7387

# INFORME APOYO NUTRICIONAL

Cra 17 # 25 - 35 / Saravena - Arauca
consorciointegralgeriatrico@gmail.com
3202567845

SANDRA NATHALY
SALAMANCA VALDERRAMA
NUTRICIONISTA

7382

# INFORME DE ACTIVIDADES APOYO NUTRICIONAL

| | |
|---|---|
| **OBJETO DEL CONTRATO** | APOYO A LOS SERVICIOS INTEGRALES DE ATENCION, PROTECCION Y CUIDADO DIRIGIDOS A LOS MAYORES DEL HOGAR GERIÁTRICO MARIA AUXILIADORA DEL MUNICIPIO DE SARAVENA, DEPARTAMENTO DE ARAUCA. |
| **CARGO** | NUTRICIONISTA DIETISTA |
| **NOMBRE** | SANDRA NATHALY SALAMANCA VALDERRAMA |
| **PERIODO DE INFORME:** | 7 DE JULIO AL 5 DE AGOSTO |

Durante el periodo reportado, se realizaron procesos de planeación alimentaria, seguimiento nutricional, supervisión técnica, verificación y control de las actividades asociadas con el servicio de alimentación. Estas acciones comprendieron la elaboración y revisión de ciclos de menús, el cálculo y análisis del aporte calórico y nutricional, la adecuación de dietas terapéuticas, la estandarización de preparaciones y porciones, así como la supervisión de los procesos de recepción, almacenamiento, conservación, preparación, servido y distribución de los alimentos. De igual manera, se verificó el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, los procedimientos de limpieza y desinfección y las condiciones de inocuidad alimentaria, con el fin de prevenir riesgos sanitarios y garantizar la calidad de los alimentos suministrados.

Asimismo, se brindó acompañamiento técnico permanente al personal manipulador de alimentos mediante actividades de orientación, capacitación y supervisión, enfocadas en el fortalecimiento de las prácticas higiénico-sanitarias, el manejo adecuado de materias primas, el control de temperaturas, la prevención de la contaminación cruzada, la correcta dosificación de las porciones y el cumplimiento de las dietas prescritas. Estas acciones permitieron optimizar los procesos operativos del servicio de alimentación y favorecer una atención segura, oportuna y humanizada.

En el componente asistencial, se efectuó el seguimiento nutricional individualizado de los adultos mayores, considerando los diagnósticos médicos, antecedentes patológicos, estado funcional, tolerancia alimentaria, capacidad de masticación y deglución, cambios en el peso corporal y demás factores relacionados con el riesgo nutricional. Con base en los hallazgos identificados en las historias clinicas, se realizaron los ajustes dietoterapéuticos requeridos, incluyendo modificaciones en la consistencia, textura, densidad energética, aporte proteico, contenido de sodio, azúcares y grasas, de acuerdo con las necesidades particulares de cada residente.

Las intervenciones implementadas estuvieron encaminadas a prevenir y controlar la malnutrición por déficit o exceso, reducir el riesgo de deshidratación, favorecer el manejo nutricional de enfermedades crónicas no transmisibles y contribuir al mantenimiento o recuperación del estado nutricional. De esta manera, se promovió una alimentación equilibrada, suficiente, inocua, adaptada y acorde con las condiciones de salud de los adultos mayores, procurando mejorar su bienestar y calidad de vida.

Las actividades relacionadas en el presente informe evidencian el cumplimiento de las responsabilidades técnicas, asistenciales y administrativas del profesional en nutrición y dietética, dentro del servicio de alimentación institucional. Su ejecución contribuyó al fortalecimiento de la atención integral de los beneficiarios, garantizando una intervención nutricional pertinente, segura y ajustada a los requerimientos individuales y colectivos de la población adulta mayor atendida.

1. **Verificar el cumplimiento de la minuta patrón y garantizar que las raciones suministradas a los adultos mayores cumplan con los parámetros nutricionales de proteínas, calorías y micronutrientes requeridos.**

**1.1. VERIFICACIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS ALIMENTARIOS.**

Para el periodo reportado, dentro del proceso de verificación de la minuta patrón, se llevó a cabo la inspección en la recepción de materias primas, con el propósito de verificar el cumplimiento de los criterios de calidad, cantidad y las especificaciones técnicas establecidas para los alimentos recibidos. Asimismo, se evaluaron aspectos relacionados con las características organolépticas, las condiciones de almacenamiento, las fechas de vencimiento y el cumplimiento de los lineamientos de inocuidad alimentaria, garantizando el adecuado uso de las materias primas en la elaboración de las preparaciones programadas y contribuyendo al aseguramiento de la calidad del servicio de alimentación.



**Actividad**: Verificación en las áreas de almacenamientos
**Lugar:** Área de almacenamiento congelación



**Actividad**: Verificación en las áreas de almacenamientos.
**Lugar:** Área de almacenamiento en seco

## 1.2. VERIFICACIÓN DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS.

Para el periodo reportado correspondiente al mes de julio, en el marco del proceso de verificación de la minuta patrón, se realizó la inspección y seguimiento integral de las tres áreas de almacenamiento del servicio de alimentación: almacenamiento en seco, almacenamiento bajo refrigeración y almacenamiento bajo congelación, con el propósito de verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en materia de calidad, inocuidad y conservación de los alimentos.

Durante la inspección se evaluó el cumplimiento de los procedimientos de limpieza y desinfección implementados en cada una de las áreas de almacenamiento, verificando las condiciones de higiene, orden, organización, control de temperatura y conservación de los alimentos, de conformidad con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y la normatividad sanitaria vigente. Asimismo, se efectuó la verificación del rotulado de las materias primas y productos almacenados, corroborando la correcta identificación de los alimentos, las fechas de recepción, apertura y vencimiento cuando aplicaba, así como las condiciones de almacenamiento requeridas para garantizar su trazabilidad y conservación.

De igual manera, se verificó la aplicación del principio PEPS/FIFO (Primero en Entrar, Primero en Salir) en las tres áreas de almacenamiento, evidenciando la adecuada rotación de inventarios para favorecer el consumo oportuno de las materias primas, prevenir vencimientos, minimizar pérdidas y mantener las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos destinados a la preparación de los menús. Como resultado de esta actividad de seguimiento, se evidenció el cumplimiento de los criterios establecidos para el almacenamiento de alimentos en las áreas de seco, refrigeración y congelación, fortaleciendo los controles internos del servicio de alimentación y contribuyendo a garantizar la disponibilidad de materias primas inocuas y aptas para la elaboración y suministro de las dietas dirigidas a la población adulta mayor beneficiaria del programa.





## 1.3. VERIFICACIÓN EN EL PROCESO DE ESTANDARIZACIÓN DE PORCIONES Y SERVIDO DE ALIMENTOS.

Para el periodo reportado, el profesional en nutrición llevó a cabo actividades de verificación, supervisión y seguimiento relacionadas con el proceso de estandarización de porciones y servido de alimentos, con el propósito de garantizar el cumplimiento de las cantidades definidas en la minuta patrón y asegurar la adecuada distribución de las preparaciones alimentarias. Durante el proceso, se realizó la verificación del peso bruto de las materias primas y de la porción servida al usuario, con el fin de determinar los porcentajes de pérdida generados durante las etapas de preparación, cocción y servido, así como evaluar el rendimiento de los alimentos y la correspondencia entre las cantidades programadas y las efectivamente suministradas.

Asimismo, se efectuó el seguimiento al uso de utensilios de medición y servido estandarizados, verificando la uniformidad de las porciones entregadas y el cumplimiento de los gramajes establecidos para cada componente del menú. Esta actividad permitió identificar posibles desviaciones en el proceso, fortalecer los controles operativos y optimizar el aprovechamiento de las materias primas. Las acciones desarrolladas contribuyeron a garantizar una distribución equitativa de los alimentos, mejorar el control de rendimientos y pérdidas, y asegurar que las preparaciones servidas a la población adulta mayor cumplieran con los requerimientos nutricionales y las especificaciones técnicas definidas para el servicio de alimentación.



**Actividad**: Estandarización de porciones
**Responsable:** Gestoras de alimentos



**Actividad**: Estandarización de porciones
**Responsable:** Gestoras de alimentos

## 1.4. VERIFICACIÓN EN EL PROCESO DE SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS.

La profesional en nutrición realizó el seguimiento al proceso de servido y distribución de los alimentos suministrados a los adultos mayores en cada tiempo de comida. Esta actividad comprendió la verificación del tamaño de las porciones, la presentación de las preparaciones, la temperatura al

momento de la entrega, la consistencia y la correspondencia de las dietas con los requerimientos nutricionales y las condiciones clínicas particulares de cada residente.

De igual manera, se revisó el cumplimiento de los horarios establecidos, las condiciones higiénico-sanitarias del área y la adecuada manipulación de los alimentos por parte del personal encargado. También se verificó la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura y de los procedimientos de inocuidad alimentaria. Finalmente, se realizó seguimiento a la aceptación y tolerancia de las preparaciones, con el propósito de identificar ajustes que favorecieran el consumo, la adherencia a las dietas prescritas y la calidad del servicio alimentario.



**Actividad**: Verificación de entrega de alimentos.
**Responsable:** Nutricionista Dietista




**Actividad**: Verificación de entrega de alimentos.
**Responsable:** Nutricionista Dietista

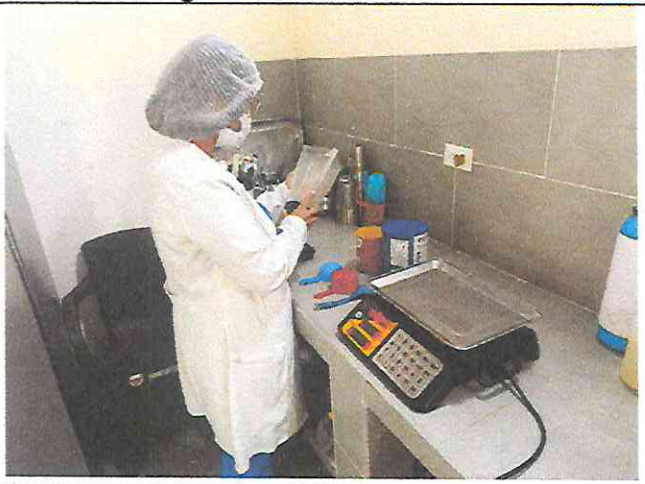
**1.5. VERIFICACIÓN DE PREPARACIÓN Y ADHERENCIA A SOPORTE NUTRICIONAL.**

Para el periodo reportado correspondiente al mes de julio, el profesional en nutrición realizó actividades de verificación y seguimiento relacionadas con la preparación y adherencia al consumo de las dietas terapéuticas suministradas a la población adulta mayor. Este proceso incluyó la supervisión del cumplimiento de las indicaciones de suplemento nutricional establecidas según las patologías de base, condiciones clínicas y requerimientos nutricionales individuales de cada usuario.

Se efectuó la verificación de las técnicas de preparación, consistencia, porcionamiento y adecuación de los alimentos conforme a las características de las dietas prescritas, tales como dietas hiposódicas, hipo glucídicas, modificadas en textura y otras adaptaciones nutricionales requeridas. De igual manera, se realizó seguimiento a la aceptación y adherencia alimentaria de los residentes, identificando tolerancia, preferencias, rechazo de alimentos y posibles dificultades en el consumo.

Estas actividades permitieron dar continuidad al manejo nutricional establecido para cada adulto mayor, favorecer el consumo adecuado de las preparaciones y verificar su correspondencia con las

indicaciones dietoterapéuticas formuladas. Asimismo, contribuyeron a identificar oportunamente dificultades de tolerancia o aceptación, facilitando la realización de ajustes nutricionales orientados a conservar el estado de salud, reducir riesgos asociados a las enfermedades crónicas y promover el bienestar integral de los residentes.



**Actividad**: Estandarización de porciones
**Responsable:** Nutricionista Dietista.



**Actividad**: Estandarización de porciones
**Responsable:** Nutricionista Dietista

A continuación, se presenta la relación correspondiente al total de la población de adultos mayores atendidos en el programa de Servicios Integrales para los Adultos Mayores del Hogar Geriátrico María Auxiliadora del municipio de Saravena, departamento de Arauca, correspondiente al mes de mayo de 2026, incluyendo la caracterización de los principales diagnósticos médicos identificados en la población residente.

| DIAGNOSTICO | CANTIDAD |
|---|---|
| Hipertensión | 21 |
| Insuficiencia venosa | 5 |
| Secuelas de accidente cerebrovascular / ACV | 5 |
| Diabetes Mellitus | 4 |
| Enfermedad Pulmonar Obstructiva Crónica | 4 |
| Incontinencia urinaria y fecal | 4 |
| Hipotiroidismo | 3 |
| Hiperplasia de la próstata | 3 |
| Parkinson | 3 |
| Incontinencia urinaria | 3 |
| Demencia | 2 |
| Cardiopatía dilatada | 2 |
| Hipoacusia | 2 |
| Catarata senil | 2 |
| Esquizofrenia | 1 |
| Insuficiencia respiratoria | 1 |

| | |
|---|---|
| Catarata no especificada | 1 |
| Tumor maligno de la próstata | 1 |
| Dermatitis | 1 |
| Cardiopatía isquémica | 1 |
| Arritmia cardiaca | 1 |
| Enfermedad renal crónica | 1 |
| Atrofia y desgaste muscular | 1 |
| Úlcera del miembro inferior | 1 |
| Cefalea | 1 |
| Hernia inguinal | 1 |
| Infección de vías urinarias | 1 |
| Insuficiencia de válvula mitral | 1 |
| Insuficiencia de válvula aórtica | 1 |
| Insuficiencia de válvula mitral y aórtica | 1 |
| Lumbago | 1 |
| Insuficiencia cardiaca congestiva | 1 |
| Insuficiencia cardiaca | 1 |
| Retraso mental | 1 |
| Incontinencia fecal | 1 |
| Enfermedad cardiorrenal | 1 |
| Esofagitis | 1 |
| Raíz dental retenida | 1 |
| Fractura raquimedular lumbosacra | 1 |
| Hiperglicemia | 1 |
| Pterigión | 1 |
| Psoriasis | 1 |
| Colostomía | 1 |
| Celulitis | 1 |
| Enfermedad de Chagas | 1 |
| Obesidad | 1 |
| Osteoartritis de rodilla | 1 |
| Demencia en enfermedad de Alzheimer | 1 |
| Bradicardia | 1 |
| Vértigo | 1 |
| Osteomielitis | 1 |
| Senilidad | 1 |
| Hernia Umbilical | 1 |

| DIAGNÓSTICO | RESTRICCIÓN O MANEJO ALIMENTARIO RECOMENDADO |
|---|---|
| **Hipertensión** | Dieta hiposódica, control de alimentos ultraprocesados y reducción de grasas saturadas. |
| **Diabetes Mellitus** | Dieta hipoglucídica, control de azúcares simples y distribución adecuada de carbohidratos. |
| **Hiperglicemia** | Control de carbohidratos y azúcares simples; dieta hipoglucídica. |
| **Enfermedad renal crónica** | Restricción de sodio, potasio, fósforo y control de proteínas según estadio renal. |
| **Enfermedad cardiorrenal** | Dieta hiposódica, control hídrico y restricción de grasas saturadas. |
| **Cardiopatía dilatada** | Dieta hiposódica y control de grasas saturadas y líquidos según condición clínica. |
| **Cardiopatía isquémica** | Restricción de grasas saturadas, colesterol y sodio. |
| **Insuficiencia cardiaca** | Dieta hiposódica y control de líquidos según indicación médica. |
| **Insuficiencia cardiaca congestiva** | Restricción de sodio y líquidos; control de grasas saturadas. |
| **Arritmia cardiaca** | Control de sodio, cafeína y alimentos estimulantes. |
| **Insuficiencia de válvula mitral** | Dieta hiposódica y control de grasas saturadas. |
| **Insuficiencia de válvula aórtica** | Dieta hiposódica y control de grasas saturadas. |
| **Insuficiencia de válvula mitral y aórtica** | Restricción de sodio y grasas saturadas. |
| **Obesidad** | Control calórico, reducción de grasas y azúcares simples. |
| **Secuelas de ACV** | Dieta modificada en textura si aplica disfagia; control de sodio y grasas. |
| **Parkinson** | Dieta con modificación de textura según tolerancia; adecuada hidratación y fibra. |
| **Demencia** | Supervisión en consumo, posible modificación de textura y horarios estructurados. |
| **Demencia en enfermedad de Alzheimer** | Dieta supervisada, adecuada hidratación y modificación de consistencia si se requiere. |
| **Enfermedad Pulmonar Obstructiva Crónica (EPOC)** | Fraccionamiento de comidas y control de alimentos productores de gases. |
| **Insuficiencia respiratoria** | Alimentación de fácil masticación y digestión; control de exceso de carbohidratos simples. |
| **Esofagitis** | Evitar alimentos irritantes, ácidos, picantes y bebidas cafeinadas. |
| **Hernia inguinal** | Evitar estreñimiento mediante dieta rica en fibra e hidratación adecuada. |
| **Hernia umbilical** | Control de estreñimiento y alimentación balanceada. |

| | |
|---|---|
| **Colostomía** | Ajuste individualizado según tolerancia; control de alimentos flatulentos e irritantes. |
| **Incontinencia urinaria** | Control moderado de cafeína y alimentos irritantes vesicales. |
| **Incontinencia urinaria y fecal** | Adecuación de fibra e hidratación según tolerancia y condición clínica. |
| **Incontinencia fecal** | Ajuste en consumo de fibra y alimentos irritantes intestinales. |
| **Hiperplasia de próstata** | Control de irritantes vesicales y adecuada hidratación. |
| **Tumor maligno de la próstata** | Alimentación balanceada, adecuada en proteínas y control de grasas saturadas. |
| **Hipotiroidismo** | Control moderado de alimentos bociógenos en exceso y adecuada ingesta de yodo. |
| **Osteoartritis de rodilla** | Control de peso y dieta antiinflamatoria balanceada. |
| **Osteomielitis** | Aporte adecuado de proteínas y micronutrientes para recuperación tisular. |
| **Atrofia y desgaste muscular** | Incremento de proteínas y adecuado aporte calórico. |
| **Úlcera del miembro inferior** | Dieta hiperproteica y adecuada en vitaminas y minerales para cicatrización. |
| **Dermatitis** | Evitar alimentos desencadenantes si están identificados. |
| **Psoriasis** | Alimentación antiinflamatoria y control de grasas saturadas. |
| **Infección de vías urinarias** | Aumento de hidratación y control de irritantes vesicales. |
| **Celulitis** | Adecuado aporte proteico e hidratación. |
| **Fractura raquimedular lumbosacra** | Dieta rica en proteínas, calcio y vitamina D. |
| **Enfermedad de Chagas** | Alimentación balanceada y control de sodio si existe compromiso cardiaco. |
| **Bradicardia** | Control de sodio y grasas si existe patología cardiovascular asociada. |
| **Nota-técnica:** En relación con los diagnósticos no incluidos en la tabla, estos corresponden a condiciones clínicas que, por lo general, no requieren restricciones alimentarias específicas. No obstante, pueden requerir seguimiento nutricional individualizado y ajustes en la alimentación, de acuerdo con el estado clínico, nutricional y funcional de cada adulto mayor. | |

## 2. APOYAR EN LA ELABORACIÓN Y VERIFICACIÓN SEMANAL DE LAS PLANILLAS DE ENTREGA DE ALIMENTOS DESTINADAS A LOS ADULTOS MAYORES.

Se brindó apoyo en la elaboración, revisión y verificación semanal de las planillas correspondientes a la entrega de alimentos para la población adulta mayor, con el propósito de mantener un registro organizado y actualizado de las raciones suministradas. Esta actividad comprendió la validación de las cantidades entregadas, los tipos de dieta, los horarios de distribución y su correspondencia con

los ciclos de menú establecidos, además de la revisión de las indicaciones dietoterapéuticas definidas para cada residente.

De igual manera, se realizó el seguimiento a la consolidación de la información registrada en las planillas, contribuyendo al fortalecimiento de la trazabilidad, el control interno y la organización del servicio de alimentación. Con ello, se facilitó una distribución más ordenada de las raciones, se redujo el riesgo de inconsistencias en la entrega y se favoreció el suministro oportuno de alimentos de acuerdo con las necesidades nutricionales y clínicas de los adultos mayores.

| | |
|---|---|
|  |  |
| **Actividad**: Verificación semanal de las planillas de entrega de alimentos.<br>**Responsable:** Nutricionista Dietista | **Actividad**: Verificación semanal de las planillas de entrega de alimentos.<br>**Responsable:** Nutricionista Dietista |

| | |
|---|---|
| **CARGO** | Nutricionista Dietista |
| **NOMBRE** | Sandra Nathaly Salamanca Valderrama |
| **FIRMA** | Sandra Nathaly S |
| ***Anexos:*** *Cada obligación contractual cuenta con su respectivas Evidencias fotográficas.* | |

## REGISTRO FOTOGRAFICO













SANDRA NATHALY

7392










SANDRA NATHALY
SALAMANCA VALDERRAMA
NUTRICIONISTA