

| VERIFICADOR DE VISITA – COMPONENTE ALIMENTARIO  |        |  |   |
|---|--------|--|---|
| FECHA:  |        | 18 DE NOVIEMBRE DE 2025                              |   |
| NOMBRE DE LA ENTIENDAD  |        | CENTRO DE ADULTO MAYOR- HOGAR<br>RECUERDOS DE ANTAÑO |   |
| NOMBRE DEL REPRESENTANTE  |        | ASTRID SOTO  |   |
| NOMBRE DEL NUTRICIONISTA  |        | NATALIE MERA   |   |
| Objetivo: Validar el Componente alimentario y nutricional en centros de adulto mayor  |        |  |   |
| Criterio Gestión Centro Adulto Mayor  | Cumple | No cumple  | Observaciones   |
| ¿La minuta está disponible por escrito y actualizada?   | X      |  | CUENTA CON LA MINUTA GENERAL  |
| ¿La minuta garantiza entre 1800 y 2000 kcal diarias para adultos mayores saludables?  | X      |  |   |
| ¿Se proveen entre 55 y 75 gramos de proteína al día según estado nutricional?   | X      |  |   |
| ¿Se ofrecen fuentes de calcio en al menos 2 comidas al día (lácteos, fortificados)?   | X      |  |   |
| ¿Se garantiza la ingesta de hierro a través de carnes, leguminosas o fortificados?  | X      |  |   |
| ¿Incluye mínimo 3 tiempos de comida principales (desayuno, almuerzo, cena) y 2 refrigerios?                                     | X      |  |   |
| ¿La minuta incluye variedad de grupos de alimentos? (cereales, proteína animal, leguminosas, frutas, verduras, lácteos, grasas) | X      |  |   |
| ¿Se respetan las porciones adecuadas para adulto mayor?   | X      |  |   |
| ¿Se evidencia un bajo contenido de sal, azúcar y grasas saturadas?  | X      |  |   |
| ¿Se incluyen alimentos con textura modificada para adultos con dificultad de masticación o deglución?                           | X      |  |   |
| ¿Se garantiza la hidratación adecuada?  | X      |  |   |
| ¿Se tienen en cuenta restricciones dietéticas individuales (diabetes, hipertensión, dislipidemia, etc.)?                        | X      |  | CUENTAN CON DIETAS Y RECOMENDACIONES BRINDADAS POR NUTRICIONISTAS DE LA EPS |
| ¿Hay rotación de menús semanal o mensual?   | X      |  | CUENTAN CON 4 SEMANAS DE VARIEDAD   |
| ¿Los alimentos se sirven en condiciones higiénicas y en temperatura adecuada?   | X      |  |   |
| ¿Las preparaciones son apetitosas, con buena presentación y olor?   | X      |  |   |
| ¿El personal manipulador cumple con normas de higiene (uso de gorro, tapabocas, manos limpias)?                                 | X      |  | SE OBSERVA QUE CUMPLEN CON LAS BPM  |
| ¿Se respeta el horario de las comidas?  | X      |  |   |

|   |   |  |  |
|---|---|--|--|
| ¿Los adultos mayores reciben apoyo si tienen limitaciones para alimentarse?                                     | X |  |  |
| ¿El centro implementa los lineamientos de la Resolución 464 de 2017 para atención integral a personas mayores?  | X |  |  |
| ¿Se aplican los criterios técnicos del Programa de Alimentación del Adulto Mayor según Resolución 3803 de 2016? | X |  |  |
| ¿Las minutas y requerimientos nutricionales están ajustados según la RÍEN o a otros estándares?                 | X |  |  |
| ¿Se promueve la alimentación saludable siguiendo las Guías Alimentarias para mayores de 60 años (ICBF–FAO)?     | X |  |  |
| ¿Se garantizan condiciones higiénico-sanitarias de acuerdo con las BPM (RESOLUCIÓN 2674 DE 2013)?               | X |  |  |
| ¿Se respeta el derecho a la alimentación adecuada según la Ley 1315 de 2009?                                    | X |  |  |
| ¿El servicio de alimentación promueve el bienestar del adulto mayor como lo establece la Ley 1251 de 2008?      | X |  |  |
| ¿El centro tiene protocolos que garanticen un enfoque integral como establece la Ley 1438 de 2011?              | X |  |  |