1. INFORMACIÓN GENERAL DEL CONTRATO

NOMBRES Y APELLIDOS	**JULIETH VALENTINA BERMEJO PABON**			
NÚMERO DE CÉDULA	***1.007.379.794***			
TIPO DE CONTRATO	Prestación de servicios	X	Obra o Labor	
CARGO	***NUTRICIONISTA DIETISTA***			
PERIODO DEL INFORME	**01 DE JULIO DEL 2026 AL 31 DE JULIO DEL 2026**			
PROYECTO	Programa Centro Vida del Adulto Mayor Comuna Oriente			

2. DESARROLLO DEL CONTRATO

OBLIGACIONES PACTADAS/ALCANCES DEL CONTRATO	ACTIVIDADES EJECUTADAS	EVIDENCIAS / SOPORTES DE LA EJECUCIÓN DE LAS OBLIGACIONES
1. En calidad de Profesional en Nutrición y Dietética, llevar a cabo la Coordinación del Área de Alimentación del programa Centro Vida del municipio de Pereira Risaralda, según registros e instrumentos establecidos en el documento denominado:	Para el cumplimiento del alcance, durante el presente periodo se ejecutaron las siguientes actividades: **<u>02 DE JULIO DEL 2026:</u>** Se realizó la verificación de las porciones de alimentos servidas durante el tiempo de comida correspondiente al almuerzo, de acuerdo con el menú N. 14, con el fin de comprobar el cumplimiento de las porciones establecidas y su adecuada estandarización, garantizando la uniformidad en el servicio y el suministro conforme a la minuta patrón.	Anexo 1 *Registro fotográfico. *Acta No 154 *Formato de inspección del vehículo.

OBLIGACIONES PACTADAS/ALCANCES DEL CONTRATO	ACTIVIDADES EJECUTADAS	EVIDENCIAS / SOPORTES DE LA EJECUCIÓN DE LAS OBLIGACIONES
Procedimiento Área de Alimentación. En atención al 5to Eje Temático "Envejecimiento saludable para una vida independiente autónoma y productiva en la vejez", de la Política Pública Nacional de Envejecimiento y Vejez 2022-2031. La Ley 1276/2009 – Art 11 – Numerales 1 al 11 y la Resolución Minsalud 055/2018 – Estándar Talento Humano. Durante la vigencia 2023 - 2024.	**09 DE JULIO DEL 2026:** Se realiza inspección del vehículo de transporte de alimentos, en el cual se verifica documentación del vehículo enviado por la planta de alimentos Sirpaz. **21 DE JULIO DEL 2026:** En términos generales, el servicio cumplió satisfactoriamente con los criterios evaluados. Los manipuladores presentaron uniforme limpio y completo, uso de gorro o cofia, uñas cortas y limpias, ausencia de joyas y adecuada higiene personal, aplicando buenas prácticas de manipulación y correcto lavado de manos. Los alimentos se recibieron en condiciones adecuadas, con empaques en buen estado y protección durante el emplatado, sin evidencia de contaminación cruzada.	*Formato de supervisión al servicio de alimentación y manipuladores de alimentos.
2. Estructurar y ejecutar los planes de trabajo cualitativos y cuantitativos del área, llevar registros detallados de actividades, asistencia, avances y resultados, evaluar la efectividad del programa y presentar informes mensuales físico–	Para el cumplimiento de la obligación, durante el presente periodo se ejecutaron las siguientes actividades: **01 DE JULIO AL 31 DE JULIO 2026**: Se estructuraron los instrumentos denominados: Cronograma de actividades diarias.	Anexo 2 *Cronograma de actividades diarias.

OBLIGACIONES PACTADAS/ALCANCES DEL CONTRATO	ACTIVIDADES EJECUTADAS	EVIDENCIAS / SOPORTES DE LA EJECUCIÓN DE LAS OBLIGACIONES
magnéticos. Así mismo, en articulación con el talento humano, construir, actualizar e implementar los Planes de Atención Integral de los usuarios, conforme a los lineamientos del Manual de Gestión Administrativa y los estándares de gestión y atención integral establecidos en la Resolución 055 de 2018.		
3. Realizar Evaluaciones: Mini-Nutrition Assesment/MNA y del Estado Nutricional por IMC y seguimientos trimestrales, al 100% de las personas atendidas, donde se establezca la línea de base, cuyos resultados orienten al mantenimiento nutricional y satisfactorio de la población atendida, para realizar acciones	Para el cumplimiento de la obligación, durante el presente periodo se ejecutaron las siguientes actividades: **01 DE JULIO AL 31 DE JULIO 2026**: En el período evaluado se efectuó el tamizaje nutricional utilizando la herramienta MNA a 18 usuarios, incluyendo nuevos ingresos y usuarios antiguos que, de acuerdo con el seguimiento establecido, cumplían un año desde su última valoración mediante dicho instrumento.	Anexo 3 *Línea Base Excel *Registro Fotográfico *Asistencia de atención individual. *Formato físico (reposa en carpeta de usuario)

OBLIGACIONES PACTADAS/ALCANCES DEL CONTRATO	ACTIVIDADES EJECUTADAS	EVIDENCIAS / SOPORTES DE LA EJECUCIÓN DE LAS OBLIGACIONES
tendientes a la erradicación de la malnutrición en la población beneficiaria del programa. El anterior requerimiento se encuentra establecido en: Resolución Minsalud 055/2018 – Estándar Atención Integral, Criterio # 1 y 3. Y la Resolución Minsalud 3280/2018 – Ruta integral de Atención para la Promoción y Mantenimiento de la Salud – Resolución Minsalud 2626/2019 – Modelo de Atención Integral Territorial "Maite" – Estrategia A.P.S. De estar aplicado, realizar el análisis y el cargue de los resultados al documento denominado "Plan de Atención Integral" e implementar medidas de intervención.		

OBLIGACIONES PACTADAS/ALCANCES DEL CONTRATO	ACTIVIDADES EJECUTADAS	EVIDENCIAS / SOPORTES DE LA EJECUCIÓN DE LAS OBLIGACIONES
4. De ser requerido, y ante una detección oportuna de alguna afectación de la Condición Nutricional, deberá realizar Remisiones Externas Interinstitucionales, es decir a otro nivel de los servicios de salud vigente en el país, para una atención más específica, en los términos que establecen las normas correspondientes. De acuerdo con lo establecido en la Ley 1276/2009 – Articulo 11 – Numeral 1. Con previo diligenciamiento de los formatos establecidos.	**30 DE JULIO DEL 2026**: Se realiza remisión a su respectivas EAPB a los siguientes usuarios: JAIME DE JESUS ARIAS MONTES – ASMET SALUD EPS S.A.S. MARIA MAGDALENA ALVAREZ – NUEVA EPS S.A. MARIA DE LOS ANGELES FLOREZ – SALUD TOTAL CLAUDINA OYOLA CRUZ – COOSALUD EPS S.A. CONSUELO RIVERA CARDONA – NUEVA EPS S.A GRACIELA VASQUEZ VASQUEZ – COOSALUD EPS S.A. JOSE WILSON OROZCO GONZALEZ – ASMET SALUD EPS S.A.S. LUZ MARIA CORTEZ – EPS SURAMERICANA S.A. -CM OMAR GARCIA – EPS FAMISANAR S.A.S. -CM EDILIA LOPEZ – NUEVA EPS S.A.	*Formato de remisión Externa.

OBLIGACIONES PACTADAS/ALCANCES DEL CONTRATO	ACTIVIDADES EJECUTADAS	EVIDENCIAS / SOPORTES DE LA EJECUCIÓN DE LAS OBLIGACIONES
5. Para estrategia de Educación para una Alimentación Sana y Saludable, deberá realizar talleres mensuales en esta área de atención a los adultos mayores, que incluyan entre otros temas: Requerimientos nutricionales en el Adulto Mayor, Los 4 aspectos para una atención nutricional para el Adulto Mayor, Alimentación Saludable, Guías alimentarias/Plato saludable de la familia colombiana, entre otros.	**14 DE JULIO DEL 2026:** Se realiza taller con los usuarios denominado: Frutas y verduras el poder de comer sano. **OBJETIVO:** Motivar e incentivar a la población adultos mayores a consumir a diario al menos 5 porciones —mínimo 400 g— de frutas y verduras, promoviendo hábitos de alimentación saludable a través de una metodología participativa, dinámica y fácil de comprender, con base en la evidencia del Ministerio de Salud de Colombia y la FAO.	Anexo 4 *Ficha taller 07
6. Elaboración y definición de los menús (Minuta patrón, lista de cambios, Ciclo de menús), Seguimiento semanal de las minutas por medio de bitácoras. De acuerdo con lo establecido en Resolución Minsalud	**01 DE JULIO AL 31 DE JULIO 2026**: Se realizó el seguimiento diario y semanal al servicio de alimentación mediante un registro fotográfico sistemático de cada tiempo de comida, verificando que las preparaciones correspondan fielmente al ciclo de menús vigente. A su vez se mantuvo contacto con la ingeniera de alimentos manifestando algunas observaciones relevantes por parte de los usuarios en el periodo informado.	Anexo 5 *Registro Fotográfico de la Alimentación.

OBLIGACIONES PACTADAS/ALCANCES DEL CONTRATO	ACTIVIDADES EJECUTADAS	EVIDENCIAS / SOPORTES DE LA EJECUCIÓN DE LAS OBLIGACIONES
055/2018 – Estándar Talento Humano – Criterio # 2. Estándar Atención Integral.		
7. Apoyar la ejecución de las estrategias psicosociales del programa, especialmente los "Encuentros Intergeneracionales" y las "Escuelas de Familias", orientadas a la capacitación de cuidadores y la prevención del maltrato, abuso y negligencia en el adulto mayor, conforme a las Leyes 1276 de 2009, 1850 de 2017 y 1361 de 2009. De igual manera, brindar apoyo y acompañamiento en las actividades transversales y masivas del programa que requiera el equipo de trabajo, en cumplimiento de la Ley	**07 DE JULIO DEL 2026:** Se brinda acompañamiento al equipo de trabajo en la reunión de grupos, clasificados en grupo amarillo, rojo y azul, en temas relacionados a observaciones referentes a la alimentación ofrecida en el centro vida. De esta manera se busca solucionar quejas relacionadas a este punto tan relevante en la institución. **14 DE JULIO DEL 2026:** Se brindó apoyo en la ejecución de las estrategias psicosociales del programa, participando en el desarrollo del Encuentros Intergeneracionales, en los que se desarrollaron actividades recreativas, culturales e integradoras entre personas mayores y participantes de diferentes generaciones. Estas acciones promovieron el fortalecimiento de los vínculos intergeneracionales, la participación, la convivencia, el intercambio de experiencias y la valoración del adulto mayor dentro de la comunidad.	Anexo 6 *Registro fotográfico. *Registro fotográfico.

OBLIGACIONES PACTADAS/ALCANCES DEL CONTRATO	ACTIVIDADES EJECUTADAS	EVIDENCIAS / SOPORTES DE LA EJECUCIÓN DE LAS OBLIGACIONES
1276 de 2009, la Resolución 055 de 2018 y demás lineamientos institucionales aplicables.		
8. Participar activamente en las visitas de evaluación y seguimiento realizadas por las Secretarías de Salud y Desarrollo Social a nivel municipal y departamental, así como asistir a las reuniones técnicas, procesos de inducción y reinducción y demás capacitaciones orientadas al fortalecimiento del talento humano y al conocimiento de la normatividad vigente para la atención integral del adulto mayor.	**01 DE JULIO AL 31 DE JULIO 2026**: Para este periodo no se solicitó participación del área de alimentación y nutrición en las visitas de evaluación y seguimiento realizadas por las Secretarías de Salud y Desarrollo Social a nivel municipal y departamental. **27 DE JULIO DEL 2026:** Se participa en reunión técnica del equipo de trabajo, en donde se orienta al fortalecimiento de las diferentes actividades realizadas en la institución con el fin de brindar un servicio optimo a los usuarios del centro vida oriente por parte del talento humano.	Anexo 7 *Acta No 153

OBLIGACIONES PACTADAS/ALCANCES DEL CONTRATO	ACTIVIDADES EJECUTADAS	EVIDENCIAS / SOPORTES DE LA EJECUCIÓN DE LAS OBLIGACIONES
9. Diseño, actualización, implementación y seguimiento al Plan de saneamiento básico y Manual de Buenas Prácticas de Manufactura del servicio de alimentación o al punto de servido según sea el caso (Cumplimiento de capacitaciones a manipuladoras de alimentos, indumentaria, diligenciamiento de formatos de control de temperaturas a equipos fríos alimentos servidos y recepción de materias primas, Peps, rotulación.	**21 DE JULIO DEL 2026:** Se brinda capacitación a los manipuladores de alimentos sobre desinfección efectiva de alimentos, superficie y menaje. **OBJETIVO:** Adquirir conceptos sobre la importancia de desinfectar los alimentos con el Hipoclorito de Sodio, y la forma adecuada de utilizarlo en el servicio de alimentación. **30 DE JULIO DEL 2026:** Se validan formatos de recepción de alimentos y formato de plan de saneamiento básico. A su vez se cambian funciones relacionadas con su diligenciamiento y entrega a tiempo de fotografías, para seguimiento de la minuta patrón.	Anexo 8 *Acta No 146 *Registro fotográfico *Acta No 155

OBLIGACIONES PACTADAS/ALCANCES DEL CONTRATO	ACTIVIDADES EJECUTADAS	EVIDENCIAS / SOPORTES DE LA EJECUCIÓN DE LAS OBLIGACIONES
10. En el marco del programa de estilos de vida y entornos de trabajo saludables del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo deberá realizar tamizaje nutricional y cardiovascular al 100% de los colaboradores e implementar medidas de intervención como capacitaciones, talleres, charlas sobre alimentación saludable, entre otros.	**27 DE JULIO DEL 2026:** Durante el periodo evaluado se elaboró la presentación Dislipidemia y Alimentación a los colaboradores, la cual en el próximo periodo se proyectará por medio del aplicativo de AUSENTIX.	*Presentación Diapositivas.

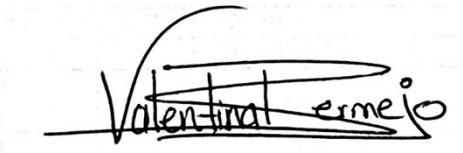
3. EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO

OBJETIVO	META	NOMBRE DEL INDICADOR	FORMULA DE CALCULO	PERIODICIDAD DE MEDICIÓN	RESULTADO	ANALISIS
Evaluar el estado nutricional de los usuarios.	100%	Cobertura de Tamizaje Nutricional	(N° de usuarios tamizados / N° de usuarios programados) * 100	Trimestral	70%	Se espera continuar con los tamizajes nutricionales en el próximo periodo.
Fomentar hábitos saludables.	1 taller	Ejecución de Educación Nutricional	Nutricional(N° de talleres realizados / N° de talleres programados) * 100	Mensual	100%	Se cumple con el cronograma mensual de capacitación.
Capacitar a manipuladores de alimentos en temas relacionados al servicio de alimentación	1 taller	Educación dirigida a manipuladores de alimentos	Nutricional(N° de talleres realizados / N° de talleres programados) * 100	Mensual	100%	Se cumple con el cronograma mensual de capacitación.
Capacitar a talento humano en temas de hábitos saludables.	1 taller	Educación en nutrición y alimentación dirigida a talento humano	Nutricional(N° de talleres realizados / N° de talleres programados) * 100	Trimestral	100%	Se programa actividad para mes de julio.
Tamizaje nutricional y cardiovascular al 100% de los colaboradores	100%	Cobertura de Tamizaje Nutricional	(N° de colaboradores tamizados / N° de colaboradores) * 100	Trimestral	100%	Se cumple con el 100% de los colaboradores tamizados.

4. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

- Se solicita apoyo desde la secretaria de desarrollo, para agilizar el acceso a la especialidad de nutrición por parte de la EAPB referente a las remisiones realizadas por la nutricionista del centro vida oriente.

Para constancia, se firma en la ciudad de Pereira Risaralda, a los **treinta (31)** días del mes de **julio** del año 2026.



Julieth Valentina Bermejo Pabon
Cedula: 1007379794
Nutricionista Dietista | C.T.A MULTISER
E-mail: nutricion.risaralda20@gmail.com
Celular: + 57 (3168718674)

Alcaldía de PEREIRA	**DEPARTAMENTO DE RISARALDA** **MUNICIPIO DE PEREIRA** **SECRETARIA DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO** **COOPERATIVA MULTISER** **NIT: 816004711-7**	
PORTADA EVIDENCIAS		**Versión: 1** **Código: 1.1** **Vigencia: 03-2025**

EVIDENCIAS OBLIGACIONES

INFORME N° 5

PERIODO

(JULIO 01 A JULIO 31 DE 2026)

POR

JULIETH VALENTINA BERMEJO PABON

NUTRICIONISTA DIETISTA

Alcaldía de PEREIRA	**DEPARTAMENTO DE RISARALDA** **MUNICIPIO DE PEREIRA** **SECRETARIA DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO** **COOPERATIVA MULTISER** **NIT: 816004711-7**	
PORTADA EVIDENCIAS		**Versión: 1** **Código: 1.1** **Vigencia: 03-2025**

EVIDENCIAS

OBLIGACION N° 1

En calidad de Profesional en Nutrición y Dietética, llevar a cabo la Coordinación del Área de Alimentación del programa Centro Vida del municipio de Pereira Risaralda, según registros e instrumentos establecidos en el documento denominado: Procedimiento Área de Alimentación. En atención al 5to Eje Temático "Envejecimiento saludable para una vida independiente autónoma y productiva en la vejez", de la Política Pública Nacional de Envejecimiento y Vejez 2022-2031. La Ley 1276/2009 – Art 11 – Numerales 1 al 11 y la Resolución Minsalud 055/2018 – Estándar Talento Humano. Durante la vigencia 2023 - 2024.

INFORME N° 5 PERIODO

(JULIO 01 A JULIO 31 DE 2026)

POR
JULIETH VALENTINA BERMEJO PABON
NUTRICIONISTA DIETISTA

	DEPARTAMENTO DE RISARALDA **MUNICIPIO DE PEREIRA** **SECRETARIA DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO** **COOPERATIVA MULTISER** **NIT: 816004711-7**	
REGISTRO FOTOGRÁFICO DE ACTIVIDADES 05 INFORME N° 05 **PERIODO COMPRENDIDO (01 de julio al 31 de julio)**		**Versión: 1** **Código: 1.1** **Vigencia: 08-2024**

	
Alcance 01 **Anexo** 01 **Fecha:** 02/07/26 **- Lugar**: Centro Vida Oriente **Actividad:** Verificación de porciones – Almuerzo – Menú 14	**Alcance** 01 **Anexo** 01 **Fecha:** 02/07/26 **- Lugar**: Centro Vida Oriente **Actividad:** Verificación de porciones – Almuerzo – Menú 14

Fecha:	AA	MM	DD	Hora	Inicio	Terminación
	2026	07	09		02:45 p.m.	02:55 p.m.

Convoca:	Gloria Clemencia González Carmona	Modera:	Valentina Bermejo Pabon
Asunto:	Documentación y cumplimiento de alcances técnicos		
Lugar:	Oficina de Coordinación del Centro Vida del Adulto Mayor Comuna Oriente		

Tipo de reunión:	Junta		Comité		Inducción		Capacitación		Otro	X
Se autoriza Grabación de:	Audio		Video		Fotografías	X	Ninguno			

PARTICIPANTES		
Nombres y Apellidos	Cargo	Firma
Gloria Clemencia González Carmona	Directora Administrativa	
Valentina Bermejo Pabon	Nutricionista Dietista	

ORDEN DEL DÍA

1. Objeto del acta.
2. Elementos entregados.
3. Compromiso de los colaboradores.
4. Responsable y seguimiento.
5. Proposiciones y varios.
6. Cierre de la reunión.
7. Anexo: Registro fotográfico, registro de entrega de elementos de bioseguridad.

DESARROLLO DE LOS TEMAS

Siendo las 10:45 a.m. se procede a documentar el cumplimiento de las especificaciones técnicas y requisitos legales del vehículo y personal encargado del transporte de alimentos, garantizando la trazabilidad de la cadena de frío y las condiciones de inocuidad.

1. RELACIÓN DE ALCANCES Y EVIDENCIAS DE CUMPLIMIENTO

ALCANCES TÉCNICOS (SEGÚN REQUERIMIENTO)	EVIDENCIA Y SOPORTE DE CUMPLIMIENTO
1. Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación (cadena de frío) hasta su destino final.	Uso de Isotérmicos para el transporte. Supervisión de la Nutricionista y manipuladores para asegurar la cadena de frío.

Fecha:	AA	MM	DD	Hora	Inicio	Terminación
	2026	07	09		02:45 p.m.	02:55 p.m.
Convoca:	Gloria Clemencia González Carmona			Modera:	Valentina Bermejo Pabon	
Asunto:	Documentación y cumplimiento de alcances técnicos					

2. El vehículo debe ser adecuado para el fin perseguido y fabricado con materiales tales que permitan una limpieza fácil y completa.	Registro fotográfico mensual del interior del furgón y reporte de materiales de fabricación.
3. Los vehículos de transporte de alimentos deberán llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: “Transporte de Alimentos”.	Registro fotográfico de los laterales y parte posterior del vehículo.
4. Cabina de conducción limpia y libre de corrosión.	Lista de chequeo de inspección mensual con evidencia fotográfica de la cabina.
5. Tapicería limpia y en buen estado.	Registro fotográfico de los asientos y componentes internos de la cabina.
6. En cabina, no se deben evidenciar sustancias toxicas, contaminantes o peligrosas.	Lista de verificación de seguridad firmada por el inspector durante la revisión mensual.
7. Techos limpios, piso seco y limpio, paredes limpias.	Registro fotográfico mensual del área de carga (piso, techo y paredes).
8. Ausencia de animales al interior del vehículo y zona de carga.	Concepto de Control de Plagas de la planta.
9. Ausencia de olores desagradables o fuertes.	Lista de chequeo de verificación sensorial realizada durante la inspección mensual del vehículo.
10. Cinturones de seguridad limpio y en buen estado.	Registro fotográfico de los elementos de seguridad pasiva del vehículo.
11. Utilización de Estibas, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.	Registro fotográfico del sistema de estibado y uso de canastillas plásticas adecuadas.

Fecha:	AA	MM	DD	Hora	Inicio	Terminación
	2026	07	09		02:45 p.m.	02:55 p.m.
Convoca:	Gloria Clemencia González Carmona			Modera:	Valentina Bermejo Pabon	
Asunto:	Documentación y cumplimiento de alcances técnicos					

12. En caso de tercerizar el servicio de transporte de alimentos, el contratista se asegurará que el transporte garantice las previsiones y normatividad exigida para el transporte de alimentos puntualmente Resolución 2674 de 2013 durante toda la ejecución del contrato.	Acta de compromiso del tercero.
13. Contar con acta de limpieza y desinfección del vehículo o Concepto de Control de Plagas del proponente, como evidencia del proceso de saneamiento durante toda la ejecución del contrato.	Copia del cronograma de limpieza y certificación de la empresa de control de plagas.
14. Contar con certificado de manipulación de alimentos del conductor y su ayudante, expedido por establecimiento o institución autorizada por la Secretaría de Salud competente.	Carpeta de personal: Copia de los carnets o certificados de manipulación vigentes.
15. Contar con certificado que autoriza al vehículo a transportar los alimentos expedido por autoridad sanitaria autorizada (Secretaría de Salud competente), vigente durante toda la ejecución del contrato.	Copia del Concepto Sanitario del vehículo emitido por la autoridad competente.
16. Copia de la Licencia de Conducción del Conductor del vehículo propuesto como transporte de alimentos.	Soporte documental: Copia legible de la licencia en la categoría correspondiente.
17. Tarjeta de propiedad, en caso de no tener la propiedad deberá allegar copia del contrato de arrendamiento del vehículo, leasing, o carta de compromiso así mismo dichos documentos deberán relacionar que la disponibilidad es por el plazo del contrato.	Soporte documental: Copia de Tarjeta de Propiedad.
18. Certificado de Revisión Técnico Mecánica vigente, si aplica.	Soporte documental: Certificado RTM vigente cargado en el sistema.
19. SOAT vigente.	Soporte documental: Póliza de Seguro Obligatorio vigente.

DESARROLLO DE LOS TEMAS (CONTINUACIÓN)

Fecha:	AA	MM	DD	Hora	Inicio	Terminación
	2026	07	09		02:45 p.m.	02:55 p.m.
Convoca:	Gloria Clemencia González Carmona			Modera:	Valentina Bermejo Pabon	
Asunto:	Documentación y cumplimiento de alcances técnicos					

2. COMPROMISO

Se mantendrá un control continuo para reforzar el cumplimiento de estas medidas, garantizando la seguridad sanitaria del Centro de Vida del Adulto Mayor y el cumplimiento del Plan de Saneamiento Básico y Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.

3. CIERRE

Para constancia de que se ha verificado y documentado cada uno de los alcances citados anteriormente, mediante inspección física mensual, revisión de archivos y supervisión en sitio por parte del equipo de nutrición.

COMPROMISOS		
Asunto	Responsable	Plazo

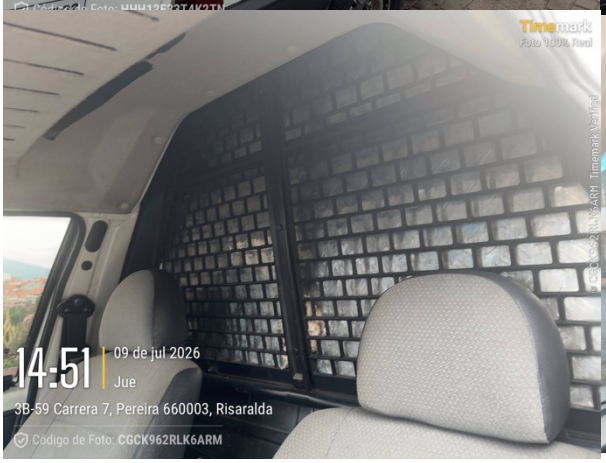
Cláusula de Protección de Datos Personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los participantes y Cooperativa MULTISER no divulgar información alguna o usarla en propósitos diferentes al objetivo por la cual es diligenciado este registro, so pena de las sanciones legales a que haya lugar. Lo anterior en cumplimiento de Ley 1581 de 2012. La firma de los Listados de Asistencia se considera como evidencia de la firma de los responsables de los compromisos adquiridos por los asistentes en la presente acta.

Fecha:	AA	MM	DD	Hora	Inicio	Terminación
	2026	07	09		02:45 p.m.	02:55 p.m.
Convoca:	Gloria Clemencia González Carmona			Modera:	Valentina Bermejo Pabon	
Asunto:	Documentación y cumplimiento de alcances técnicos					

ANEXOS









Fecha:	AA	MM	DD	Hora	Inicio	Terminación
	2026	07	09		02:45 p.m.	02:55 p.m.
Convoca:	Gloria Clemencia González Carmona			Modera:	Valentina Bermejo Pabon	
Asunto:	Documentación y cumplimiento de alcances técnicos					







Alcaldía de PEREIRA	**MUNICIPIO DE PEREIRA** **SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO** **COOPERATIVA MULTISER** **NIT. 816004711-7**	
LISTA DE CHEQUEO PARA INSPECCIÓN SANITARIA DE VEHICULO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS		**Version: 1** **Codigo: 1.1** **Vigencia: 04 - 2026**

Vehículo Corponor	**X**	**Vehículo Contratado**				**Contrato Nro.**
PLACA:	**IPV 361 CALI**	**CATEG**	**Serv. Publico**	**MODELO**	**FIAT**	**TIPO:FIORINOFIRE**
Nombre Contratista: SIRPAZ					**NIT**	**800015260**
Nombre conductor: FRANCISCO JAVIER GONZALES					**CC**	**1088012977**
Licencia conducción:		**Categ**	**C1**	**Vence**	**20/09/28**	

ITEM	DATOS VEHICULO	SI	NO	Fecha de Vencimiento	OBSERVACIONES
1	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación (cadena de frío) hasta su destino final	x			
2	El vehículo debe ser adecuado para el fin perseguido y fabricado con materiales tales que permitan una limpieza fácil y completa.	x			
3	Los vehículos de transporte de alimentos deberán llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: "Transporte de	x			
4	Cabina de conducción limpia y libre de	x			
5	Tapicería limpia y en buen estado	x			
6	En cabina, no se deben evidenciar sustancias tóxicas, contaminantes o peligrosas.	x			
7	Techos limpios, piso seco y limpio, paredes limpias.	x			
8	Ausencia de animales al interior del vehículo y zona de carga.	x			
9	Ausencia de olores desagradables o fuertes.	x			
10	Cinturones de seguridad limpios y en buen estado.	x			
11	Utilización de estibas, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.	x			
12	En caso de tercerizar el servicio de transporte de alimentos, el contratista se asegurará que el transporte garantice las previsiones y normatividad exigida para el transporte de alimentos puntualmente Resolución 2674 de 2013 durante toda la	x			
13	Contar con acta de limpieza y desinfección del vehículo o Concepto de Control de Plagas del proponente, como evidencia del proceso de saneamiento durante toda la ejecución del contrato.	x			
14	Contar con certificado de manipulación de alimentos del conductor y su ayudante, expedido por establecimiento o institución autorizada por la Secretaría de Salud	x			
15	Contar con certificado que autoriza al vehículo a transportar los alimentos expedido por autoridad sanitaria autorizada. (secretaria de Salud competente), vigente durante toda la ejecución del contrato.	x			
16	Copia de la Licencia de Conducción del Conductor del vehículo propuesto como transporte de alimentos.	x			
17	Certificado de Revisión Técnico Mecánica vigente, si aplica.	x			
18	SOAT vigente.	x			
19	Copia Tarjeta Propiedad del vehículo.	x			
OBSERVACIONES: Durante la inspección no se identificaron fallas o no conformidades en el vehículo evaluado.					
Fecha de verificación (09/07/2026):					

VB

Nutricionista Dietista

Conductor

FORMATO DE SUPERVISIÓN AL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Punto de atención sin preparación de alimentos — recepción, emplatado, distribución y limpieza

1. INFORMACIÓN GENERAL			
Fecha:	21 de julio de 2026 — Comida,4:15p.m.	**Supervisor:**	Valentina Bermejo Pabon
Lugar:	Centro Vida Oriente Pereira (C.V.O.P.)		

2. MANIPULADORES DE ALIMENTOS				
Criterio	**Cumple**	**No cumple**	**No aplica**	**Observaciones**
Uniforme limpio y completo.	X			
Uso de gorro o cofia.	X			
Uñas cortas y limpias.	X			
Ausencia de joyas y accesorios.	X			
Correcto lavado de manos.	X			
Buenas prácticas de manipulación.	X			
Adecuada presentación e higiene personal.	X			

3. RECEPCIÓN Y MANEJO DE ALIMENTOS				
Criterio	**Cumple**	**No cumple**	**No aplica**	**Observaciones**
Alimentos recibidos en condiciones adecuadas.	X			
Recipientes o empaques en buen estado.	X			
Protección de los alimentos durante el emplatado.	X			
Uso adecuado de utensilios.	X			
Prevención de contaminación cruzada.	X			

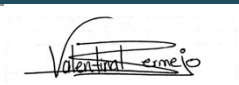
4. CONDICIONES DEL ÁREA DE ALIMENTACIÓN				
Criterio	**Cumple**	**No cumple**	**No aplica**	**Observaciones**
Orden y limpieza.	X			
Disponibilidad de agua para higiene.	X			
Disponibilidad de jabón para lavado de manos.	X			
Correcto manejo de residuos.	X			
Superficies y utensilios limpios.	X			

5. DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS				
Criterio	**Cumple**	**No cumple**	**No aplica**	**Observaciones**
Entrega adecuada de porciones.	X			
Cumplimiento de la minuta o menú programado.	X			
Adecuada higiene durante la entrega.	X			

6. HALLAZGOS Y ACCIONES DE MEJORA			
Hallazgo identificado	**Acción correctiva**	**Responsable**	**Fecha de seguimiento**

Estandarización de la porción de proteína en el emplatado.	Continuar realizando ejercicios de estandarización de la proteína con la gramera.	Manipuladores de alimentos	Mes de agosto del 2026

7. FIRMAS



Nutricionista Dietista
Valentina Bermejo Pabon

8. REGISTRO FOTOGRAFICO









Alcaldía de PEREIRA	**DEPARTAMENTO DE RISARALDA** **MUNICIPIO DE PEREIRA** **SECRETARIA DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO** **COOPERATIVA MULTISER** **NIT: 816004711-7**	
PORTADA EVIDENCIAS		**Versión: 1** **Código: 1.1** **Vigencia: 03-2025**

EVIDENCIAS

OBLIGACION N° 2

Estructurar y ejecutar los planes de trabajo cualitativos y cuantitativos del área, llevar registros detallados de actividades, asistencia, avances y resultados, evaluar la efectividad del programa y presentar informes mensuales físico–magnéticos. Así mismo, en articulación con el talento humano, construir, actualizar e implementar los Planes de Atención Integral de los usuarios, conforme a los lineamientos del Manual de Gestión Administrativa y los estándares de gestión y atención integral establecidos en la Resolución 055 de 2018.

INFORME N° 5 PERIODO

(JULIO 01 A JULIO 31 DE 2026)

POR
JULIETH VALENTINA BERMEJO PABON
NUTRICIONISTA DIETISTA

	CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES	Código: MGO-02-12
		Versión: 01
		Fecha: 14-05-2024

PERIODO DEL CRONOGRAMA	01 DE JUIIO AL 31 DE JUIIO DEL 2026
RESPONSABLE	JULIETH VALENTINA BERMEJO PABON
1. OBJETIVO	DESEMPEÑAR EL CARGO DE NUTRICIONISTA DIETISTA, PROMOVIENDO EL BIENESTAR INTEGRAL DE LAS PERSONAS MAYORES.
2. ALCANCE	CUMPLIR CON EL 100% DE LA OFERTA DE LA CANASTA BÁSICA DE SERVICIOS DEFINIDA POR LA LEY 1276 DE 2009 PARA LOS CENTROS VIDA
3. META	ENTREGA DE LA CANASTA BÁSICA DE SERVICIOS EN LOS CENTROS VIDA

4. CRONOGRAMA

ACTIVIDAD	ENTREGABLE	PERIODICIDAD		DÍAS/MES 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	% CUMPLIMIENTO Actividad / Faso		RESPONSABLE	OBSERVACIONES
En calidad de Profesional en Nutrición y Dietética, llevar a cabo la Coordinación del Área de Alimentación del programa Centro Vida del municipio de Pereira Risaralda.	Acta - Registo Fotografico	Mensual	P*		1							1											1										100%	100%	VALENTINA BERMEJO PABON	
			E*		1							1											1													
Realizar Evaluaciones: Mini-Nutrition Assesment/MNA y del Estado Nutricional por IMC y seguimientos trimestrales, al 100% de las personas atendidas, donde se establezca la linea de base, cuyos resultados orienten al mantenimiento nutricional y satisfactorio de la población atendida, para realizar acciones tendientes a la erradicación de la malnutrición en la población beneficiaria del programa.	Mini Nutritional Assessment-Seguimiento por IMC	Trimestral	P*										1							1					1								100%		VALENTINA BERMEJO PABON	
			E*										1							1					1										
Para estrategia de Educación para una Alimentación Sana y Saludable, deberá realizar talleres mensuales en esta área de atención a los adultos mayores	Ficha taller	Mensual	P*														1															100%		VALENTINA BERMEJO PABON	
			E*														1																		
Elaboración y definición de los menús (Minuta patrón, lista de cambios, Ciclo de menús), Seguimiento semanal de las minutas por medio de bitácoras.	Registro Fotografico de la Alimentación	Diario	P*	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	100%		VALENTINA BERMEJO PABON	
			E*	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	1	1				
Apoyar la ejecución de las estrategias psicosociales del programa, especialmente los "Encuentros Intergeneracionales" y las "Escuelas de Familias", orientadas a la capacitación de cuidadores y la prevención del maltrato, abuso y negligencia en el adulto mayor.	Registro Fotografico de la Alimentación	Mensual	P*														1																100%	100%	VALENTINA BERMEJO PABON	
			E*														1																		
Brindar acompañamiento en las actividades transversales y masivas del programa y apoyar todas las labores administrativas, operativas y misionales inherentes al contrato, garantizando el cumplimiento de las directrices institucionales y la calidad de la atención integral.	Registro Fotografico	Mensual	P*							1																							100%		VALENTINA BERMEJO PABON	
			E*							1																									
Diseño, actualización, implementación y seguimiento al Plan de saneamiento básico y Manual de Buenas Prácticas de Manufactura del servicio de alimentación o al punto de servido según sea el caso (Cumplimiento de capacitaciones a manipuladoras de alimentos, Indumentaria, diligenciamiento de formatos de control de temperaturas a equipos frios alimentos servidos y	Acta - Registo Fotografico	Mensual	P*																			1											100%		VALENTINA BERMEJO PABON	
			E*																			1													
En el marco del programa de estilos de vida y entornos de trabajo saludables del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo deberá realizar tamizaje nutricional y cardiovascular al 100% de los colaboradores e implementar medidas de intervención como capacitaciones, talleres, charlas sobre alimentación saludable, entre otros.	Acta - Registo Fotografico	Trimestral	P*																									1				100%		VALENTINA BERMEJO PABON	
			E*																									1						
Total Programado				1	2	1	1	0	1	2	1	2	2	1	0	1	3	1	1	2	1	0	1	3	1	2	1	1	0	2	1	1	37			
Total Ejecutado				1	2	1	1	0	1	2	1	2	2	1	0	1	3	1	1	2	1	0	1	3	1	2	1	1	0	2	1	1	37			
Porcentaje de ejecución mensual				100%	####	100%	####	####	####	100%	####	100%	100%	####	####	####	100%	100%	###	100%	100%	####	####	100%	100%	####	100%	100%	####	####	100%	100%	100%	100%			

P*= Programado
E*= Ejecutado

	NOMBRE	CARGO	FIRMA
PERFESIONAL	JULIETH VALENTINA BERMEJO PABON	NUTRICIONISTA DIETISTA	

Alcaldía de PEREIRA	**DEPARTAMENTO DE RISARALDA** **MUNICIPIO DE PEREIRA** **SECRETARIA DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO** **COOPERATIVA MULTISER** **NIT: 816004711-7**	
PORTADA EVIDENCIAS		**Versión: 1** **Código: 1.1** **Vigencia: 03-2025**

EVIDENCIAS

OBLIGACION N° 3

Realizar Evaluaciones: Mini-Nutrition Assesment/MNA y del Estado Nutricional por IMC y seguimientos trimestrales, al 100% de las personas atendidas, donde se establezca la línea de base, cuyos resultados orienten al mantenimiento nutricional y satisfactorio de la población atendida, para realizar acciones tendientes a la erradicación de la malnutrición en la población beneficiaria del programa. El anterior requerimiento se encuentra establecido en: Resolución Minsalud 055/2018 – Estándar Atención Integral, Criterio # 1 y 3. Y la Resolución Minsalud 3280/2018 – Ruta integral de Atención para la Promoción y Mantenimiento de la Salud - Resolución Minsalud 2626/2019 – Modelo de Atención Integral Territorial "Maite" – Estrategia A.P.S. De estar aplicado, realizar el análisis y el cargue de los resultados al documento denominado "Plan de Atención Integral" e implementar medidas de intervención.

INFORME N° 5 PERIODO

(JULIO 01 A JULIO 31 DE 2026)

POR
JULIETH VALENTINA BERMEJO PABON
NUTRICIONISTA DIETISTA

	DEPARTAMENTO DE RISARALDA **MUNICIPIO DE PEREIRA** **SECRETARIA DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO** **COOPERATIVA MULTISER** **NIT: 816004711-7**	
REGISTRO FOTOGRÁFICO DE ACTIVIDADES 05 INFORME N° 05 **PERIODO COMPRENDIDO (01 de julio al 31 de julio)**		**Versión: 1** **Código: 1.1** **Vigencia: 08-2024**



Alcance: 03 **- Anexo:** 02
Fecha: 17/07/26 **- Lugar:** Centro Vida
Actividad: Tamizaje Nutricional



Alcance: 03 **- Anexo:** 02
Fecha: 23/07/26 **- Lugar:** Centro Vida
Actividad: Tamizaje Nutricional

Alcaldía de PEREIRA

DEPARTAMENTO DE RISARALDA
MUNICIPIO DE PEREIRA
SECRETARIA DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO

COOPERATIVA MULTISER
NIT: 816004711-7

REGISTRO DIARIO DE ATENCION INDIVIDUAL

Versión: 1
Código: 1.1
Vigencia: 08-2024

Nº	FECHA	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	DIRECCIÓN/TELEFONO	MOTIVO ATENCION	FIRMA USUARIO	OBSERVACIONES
1	10/07/26	Arnovia Osorno	25063538	calle20	Tamizaje Nutricional		Usuaria poco Informativa se solicita Hc con Enf
2	23/07/26	Santo Nohelia	32494137	NA	Tamizaje N	Santo J PV	—
3	23/07/26	Aurentina Ramirez	24788600	NA	Tamizaje N		—
4	23/07/26	Carlina Orrego	43036477	NA	Tamizaje N	maria carlina	—
5	23/07/26	Alicia Velazquez	34040158	NA	Tamizaje N	Maria Alicia V	—
6	23/07/26	Adiela Hurtado	24912450	NA	Tamizaje N	Adiela Hurtado	—
7	23/07/26	Gilma Rosa Tejos	25034049	NA	TamizajeN	Gilma rosa Tejos	—
8	23/07/26	Jose Uriel Paniagua	7501506	NA	TamizajeN		—
9	23/07/26						—
10							—

RESPONSABLE: Valentina Bermejo AREA: Nutricionista Dietista

CENTRO VIDA – ORIENTE PEREIRA – C.V.O.P
Calle 4 # 8 - 01 – Comuna Villavicencio - Cel +57 320 688 9146 - Pereira-Risaralda
E-mail: multisercta@gmail.com

Alcaldía de PEREIRA

DEPARTAMENTO DE RISARALDA
MUNICIPIO DE PEREIRA
SECRETARIA DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO

COOPERATIVA MULTISER
NIT: 816004711-7

REGISTRO DIARIO DE ATENCION INDIVIDUAL

Versión: 1
Código: 1.1
Vigencia: 08-2024

Nº	FECHA	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	DIRECCIÓN/TELEFONO	MOTIVO ATENCION	FIRMA USUARIO	OBSERVACIONES
1	17/07/26	Carmen Lopez	25157212	NA	Tamizaje MNA		Valoración inicial
2	17/07/26	Luis Betancur	7502407	NA	Tamizaje MNA		Valoración inicial
3	17/07/26	Tarsicio Hernandez	6243995	NA	Tamizaje MNA		Valoracion Inicial
4	23/07/26	Noe Trejos	10066210	NA	Tamizaje		Valoración Inicial
5	23/07/26	Oscar Vasquez	10191173	NA	Tamizaje		—
6	23/07/26	Santiago Tamaba	2245390	NA	Tamizaje		—
7	23/07/26	Luz Marina Ortiz	42063191	NA	Tamizaje		—
8	23/07/26	Edilberto Orozco	6489856	NA	Tamizaje		—
9	23/07/26	Gloria Amparo Rodriguez	42070435	NA	Tamizaje		—
10	23/07/26	Amparo Cano	24924611	NA	Tamizaje		—

RESPONSABLE: Valentina Bermejo AREA: Nutricionista Dietista

CENTRO VIDA – ORIENTE PEREIRA – C.V.O.P
Calle 4 # 8 - 01 – Comuna Villavicencio - Cel +57 320 688 9146 - Pereira-Risaralda
E-mail: multisercta@gmail.com

Alcaldía de PEREIRA	**DEPARTAMENTO DE RISARALDA** **MUNICIPIO DE PEREIRA** **SECRETARIA DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO** **COOPERATIVA MULTISER** **NIT: 816004711-7**	
PORTADA EVIDENCIAS		**Versión: 1** **Código: 1.1** **Vigencia: 03-2025**

EVIDENCIAS

OBLIGACION N° 4

De ser requerido, y ante una detección oportuna de alguna afectación de la Condición Nutricional, deberá realizar Remisiones Externas Interinstitucionales, es decir a otro nivel de los servicios de salud vigente en el país, para una atención más específica, en los términos que establecen las normas correspondientes. De acuerdo con lo establecido en la Ley 1276/2009 – Articulo 11 – Numeral 1. Con previo diligenciamiento de los formatos establecidos.

INFORME N° 5 PERIODO

(JULIO 01 A JULIO 31 DE 2026)

POR
JULIETH VALENTINA BERMEJO PABON
NUTRICIONISTA DIETISTA

Alcaldía de PEREIRA	**DEPARTAMENTO DE RISARALDA** **MUNICIPIO DE PEREIRA** **SECRETARIA DESARROLLO SOCIAL Y POLÍTICO** **COOPERATIVA MULTISER** **NIT: 816004711-7**	
REMISIÓN EXTERNA - INTERINSTITUCIONAL		**Versión: 1** **Código: 1.1** **Vigencia: 08-2024**

1. DATOS PERSONALES DEL REMITIDO(A)		
NOMBRES **CLAUDINA**	**APELLIDOS** **OYOLA CRUZ**	
DOCUMENTO DE IDENTIDAD C.C. 42.056.842	**EDAD** 68 años, 5 meses	**EAPB** COOSALUD EPS S.A.
ACUDIENTE CLAUDINA OYOLA (ella misma)	**PARENTESCO** Titular / autónoma	**TELÉFONOS** 319 489 2678

2. DESCRIPCIÓN

(**a**. Descripción Beneficiario Centro Vida. **b**. Situación reportada. **c.** conclusión profesional)

Persona mayor de 68 años, beneficiaria del Centro Vida Oriente de Pereira, afiliada a COOSALUD EPS S.A., autónoma para su autocuidado. Antecedentes de hipotensión, gastritis, alteraciones gastrointestinales y osteoporosis.

En valoración nutricional del 30 de julio de 2026 se documenta PESO ADECUADO (IMC 22,9 kg/m²); sin embargo, se identifica PÉRDIDA DE PESO DEL 5%, disminución severa de masa muscular y tamizaje MNA con RIESGO DE MALNUTRICIÓN.

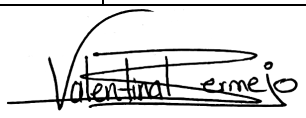
Se concluye que la pérdida ponderal involuntaria asociada a sintomatología gastrointestinal constituye un criterio de riesgo que amerita estudio y manejo por la EAPB.

3. RECOMENDACIONES

1. Valoración por medicina general y gastroenterología para estudio de la sintomatología digestiva y la pérdida de peso involuntaria.
2. Valoración por nutrición clínica de la EAPB para plan de protección gástrica con densidad energética aumentada.
3. Paraclínicos: hemograma, albúmina sérica, ionograma, glicemia, función renal y estudio de anemia.
4. Densitometría ósea y suplementación de calcio y vitamina D según criterio médico.
5. Control antropométrico mensual en el Centro Vida Oriente, con vigilancia de la tendencia del peso.

REMITIDO A LA INSTITUCIÓN: ESE HOSPITAL KENNEDY

HORA DE REMISIÓN: 16+20	**FECHA DE REMISIÓN** **D: 30 MES: 07 AÑO: 2026**
AREA PROFESIONAL	Nutrición y dietética
NOMBRE Y APELLIDOS DEL PROFESIONAL	Valentina Bermejo Pabon
TARJETA O REGISTRO PROFESIONAL	CC 1007379794



FIRMA PROFESIONAL _____

Alcaldía de PEREIRA	**DEPARTAMENTO DE RISARALDA** **MUNICIPIO DE PEREIRA** **SECRETARIA DESARROLLO SOCIAL Y POLÍTICO** **COOPERATIVA MULTISER** **NIT: 816004711-7**	
REMISIÓN EXTERNA - INTERINSTITUCIONAL		**Versión: 1** **Código: 1.1** **Vigencia: 08-2024**

1. DATOS PERSONALES DEL REMITIDO(A)		
NOMBRES **CONSUELO**	**APELLIDOS** **RIVERA CARDONA**	
DOCUMENTO DE IDENTIDAD C.C. 24.602.480	**EDAD** 69 años, 8 meses	**EAPB** NUEVA EPS S.A.
ACUDIENTE CONSUELO RIVERA (ella misma)	**PARENTESCO** Titular / autónoma	**TELÉFONOS** 312 879 6208

2. DESCRIPCIÓN

(**a**. Descripción Beneficiario Centro Vida. **b**. Situación reportada. **c.** conclusión profesional)

Persona mayor de 69 años, beneficiaria del Centro Vida Oriente de Pereira, afiliada a NUEVA EPS S.A. Antecedentes de hipertensión arterial y dislipidemia (colesterol elevado).
En valoración nutricional del 30 de julio de 2026 se documenta DESNUTRICIÓN MODERADA (IMC 16,6 kg/m²), el compromiso más severo del grupo valorado, con disminución severa de masa muscular y tamizaje MNA con RIESGO DE MALNUTRICIÓN.
Se concluye que la usuaria presenta desnutrición establecida de manejo prioritario, con riesgo elevado de complicaciones, por lo que se remite a su EAPB para intervención médico-nutricional inmediata.

3. RECOMENDACIONES

1. Valoración médica PRIORITARIA por medicina general o geriatría para estudio etiológico de la desnutrición moderada.
2. Valoración por nutrición clínica de la EAPB con inicio inmediato de suplementación nutricional oral hiperproteica e hipercalórica.
3. Paraclínicos: hemograma, albúmina y proteínas totales, glicemia, perfil lipídico, función renal, hepática y tiroidea.
4. Plan alimentario de alta densidad energética; evitar restricciones dietarias que agraven el déficit, priorizando el aporte proteico-calórico sobre el control lipídico.
5. Continuidad del tratamiento antihipertensivo con vigilancia de la tolerancia a la vía oral.
6. Seguimiento antropométrico quincenal en el Centro Vida Oriente hasta evidenciar recuperación ponderal.

REMITIDO A LA INSTITUCIÓN: ESE HOSPITAL KENNEDY

HORA DE REMISIÓN: 16+20	**FECHA DE REMISIÓN** **D: 30 MES: 07 AÑO: 2026**
AREA PROFESIONAL	Nutrición y dietética
NOMBRE Y APELLIDOS DEL PROFESIONAL	Valentina Bermejo Pabon
TARJETA O REGISTRO PROFESIONAL	CC 1007379794

FIRMA PROFESIONAL _____

CENTRO VIDA – ORIENTE PEREIRA – C.V.O.P
Calle 4 # 8 - 01 – Comuna Villavicencio - Cel +57 320 688 9146 - Pereira-Risaralda
E-mail: multisercta@gmail.com

Alcaldía de PEREIRA	**DEPARTAMENTO DE RISARALDA** **MUNICIPIO DE PEREIRA** **SECRETARIA DESARROLLO SOCIAL Y POLÍTICO** **COOPERATIVA MULTISER** **NIT: 816004711-7**	
REMISIÓN EXTERNA - INTERINSTITUCIONAL		**Versión: 1** **Código: 1.1** **Vigencia: 08-2024**

1. DATOS PERSONALES DEL REMITIDO(A)		
NOMBRES **EDILIA**	**APELLIDOS** **LÓPEZ**	
DOCUMENTO DE IDENTIDAD C.C. 24.538.534	**EDAD** 80 años, 5 meses	**EAPB** NUEVA EPS S.A.
ACUDIENTE GUSTAVO URRIAGO	**PARENTESCO** HIJO	**TELÉFONOS** 310 513 8714

2. DESCRIPCIÓN

(**a**. Descripción Beneficiario Centro Vida. **b**. Situación reportada. **c.** conclusión profesional)

Persona mayor de 80 años, beneficiaria del Centro Vida Oriente de Pereira, afiliada a NUEVA EPS S.A., con red de apoyo familiar. No refiere antecedentes patológicos diagnosticados al momento de la valoración.
En valoración nutricional del 30 de julio de 2026 se documenta PESO INSUFICIENTE (IMC 21,8 kg/m²), con disminución severa de masa muscular y tamizaje MNA con RIESGO DE MALNUTRICIÓN. Refiere omisión habitual del desayuno y consumo casi exclusivo de los alimentos ofrecidos en la institución, en contexto de INSEGURIDAD ALIMENTARIA en el hogar; el aporte restante es suministrado por su hijo. Se realizó educación sobre la importancia de no omitir el desayuno.
Se concluye que el déficit nutricional tiene un componente social determinante, por lo que además del manejo clínico por la EAPB se requiere activación de rutas de apoyo alimentario.

3. RECOMENDACIONES

1. Valoración por medicina general o geriatría para tamizaje de patologías no diagnosticadas y estudio del déficit ponderal.
2. Valoración por nutrición clínica de la EAPB e inicio de suplementación nutricional oral hiperproteica.
3. Paraclínicos: hemograma, albúmina sérica, glicemia, perfil lipídico, función renal, hepática y tiroidea.
4. Activación de ruta de apoyo alimentario y vinculación a programas de seguridad alimentaria del ente territorial.
5. Acompañamiento del acudiente para garantizar el consumo del desayuno y de refrigerios en el hogar.
6. Refuerzo educativo nutricional y seguimiento antropométrico mensual en el Centro Vida Oriente.

REMITIDO A LA INSTITUCIÓN: ESE HOSPITAL KENNEDY

HORA DE REMISIÓN: 16+20	**FECHA DE REMISIÓN** **D: 30 MES: 07 AÑO: 2026**
AREA PROFESIONAL	Nutrición y dietética
NOMBRE Y APELLIDOS DEL PROFESIONAL	Valentina Bermejo Pabon
TARJETA O REGISTRO PROFESIONAL	CC 1007379794

FIRMA PROFESIONAL _____

CENTRO VIDA – ORIENTE PEREIRA – C.V.O.P
Calle 4 # 8 - 01 – Comuna Villavicencio - Cel +57 320 688 9146 - Pereira-Risaralda
E-mail: multisercta@gmail.com

Alcaldía de PEREIRA	**DEPARTAMENTO DE RISARALDA** **MUNICIPIO DE PEREIRA** **SECRETARIA DESARROLLO SOCIAL Y POLÍTICO** **COOPERATIVA MULTISER** **NIT: 816004711-7**	
REMISIÓN EXTERNA - INTERINSTITUCIONAL		**Versión: 1** **Código: 1.1** **Vigencia: 08-2024**

1. DATOS PERSONALES DEL REMITIDO(A)		
NOMBRES **GRACIELA**	**APELLIDOS** **VÁSQUEZ VÁSQUEZ**	
DOCUMENTO DE IDENTIDAD C.C. 24.927.418	**EDAD** 82 años, 6 meses	**EAPB** COOSALUD EPS S.A.
ACUDIENTE MIRIAM ESCOBAR	**PARENTESCO** HIJA	**TELÉFONOS** 311 639 0261

2. DESCRIPCIÓN

(**a**. Descripción Beneficiario Centro Vida. **b**. Situación reportada. **c.** conclusión profesional)

Persona mayor de 82 años, beneficiaria del Centro Vida Oriente de Pereira, afiliada a COOSALUD EPS S.A., con red de apoyo familiar activa. Antecedentes de hipertensión arterial, depresión, artrosis y osteoporosis.
En valoración nutricional del 30 de julio de 2026 se documenta PESO INSUFICIENTE (IMC 19,1 kg/m²), con disminución severa de masa muscular y tamizaje MNA con RIESGO DE MALNUTRICIÓN.
Se concluye que la concurrencia de sintomatología depresiva y limitación osteoarticular puede afectar el apetito y la ingesta habitual, configurando un cuadro de fragilidad que requiere abordaje interdisciplinario por su EAPB.

3. RECOMENDACIONES

1. Valoración por medicina general o geriatría y por psicología o psiquiatría para control del trastorno depresivo, dado su impacto sobre la ingesta.
2. Valoración por nutrición clínica de la EAPB e inicio de suplementación nutricional oral hiperproteica.
3. Paraclínicos: hemograma, albúmina sérica, calcio, vitamina D, glicemia y función renal.
4. Valoración por fisiatría o fisioterapia para manejo del dolor osteoarticular y prescripción de ejercicio de fortalecimiento.
5. Suplementación de calcio y vitamina D según criterio médico, por antecedente de osteoporosis.
6. Acompañamiento del acudiente en la supervisión de los tiempos de comida en casa y seguimiento antropométrico mensual en el Centro Vida Oriente.

REMITIDO A LA INSTITUCIÓN: ESE HOSPITAL KENNEDY

HORA DE REMISIÓN: 16+20	**FECHA DE REMISIÓN** **D: 30 MES: 07 AÑO: 2026**
AREA PROFESIONAL	Nutrición y dietética
NOMBRE Y APELLIDOS DEL PROFESIONAL	Valentina Bermejo Pabon
TARJETA O REGISTRO PROFESIONAL	CC 1007379794

FIRMA PROFESIONAL _____

CENTRO VIDA – ORIENTE PEREIRA – C.V.O.P
Calle 4 # 8 - 01 – Comuna Villavicencio - Cel +57 320 688 9146 - Pereira-Risaralda
E-mail: multisercta@gmail.com

Alcaldía de PEREIRA	**DEPARTAMENTO DE RISARALDA** **MUNICIPIO DE PEREIRA** **SECRETARIA DESARROLLO SOCIAL Y POLÍTICO** **COOPERATIVA MULTISER** **NIT: 816004711-7**	
REMISIÓN EXTERNA - INTERINSTITUCIONAL		**Versión: 1** **Código: 1.1** **Vigencia: 08-2024**

1. DATOS PERSONALES DEL REMITIDO(A)		
NOMBRES **JAIME DE JESÚS**	**APELLIDOS** **ARIAS MONTES**	
DOCUMENTO DE IDENTIDAD C.C. 10.068.429	**EDAD** 81 años, 1 mes	**EAPB** ASMET SALUD EPS S.A.S.
ACUDIENTE MARÍA LUZ ARIAS	**PARENTESCO** HERMANA	**TELÉFONOS** 311 775 7415

2. DESCRIPCIÓN

(**a**. Descripción Beneficiario Centro Vida. **b**. Situación reportada. **c.** conclusión profesional)

Persona mayor de 81 años, beneficiario del Centro Vida Oriente de Pereira, afiliado a ASMET SALUD EPS S.A.S., quien asiste acompañado de red de apoyo familiar. No refiere antecedentes patológicos diagnosticados al momento de la valoración.
En valoración nutricional realizada el 30 de julio de 2026 se documenta diagnóstico de DESNUTRICIÓN LEVE (IMC 17,9 kg/m²), con disminución severa de masa muscular y tamizaje MNA con RIESGO DE MALNUTRICIÓN.
Se concluye que el usuario presenta compromiso nutricional establecido que requiere valoración médica y manejo nutricional por su EAPB, dado que la intervención alimentaria disponible en el Centro Vida resulta insuficiente para revertir el déficit identificado.

3. RECOMENDACIONES

1. Valoración prioritaria por medicina general o geriatría para estudio de causas de la pérdida de masa corporal y descarte de patología de base.
2. Valoración por nutrición clínica de la EAPB e inicio de suplementación nutricional oral hiperproteica e hipercalórica.
3. Solicitud de paraclínicos de tamizaje: hemograma, albúmina sérica, glicemia, perfil lipídico, función renal y hepática, TSH.
4. Fortalecimiento del aporte proteico en cada tiempo de comida y adición de refrigerios de alta densidad energética.
5. Actividad física de fortalecimiento muscular adaptada a la condición del usuario para preservar masa magra.
6. Continuidad del complemento alimentario y seguimiento antropométrico mensual en el Centro Vida Oriente.

REMITIDO A LA INSTITUCIÓN: ESE HOSPITAL KENNEDY

HORA DE REMISIÓN: 16+20	**FECHA DE REMISIÓN** **D: 30 MES: 07 AÑO: 2026**
AREA PROFESIONAL	Nutrición y dietética
NOMBRE Y APELLIDOS DEL PROFESIONAL	Valentina Bermejo Pabon
TARJETA O REGISTRO PROFESIONAL	CC 1007379794

FIRMA PROFESIONAL _____

CENTRO VIDA – ORIENTE PEREIRA – C.V.O.P
Calle 4 # 8 - 01 – Comuna Villavicencio - Cel +57 320 688 9146 - Pereira-Risaralda
E-mail: multisercta@gmail.com

Alcaldía de PEREIRA	**DEPARTAMENTO DE RISARALDA** **MUNICIPIO DE PEREIRA** **SECRETARIA DESARROLLO SOCIAL Y POLÍTICO** **COOPERATIVA MULTISER** **NIT: 816004711-7**	
REMISIÓN EXTERNA - INTERINSTITUCIONAL		**Versión: 1** **Código: 1.1** **Vigencia: 08-2024**

1. DATOS PERSONALES DEL REMITIDO(A)		
NOMBRES **JOSÉ WILSON**	**APELLIDOS** **OROZCO GONZÁLEZ**	
DOCUMENTO DE IDENTIDAD C.C. 10.104.872	**EDAD** 65 años, 0 meses	**EAPB** ASMET SALUD EPS S.A.S.
ACUDIENTE MARÍA ESTELA OROZCO	**PARENTESCO** HERMANA	**TELÉFONOS** 322 542 3352

2. DESCRIPCIÓN

(**a**. Descripción Beneficiario Centro Vida. **b**. Situación reportada. **c.** conclusión profesional)

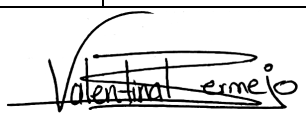
Persona mayor de 65 años, beneficiario del Centro Vida Oriente de Pereira, afiliado a ASMET SALUD EPS S.A.S., con red de apoyo familiar. Antecedente de artritis.
En valoración nutricional del 30 de julio de 2026 se documenta PESO INSUFICIENTE (IMC 20,1 kg/m²), con disminución severa de masa muscular y tamizaje MNA con RIESGO DE MALNUTRICIÓN.
Se concluye que el usuario, siendo el de menor edad del grupo, ya presenta depleción muscular significativa asociada a su condición inflamatoria crónica, por lo que requiere manejo médico-nutricional por su EAPB para prevenir progresión a sarcopenia establecida.

3. RECOMENDACIONES

1. Valoración por medicina general y remisión a reumatología para control de la actividad inflamatoria de la artritis.
2. Valoración por nutrición clínica de la EAPB e inicio de suplementación nutricional oral hiperproteica.
3. Paraclínicos: hemograma, albúmina sérica, proteína C reactiva, glicemia, función renal y hepática.
4. Plan alimentario con aporte proteico incrementado y patrón antiinflamatorio, distribuido en todos los tiempos de comida.
5. Valoración por fisioterapia para prescripción de ejercicio de resistencia adaptado a la limitación articular.
6. Continuidad del complemento alimentario y seguimiento antropométrico mensual en el Centro Vida Oriente.

REMITIDO A LA INSTITUCIÓN: ESE HOSPITAL KENNEDY

HORA DE REMISIÓN: 16+20	**FECHA DE REMISIÓN** **D: 30 MES: 07 AÑO: 2026**
AREA PROFESIONAL	Nutrición y dietética
NOMBRE Y APELLIDOS DEL PROFESIONAL	Valentina Bermejo Pabon
TARJETA O REGISTRO PROFESIONAL	CC 1007379794



FIRMA PROFESIONAL _____

Alcaldía de PEREIRA	**DEPARTAMENTO DE RISARALDA** **MUNICIPIO DE PEREIRA** **SECRETARIA DESARROLLO SOCIAL Y POLÍTICO** **COOPERATIVA MULTISER** **NIT: 816004711-7**	
REMISIÓN EXTERNA - INTERINSTITUCIONAL		**Versión: 1** **Código: 1.1** **Vigencia: 08-2024**

1. DATOS PERSONALES DEL REMITIDO(A)		
NOMBRES **LUZ MARÍA**	**APELLIDOS** **CORTEZ**	
DOCUMENTO DE IDENTIDAD C.C. 34.041.536	**EDAD** 72 años, 9 meses	**EAPB** EPS SURAMERICANA S.A. - CM
ACUDIENTE WILLIAM HERRERA	**PARENTESCO** HIJO	**TELÉFONOS** 320 753 6326

2. DESCRIPCIÓN

(**a**. Descripción Beneficiario Centro Vida. **b**. Situación reportada. **c.** conclusión profesional)

Persona mayor de 72 años, beneficiaria del Centro Vida Oriente de Pereira, afiliada a EPS SURAMERICANA S.A., con red de apoyo familiar. Antecedentes de hipertensión arterial, artrosis y osteoporosis.
En valoración nutricional del 30 de julio de 2026 se documenta PESO ADECUADO (IMC 23,5 kg/m²); no obstante, se evidencia disminución severa de masa muscular y tamizaje MNA con RIESGO DE MALNUTRICIÓN.
Se concluye que la usuaria presenta pérdida de masa magra enmascarada por un peso corporal normal, condición que requiere confirmación diagnóstica y manejo por su EAPB.

3. RECOMENDACIONES

1. Valoración por medicina general o geriatría con tamizaje de sarcopenia; el peso normal no descarta la depleción muscular documentada.
2. Valoración por nutrición clínica de la EAPB para definir el aporte proteico dirigido a preservar masa magra.
3. Paraclínicos: hemograma, albúmina sérica, glicemia, perfil lipídico, función renal, calcio y vitamina D.
4. Valoración por fisiatría o fisioterapia para ejercicio de resistencia progresiva y manejo del dolor osteoarticular.
5. Plan alimentario controlado en sodio, con suplementación de calcio y vitamina D según criterio médico.
6. Seguimiento antropométrico mensual en el Centro Vida Oriente.

REMITIDO A LA INSTITUCIÓN: ESE HOSPITAL KENNEDY

HORA DE REMISIÓN: 16+20	**FECHA DE REMISIÓN** **D: 30 MES: 07 AÑO: 2026**
AREA PROFESIONAL	Nutrición y dietética
NOMBRE Y APELLIDOS DEL PROFESIONAL	Valentina Bermejo Pabon
TARJETA O REGISTRO PROFESIONAL	CC 1007379794



FIRMA PROFESIONAL _____

Alcaldía de PEREIRA	**DEPARTAMENTO DE RISARALDA** **MUNICIPIO DE PEREIRA** **SECRETARIA DESARROLLO SOCIAL Y POLÍTICO** **COOPERATIVA MULTISER** **NIT: 816004711-7**	
REMISIÓN EXTERNA - INTERINSTITUCIONAL		**Versión: 1** **Código: 1.1** **Vigencia: 08-2024**

1. DATOS PERSONALES DEL REMITIDO(A)		
NOMBRES **MARÍA DE LOS ÁNGELES**	**APELLIDOS** **FLÓREZ**	
DOCUMENTO DE IDENTIDAD C.C. 24.904.220	**EDAD** 88 años, 10 meses	**EAPB** SALUD TOTAL EPS-S S.A.
ACUDIENTE ANA MARÍA FRANCO	**PARENTESCO** AMIGA (red de apoyo)	**TELÉFONOS** 312 601 1013

2. DESCRIPCIÓN

(**a**. Descripción Beneficiario Centro Vida. **b**. Situación reportada. **c.** conclusión profesional)

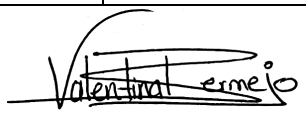
Persona mayor de 88 años, beneficiaria del Centro Vida Oriente de Pereira, afiliada a SALUD TOTAL. Cuenta con red de apoyo no familiar. Antecedentes de hipertensión arterial, hiperlipidemia y hernias inguinales.
En valoración nutricional del 30 de julio de 2026 se documenta PESO INSUFICIENTE (IMC 21,5 kg/m²), con disminución severa de masa muscular y tamizaje MNA con RIESGO DE MALNUTRICIÓN.
Se concluye que, por su edad avanzada, la depleción muscular y los antecedentes quirúrgicos pendientes de manejo, la usuaria requiere valoración médico-nutricional por su EAPB para prevenir fragilidad y complicaciones asociadas.

3. RECOMENDACIONES

1. Valoración por medicina general o geriatría, con remisión a cirugía general para definir manejo de las hernias inguinales.
2. Valoración por nutrición clínica de la EAPB e inicio de suplementación nutricional oral hiperproteica.
3. Paraclínicos: hemograma, albúmina sérica, perfil lipídico, glicemia y función renal.
4. Plan alimentario cardioprotector con adecuado aporte proteico, sin restricciones que comprometan el estado nutricional.
5. Valoración por fisioterapia para prescripción de ejercicio de fortalecimiento y prevención de caídas.
6. Seguimiento antropométrico mensual y continuidad del complemento alimentario en el Centro Vida Oriente.

REMITIDO A LA INSTITUCIÓN: ESE HOSPITAL KENNEDY

HORA DE REMISIÓN: 16+20	**FECHA DE REMISIÓN** **D: 30 MES: 07 AÑO: 2026**
AREA PROFESIONAL	Nutrición y dietética
NOMBRE Y APELLIDOS DEL PROFESIONAL	Valentina Bermejo Pabon
TARJETA O REGISTRO PROFESIONAL	CC 1007379794



FIRMA PROFESIONAL _____

Alcaldía de PEREIRA	**DEPARTAMENTO DE RISARALDA** **MUNICIPIO DE PEREIRA** **SECRETARIA DESARROLLO SOCIAL Y POLÍTICO** **COOPERATIVA MULTISER** **NIT: 816004711-7**	
REMISIÓN EXTERNA - INTERINSTITUCIONAL		**Versión: 1** **Código: 1.1** **Vigencia: 08-2024**

1. DATOS PERSONALES DEL REMITIDO(A)		
NOMBRES **MARÍA MAGDALENA**	**APELLIDOS** **ÁLVAREZ**	
DOCUMENTO DE IDENTIDAD C.C. 34.043.506	**EDAD** 71 años, 2 meses	**EAPB** NUEVA EPS S.A.
ACUDIENTE Usuaria autónoma, sin acudiente designado	**PARENTESCO** No reporta	**TELÉFONOS** 323 402 8525

2. DESCRIPCIÓN

(**a**. Descripción Beneficiario Centro Vida. **b**. Situación reportada. **c.** conclusión profesional)

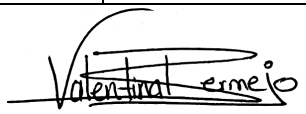
Persona mayor de 71 años, beneficiaria del Centro Vida Oriente de Pereira, afiliada a NUEVA EPS S.A. Antecedentes de hipertensión arterial, hipotiroidismo y enfermedad renal no especificada.
En valoración nutricional del 30 de julio de 2026 se documenta PESO INSUFICIENTE (IMC 20,3 kg/m²), con disminución severa de masa muscular y tamizaje MNA con RIESGO DE MALNUTRICIÓN.
Se concluye que la coexistencia de compromiso renal y depleción muscular exige manejo nutricional especializado por la EAPB.

3. RECOMENDACIONES

1. Valoración por medicina general y nefrología para estadificación renal y definición del aporte proteico seguro.
2. Valoración por nutrición clínica de la EAPB; NO iniciar suplementación hiperproteica sin ajuste según función renal.
3. Paraclínicos: creatinina, tasa de filtración glomerular, ionograma, albúmina, hemograma, TSH y perfil lipídico.
4. Continuidad del tratamiento antihipertensivo y de sustitución tiroidea, con plan alimentario controlado en sodio.
5. Seguimiento antropométrico mensual y refuerzo educativo nutricional en el Centro Vida Oriente.

REMITIDO A LA INSTITUCIÓN: ESE HOSPITAL KENNEDY

HORA DE REMISIÓN: 16+20	**FECHA DE REMISIÓN** **D: 30 MES: 07 AÑO: 2026**
AREA PROFESIONAL	Nutrición y dietética
NOMBRE Y APELLIDOS DEL PROFESIONAL	Valentina Bermejo Pabon
TARJETA O REGISTRO PROFESIONAL	CC 1007379794



FIRMA PROFESIONAL _____

Alcaldía de PEREIRA	**DEPARTAMENTO DE RISARALDA** **MUNICIPIO DE PEREIRA** **SECRETARIA DESARROLLO SOCIAL Y POLÍTICO** **COOPERATIVA MULTISER** **NIT: 816004711-7**	
REMISIÓN EXTERNA - INTERINSTITUCIONAL		**Versión: 1** **Código: 1.1** **Vigencia: 08-2024**

1. DATOS PERSONALES DEL REMITIDO(A)		
NOMBRES **OMAR**	**APELLIDOS** **GARCÍA**	
DOCUMENTO DE IDENTIDAD C.C. 10.064.555	**EDAD** 77 años, 8 meses	**EAPB** EPS FAMISANAR S.A.S. - CM
ACUDIENTE MARY LUZ GARCÍA	**PARENTESCO** HIJA	**TELÉFONOS** 323 462 8863

2. DESCRIPCIÓN

(**a**. Descripción Beneficiario Centro Vida. **b**. Situación reportada. **c.** conclusión profesional)

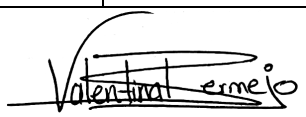
Persona mayor de 77 años, beneficiario del Centro Vida Oriente de Pereira, afiliado a EPS FAMISANAR S.A.S., con red de apoyo familiar. Antecedente de enfermedad prostática.
En valoración nutricional del 30 de julio de 2026 se documenta PESO INSUFICIENTE (IMC 20,8 kg/m²), con disminución severa de masa muscular y tamizaje MNA con RIESGO DE MALNUTRICIÓN.
Se concluye que el usuario presenta déficit ponderal y depleción muscular en el contexto de una patología crónica en seguimiento, por lo que requiere control médico y soporte nutricional a través de su EAPB.

3. RECOMENDACIONES

1. Valoración por medicina general y remisión a urología para control y seguimiento de la patología prostática.
2. Valoración por nutrición clínica de la EAPB e inicio de suplementación nutricional oral hiperproteica.
3. Paraclínicos: hemograma, albúmina sérica, PSA, glicemia, perfil lipídico y función renal.
4. Plan alimentario con aporte proteico incrementado, adecuada hidratación y ajuste de líquidos en horas nocturnas según sintomatología urinaria.
5. Actividad física de fortalecimiento muscular adaptada, orientada a la preservación de masa magra.
6. Continuidad del complemento alimentario y seguimiento antropométrico mensual en el Centro Vida Oriente.

REMITIDO A LA INSTITUCIÓN: ESE HOSPITAL KENNEDY

HORA DE REMISIÓN: 16+20	**FECHA DE REMISIÓN** **D: 30 MES: 07 AÑO: 2026**
AREA PROFESIONAL	Nutrición y dietética
NOMBRE Y APELLIDOS DEL PROFESIONAL	Valentina Bermejo Pabon
TARJETA O REGISTRO PROFESIONAL	CC 1007379794



FIRMA PROFESIONAL _____

Alcaldía de PEREIRA	**DEPARTAMENTO DE RISARALDA** **MUNICIPIO DE PEREIRA** **SECRETARIA DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO** **COOPERATIVA MULTISER** **NIT: 816004711-7**	
PORTADA EVIDENCIAS		**Versión: 1** **Código: 1.1** **Vigencia: 03-2025**

EVIDENCIAS

OBLIGACION N° 5

Para estrategia de Educación para una Alimentación Sana y Saludable, deberá realizar talleres mensuales en esta área de atención a los adultos mayores, que incluyan entre otros temas: Requerimientos nutricionales en el Adulto Mayor, Los 4 aspectos para una atención nutricional para el Adulto Mayor, Alimentación Saludable, Guías alimentarias/Plato saludable de la familia colombiana, entre otros.

<u>INFORME N° 5</u> PERIODO

(JULIO 01 A JULIO 31 DE 2026)

POR
JULIETH VALENTINA BERMEJO PABON
NUTRICIONISTA DIETISTA

Alcaldía de PEREIRA	**DEPARTAMENTO DE RISARALDA** **MUNICIPIO DE PEREIRA** **SECRETARIA DESARROLLO SOCIAL Y POLÍTICO** **COOPERATIVA MULTISER** **NIT: 816004711-7**	
FICHA TALLER		**Versión: 1** **Código: 1.1** **Vigencia: 08-2024**

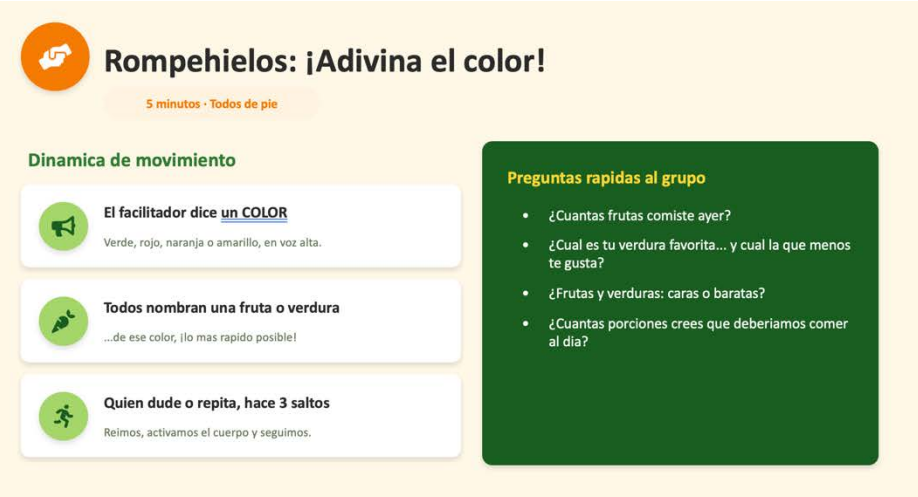
CENTRO VIDA - ORIENTE – MUNICIPIO DE PEREIRA RISARALDA		
FECHA DE LA ACTIVIDAD	**D: 14 MES: 07 AÑO: 2026**	**JORNADA: MAÑANA __X__ TARDE __X_**
NOMBRE DEL TALLER	**FRUTAS Y VERDURAS EL PODER DE COMER SANO**	

OBJETIVO: Motivar e incentivar a la población general (niños, adolescentes, adultos y adultos mayores) a consumir a diario al menos 5 porciones —mínimo 400 g— de frutas y verduras, promoviendo hábitos de alimentación saludable a través de una metodología participativa, dinámica y fácil de comprender, con base en la evidencia del Ministerio de Salud de Colombia y la FAO.

TEMAS PARA DESARROLLAR

1. El taller recorre, en secuencia pedagógica, por qué las frutas y verduras son importantes (beneficios para el corazón, digestión, defensas, peso y energía) y qué nutrientes aporta cada color del "arcoíris".
2. Luego aborda su papel preventivo con datos de la OMS (reducen el riesgo de cardiopatía isquémica en 31%, accidentes cerebrovasculares en 19% y varios cánceres digestivos), y las consecuencias de no consumirlas (sobrepeso, enfermedad crónica, baja de defensas), conectándolo con la realidad colombiana.
3. Después trabaja el cuánto (400 g = 5 porciones, con tamaños de porción visuales), desmonta mitos frecuentes, plantea consejos prácticos y económicos, la higiene y conservación, el modelo del plato saludable (mitad frutas y verduras), y cierra con un reto de compromiso personal.

METODOLOGIA: Es un taller presencial de 30-40 minutos, participativo y vivencial. Empieza con un rompehielos de movimiento ("Adivina el color") y mantiene la interacción constante con preguntas al público, votaciones tipo "Verdadero o Falso", datos curiosos y casos cotidianos. El eje práctico es la actividad grupal "El Plato Campeón", donde equipos de 4 a 6 personas arman el plato más saludable posible (aprender haciendo). Cada diapositiva incluye notas del expositor con qué explicar, cómo interactuar, ejemplos, preguntas para fomentar la participación y tiempos aproximados. El lenguaje es sencillo y los tecnicismos (antioxidantes, fibra, isquémica) se explican con analogías cercanas.



Alcaldía de PEREIRA	**DEPARTAMENTO DE RISARALDA** **MUNICIPIO DE PEREIRA** **SECRETARIA DESARROLLO SOCIAL Y POLÍTICO** **COOPERATIVA MULTISER** **NIT: 816004711-7**	
FICHA TALLER		**Versión: 1** **Código: 1.1** **Vigencia: 08-2024**









CONCLUSIONES:

Comer frutas y verduras todos los días es una de las decisiones más poderosas y económicas para la salud: aporta energía, defensas y previene enfermedades. La meta clave es 5 porciones (400 g) al día en varios colores, llenando la mitad del plato con estos alimentos. El mensaje final es que sano no es caro (temporada, congeladas, huerta casera) y que cada pequeño cambio cuenta, invitando a los participantes a asumir un compromiso concreto para la semana. Todo el contenido está respaldado por el ABECÉ y el Lineamiento Técnico Nacional del Ministerio de Salud de Colombia y el Plan de Acción de la FAO.

N° ASISTENTES: En esta actividad participaron activamente un grupo de: **170 Personas Adultos Mayores**

Alcaldía de PEREIRA	**DEPARTAMENTO DE RISARALDA** **MUNICIPIO DE PEREIRA** **SECRETARIA DESARROLLO SOCIAL Y POLÍTICO** **COOPERATIVA MULTISER** **NIT: 816004711-7**	
FICHA TALLER		**Versión: 1** **Código: 1.1** **Vigencia: 08-2024**

REGISTRO FOTOGRAFICO:





JULIETH VALENTINA BERMEJO PABON
C.C 1007379794
NUTRICIONISTA DIETISTA

Alcaldía de PEREIRA	**DEPARTAMENTO DE RISARALDA** **MUNICIPIO DE PEREIRA** **SECRETARIA DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO** **COOPERATIVA MULTISER** **NIT: 816004711-7**	
PORTADA EVIDENCIAS		**Versión: 1** **Código: 1.1** **Vigencia: 03-2025**

EVIDENCIAS
OBLIGACION N° 6

Elaboración y definición de los menús (Minuta patrón, lista de cambios, Ciclo de menús), Seguimiento semanal de las minutas por medio de bitácoras. De acuerdo con lo establecido en Resolución Minsalud 055/2018 – Estándar Talento Humano – Criterio # 2. Estándar Atención Integral.

INFORME N° 5 PERIODO

(JULIO 01 A JULIO 31 DE 2026)

POR
JULIETH VALENTINA BERMEJO PABON
NUTRICIONISTA DIETISTA

MULTISER

REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN

01 DE JULIO AL 31 DE JULIO DEL 2026





FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 13
01 DE JULIO DEL 2026	DESAYUNO	Huevo tibio. Queso cuajada Arepa + Galletas de soda 3 uds con margarina. Café con leche endulzado con Panela. Piña.
	MERIENDA	Leche. Torta. Granadilla
	ALMUERZO	Arroz morado Papa frita Res sudada Zanahoria, piña,mango y cilantro Jugo de lulo
	MERIENDA	Leche. Torta. Granadilla
	COMIDA	Arroz blanco. Yuca Cocida Carne de res Tomate,cebolla,pimenton amarillo (para la carne) Jugo de mango.
OBSERVACIONES - CAMBIOS		

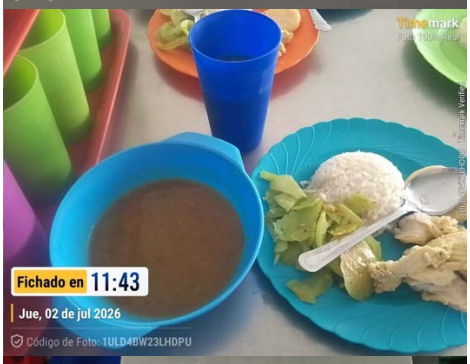
MULTISER

REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN

01 DE JULIO AL 31 DE JULIO DEL 2026









FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 14
02 DE JULIO DEL 2026	DESAYUNO	Huevo con cebolla y tomate Queso cuajada Arepa Pan mogolla Avena con leche con panela y canela Mandarina
	MERIENDA	Natilla Mandarina
	ALMUERZO	Principio de lentejas Arroz blanco Arepa frita Pollo sudado Tomare con vinagreta y cilantro Jugo de lulo
	MERIENDA	Natilla Mandarina
	COMIDA	Arroz con cilantro Maduro cocido Hamburguesas de cerdo Remolacha zanahoria y cilantro Jugo de guayaba
OBSERVACIONES - CAMBIOS		

MULTISER

REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN

01 DE JULIO AL 31 DE JULIO DEL 2026



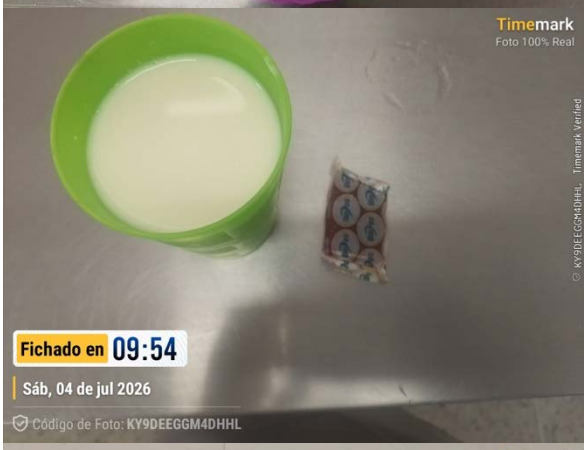
FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 15
03 DE JULIO DEL 2026	DESAYUNO	Caldo de pollo con papa Arepa Chocolate con leche Mango
	MERIENDA	Yogurt Papaya Pan mogolla
	ALMUERZO	Sopa de ajiaco Arroz blanco Banano Pollo guisado Zanahoria, pepino y fresa Jugo de guayaba
	MERIENDA	Yogurt Papaya Pan mogolla
	COMIDA	Arroz blanco Pure de papa criolla Res cocida en cubos Apio, zanahoria y tomate Jugo de maracuyá
OBSERVACIONES - CAMBIOS		

MULTISER

REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN

01 DE JULIO AL 31 DE JULIO DEL 2026







FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU DIFERENCIAL 03
04 DE JULIO DEL 2026	DESAYUNO	Huevo revuelto + Arroz Queso Arepa Chocolate con leche Banano
	MERIENDA	Mazamorra Bocadillo
	ALMUERZO	Arroz amarillo Papa con cilantro Pollo guisado desmechado Remolacha con zanahoria y mayonesa
	MERIENDA	
	COMIDA	
OBSERVACIONES - CAMBIOS		

MULTISER

REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN

01 DE JULIO AL 31 DE JULIO DEL 2026









FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 16
06 DE JULIO DEL 2026	DESAYUNO	Huevo revuelto Queso tajado Tostada con mantequilla Agua de panela con leche y canela Papaya
	MERIENDA	Leche Fresas Hojuelas de maíz sin azúcar
	ALMUERZO	Sancocho Arroz amarillo Pollo guisado Pepino con vinagreta Jugo de mango
	MERIENDA	Leche Fresas Hojuelas de maíz sin azúcar
	COMIDA	Arroz paisa: Arroz, maicitos, maduro, cerdo salteado, tocino, arveja, zanahoria, cilantro y cebolla. Jugo de mora
OBSERVACIONES - CAMBIOS		

MULTISER

REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN

01 DE JULIO AL 31 DE JULIO DEL 2026









FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 17
07 DE JULIO DEL 2026	DESAYUNO	Changua con huevo Papa Arepa Chocolate con leche Guayaba pera
	MERIENDA	Colada de maicena Sandia Galletas ducales
	ALMUERZO	Pasta a la carbonara Papa con cilantro Res salteada Pepino, tomate y fresa Jugo de guayaba
	MERIENDA	Colada de maicena Sandia Galletas ducales
	COMIDA	Arroz blanco Estofado: papa cocida, res cocida, cebolla, zanahoria y arveja Pechuga en cubos Jugo de tomate de árbol.
OBSERVACIONES - CAMBIOS		

MULTISER

REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN

01 DE JULIO AL 31 DE JULIO DEL 2026









FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 18
08 DE JULIO DEL 2026	DESAYUNO	Huevo tibio Queso cuajada Arepa Pan con margarina Café con leche Piña
	MERIENDA	Avena Mandarina Pan de bono
	ALMUERZO	Principio de garbanzos Arroz blanco Maduro al horno Cerdo Salteado Zanahoria, tomate y uvas pasas Jugo de lulo
	MERIENDA	Avena Mandarina Pan de bono
	COMIDA	Arroz amarillo Pure de papa criolla Carne de cerdo molida con guiso Habichuela, cebolla, zanahoria y cilantro con leche y mantequilla Jugo de mango
OBSERVACIONES - CAMBIOS		

MULTISER

REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN

01 DE JULIO AL 31 DE JULIO DEL 2026









FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 19
09 DE JULIO DEL 2026	DESAYUNO	Huevo con cebolla y tomate Queso cuajada Arepa Croissant Avena con leche con panela y canela Mandarina
	MERIENDA	Agua de panela con leche Mandarina Pan de yuca
	ALMUERZO	Sopa de arroz Arepa frita Pollo con maíz y crema de leche Tomate con vinagreta Jugo de maracuya
	MERIENDA	Agua de panela con leche Mandarina Pan de yuca
	COMIDA	Arroz blanco Maduro melado Pechuga guisada en cubos Pure de ahuyama y apio Jugo de guayaba
OBSERVACIONES - CAMBIOS		

MULTISER

REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN

01 DE JULIO AL 31 DE JULIO DEL 2026









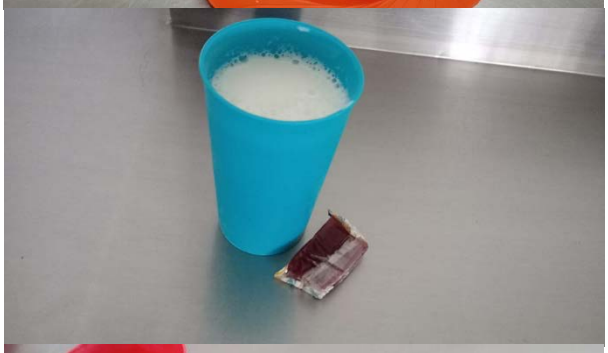
FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 20
10 DE JULIO DEL 2026	DESAYUNO	Caldo de costilla con papa Arepa Chocolate con leche Mango
	MERIENDA	Kumis Papaya Cuca
	ALMUERZO	Sopa de frijol Arroz amarillo Papa frita Res sudada Arveja, maíz, zanahoria y mayonesa Jugo de guayaba
	MERIENDA	Kumis Papaya Cuca
	COMIDA	Arroz con cilantro Papa cocida Cacheo guisado Cebolla, tomate y zanahoria (Para el cacheo) Jugo de maracuya
OBSERVACIONES - CAMBIOS		

MULTISER

REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN

01 DE JULIO AL 31 DE JULIO DEL 2026







FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU DIFERENCIAL
11 DE JULIO DEL 2026	DESAYUNO	Huevos revueltos con arroz Queso campesino Arepa Chocolate con leche Banano
	MERIENDA	Mazamorra Bocadillo
	ALMUERZO	Arroz blanco Maduro cocido Pescado frito Tomate, zanahoria y cilantro Jugo de maracuya
	MERIENDA	
	COMIDA	
OBSERVACIONES - CAMBIOS		

MULTISER

REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN

01 DE JULIO AL 31 DE JULIO DEL 2026







FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 2
14 DE JULIO DEL 2026	DESAYUNO	Changua con huevo Papa Arepa Chocolate con leche Guayaba pera
	MERIENDA	Colada de maicena Sandia Galletas ducales
	ALMUERZO	Crema de zanahoria Arroz blanco Maduro frito Res con verduras Zanahoria y arveja Jugo de mango
	MERIENDA	Colada de maicena Sandia Galletas ducales
	COMIDA	Arroz con verduras Papa cocida Pechuga de pollo Jugo de tomate de arbol
OBSERVACIONES - CAMBIOS		

MULTISER

REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN

01 DE JULIO AL 31 DE JULIO DEL 2026









FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 3
15 DE JULIO DEL 2026	DESAYUNO	Huevo tibio Queso cuajada Arepa Pan tajado con margarina Café con leche Piña
	MERIENDA	Avena Fresas Pan de yuca
	ALMUERZO	Sopa de lentejas Arroz verde Monedas de plátano verde Carne de res asada Pepino, fresa y zanahoria Jugo de guayaba
	MERIENDA	Avena Fresas Pan de yuca
	COMIDA	Arroz amarillo Pechuga de pollo en goulash con verduras Jugo de mango
OBSERVACIONES - CAMBIOS		

MULTISER

REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN

01 DE JULIO AL 31 DE JULIO DEL 2026







FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 4
16 DE JULIO DEL 2026	DESAYUNO	Huevos con cebolla y tomate Queso cuajada Arepa Galletas Avena con leche con panela y canela. Mandarina
	MERIENDA	Café con leche Mandarina Pan mogolla
	ALMUERZO	Sopa de verduras Arroz blanco Papa frita Cerdo BBQ Tomate con vinagreta Jugo de mango
	MERIENDA	Café con leche Mandarina Pan mogolla
	COMIDA	Arroz blanco Plátano asado Res con guiso Apio y ahuyama Jugo de guayaba
OBSERVACIONES - CAMBIOS		

MULTISER

REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN

01 DE JULIO AL 31 DE JULIO DEL 2026





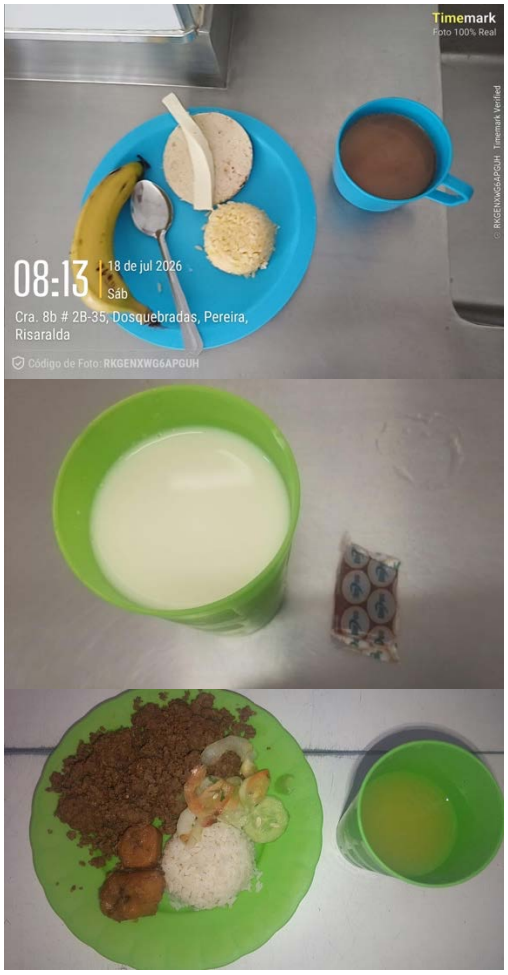


FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 5
17 DE JULIO DEL 2026	DESAYUNO	Caldo de carne de res con papa. Arepa. Chocolate en leche endulzado con panela y canela. Mango.
	MERIENDA	Kumis. Papaya. Galletas de soda.
	ALMUERZO	Sopa de frijol Arroz amarillo Maduro melado Pollo guisado Tomate con zanahoria Jugo de guayaba
	MERIENDA	Kumis. Papaya. Galletas de soda
	COMIDA	Arroz con cilantro Papa cocida Higado Guisado Cebolla, tomate y zanahoria Jugo de maracuya
OBSERVACIONES - CAMBIOS		

MULTISER

REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN

01 DE JULIO AL 31 DE JULIO DEL 2026



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU DIFERENCIAL 01
18 DE JULIO DEL 2026	DESAYUNO	Huevo revuelto + Arroz Queso Arepa Chocolate con leche Banano
	MERIENDA	Mazamorra Bocadillo
	ALMUERZO	Sopa de frijol Arroz blanco Maduro frito Carne de res molida y/o albóndigas Pepino, tomate y cilantro Jugo de maracuya
	MERIENDA	
	COMIDA	
OBSERVACIONES - CAMBIOS		

MULTISER

REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN

01 DE JULIO AL 31 DE JULIO DEL 2026









FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 7
21 DE JULIO DEL 2026	DESAYUNO	Changua de huevo (1.5 uds) en ½ de leche. Papa. Arepa. Chocolate en leche endulzado con panela y canela. Guayaba pera.
	MERIENDA	Arroz con leche. Mandarina.
	ALMUERZO	Sopa de blanquillos Arroz blanco Maduro cocido Res asada Mango, fresa y tomate Jugo de guayaba
	MERIENDA	Arroz con leche. Mandarina.
	COMIDA	Arroz con verduras. Plátano maduro asado. Cerdo en salsa de piña. Brócoli, zanahoria y cebolla. Jugo de tomate de árbol.
OBSERVACIONES - CAMBIOS		

MULTISER

REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN

01 DE JULIO AL 31 DE JULIO DEL 2026





FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 8
22 DE JULIO DEL 2026	DESAYUNO	Huevo tibio. Queso cuajada rallado ½. Arepa. Galletas de soda 3 uds con Margarina. Café con leche Piña.
	MERIENDA	Avena. Guayaba pera. Croissant.
	ALMUERZO	Crema de maíz Arroz verde Cerdo en salsa de piña Ensalada rusa Jugo de tomate de arbol
	MERIENDA	Avena. Guayaba pera. Croissant.
	COMIDA	Arroz blanco. Yuca frita Pechuga asada Pure de ahuyama Jugo de mango.
OBSERVACIONES - CAMBIOS		

MULTISER

REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN

01 DE JULIO AL 31 DE JULIO DEL 2026





FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 9
23 DE JULIO DEL 2026	DESAYUNO	Huevo con cebolla y tomate. Queso cuajada en trozo ½ porción Arepa Pan mogolla Avena en leche endulzada con panela y canela Mandarina
	MERIENDA	Chocolate en leche. Pan de bono. Fresas.
	ALMUERZO	Principio de frijol Arroz blanco Arepa frita Pollo guisado Pepino con vinagreta Jugo de mango
	MERIENDA	Chocolate en leche. Pan de bono. Fresas.
	COMIDA	Arroz blanco. Papa cocida con guiso Albóndigas de carne de res Cebolla, tomate, apio y ahuyama. Jugo de guayaba
OBSERVACIONES - CAMBIOS		

MULTISER

REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN

01 DE JULIO AL 31 DE JULIO DEL 2026



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 10
24 DE JULIO DEL 2026	DESAYUNO	Caldo de vísceras de pollo con papa. Arepa. Chocolate en leche endulzado con panela y canela. Mango.
	MERIENDA	Yogurt. Papaya. Crispetas
	ALMUERZO	Sancocho Arroz con verduras Pollo en salsa de naranja Repollo morado, piña y uvas pasas
	MERIENDA	Yogurt. Papaya. Crispetas
	COMIDA	Arroz con cilantro Cerdo a las finas hierbas Ensalada rusa Jugo de maracuyá
OBSERVACIONES - CAMBIOS		

MULTISER

REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN

01 DE JULIO AL 31 DE JULIO DEL 2026





FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU DIFERENCIAL 02
25 DE JULIO DEL 2026	DESAYUNO	Huevo revuelto + Arroz Queso Arepa Chocolate con leche Banano
	MERIENDA	Mazamorra Bocadillo
	ALMUERZO	Arroz amarillo Papa criolla cocida Pescado apanado Pepino con vinagreta Jugo de guayaba
	MERIENDA	
	COMIDA	
OBSERVACIONES - CAMBIOS		

MULTISER

REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN

01 DE JULIO AL 31 DE JULIO DEL 2026









FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 11
27 DE JULIO DEL 2026	DESAYUNO	Huevo revuelto Queso tajado Croissant Agua de panela con leche y canela Papaya
	MERIENDA	Kumis Piña Galletas integrales
	ALMUERZO	Sopa de arveja Arroz blanco Cerdo agridulce Repollo, zanahoria y mango
	MERIENDA	Kumis Piña Galletas integrales
	COMIDA	Arroz Amarillo Papa Criolla Cerdo en salsa de naranja Arveja, zanahoria y tomate Jugo de mora
OBSERVACIONES - CAMBIOS		

MULTISER

REGISTRO FOTOGRAFICO ALIMENTACIÓN

01 DE JULIO AL 31 DE JULIO DEL 2026







FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MENU 12
28 DE JULIO DEL 2026	DESAYUNO	Changua de huevo (1.5 uds) en ½ de leche. Papa. Arepa. Chocolate en leche endulzado con panela y canela. Guayaba pera.
	MERIENDA	Colada de avena en leche con canela. Tostada. Uvas.
	ALMUERZO	Crema de zanahoria Arroz blanco Cascos de papa criolla Pollo en salsa de piña Tomate con vinagreta Jugo de maracuya
	MERIENDA	Colada de avena en leche con canela. Tostada. Uvas.
	COMIDA	Maíz desgranado con crema de leche. Papas cocida Pechuga de pollo desmechada. Verduras cocidas: brócoli, zanahoria, cebolla. Mezclar. Jugo de tomate de árbol
OBSERVACIONES - CAMBIOS		

Alcaldía de PEREIRA	**DEPARTAMENTO DE RISARALDA** **MUNICIPIO DE PEREIRA** **SECRETARIA DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO** **COOPERATIVA MULTISER** **NIT: 816004711-7**	
PORTADA EVIDENCIAS		**Versión: 1** **Código: 1.1** **Vigencia: 03-2025**

EVIDENCIAS

OBLIGACION N° 7

Apoyar la ejecución de las estrategias psicosociales del programa, especialmente los "Encuentros Intergeneracionales" y las "Escuelas de Familias", orientadas a la capacitación de cuidadores y la prevención del maltrato, abuso y negligencia en el adulto mayor, conforme a las Leyes 1276 de 2009, 1850 de 2017 y 1361 de 2009. Así mismo, brindar acompañamiento en las actividades transversales y masivas del programa y apoyar todas las labores administrativas, operativas y misionales inherentes al contrato, garantizando el cumplimiento de las directrices institucionales y la calidad de la atención integral.

INFORME N° 5 PERIODO

(JULIO 01 A JULIO 31 DE 2026)

POR
JULIETH VALENTINA BERMEJO PABON
NUTRICIONISTA DIETISTA

	DEPARTAMENTO DE RISARALDA **MUNICIPIO DE PEREIRA** **SECRETARIA DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO** **COOPERATIVA MULTISER** **NIT: 816004711-7**	
REGISTRO FOTOGRÁFICO DE ACTIVIDADES 05 INFORME N° 05 **PERIODO COMPRENDIDO (01 de julio al 31 de julio)**		**Versión: 1** **Código: 1.1** **Vigencia: 08-2024**



Alcance: 07 **- Anexo:** 06
Fecha: 14/07/26 **- Lugar:** Centro Vida
Actividad: Encuentro Intergeneracional



Alcance: 07 **- Anexo:** 06
Fecha: 07/07/26 **- Lugar:** Centro Vida
Actividad: Apoyo Reunión de Equipos Adultos Mayores.

Alcaldía de PEREIRA	**DEPARTAMENTO DE RISARALDA** **MUNICIPIO DE PEREIRA** **SECRETARIA DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO** **COOPERATIVA MULTISER** **NIT: 816004711-7**	
PORTADA EVIDENCIAS		**Versión: 1** **Código: 1.1** **Vigencia: 03-2025**

EVIDENCIAS

OBLIGACION N° 8

Participar activamente en las visitas de evaluación y seguimiento realizadas por las Secretarías de Salud y Desarrollo Social a nivel municipal y departamental, así como asistir a las reuniones técnicas, procesos de inducción y reinducción y demás capacitaciones orientadas al fortalecimiento del talento humano y al conocimiento de la normatividad vigente para la atención integral del adulto mayor. De igual manera, brindar apoyo y acompañamiento en las actividades transversales y masivas del programa que requiera el equipo de trabajo, en cumplimiento de la Ley 1276 de 2009, la Resolución 055 de 2018 y demás lineamientos institucionales aplicables.

INFORME N° 5 PERIODO

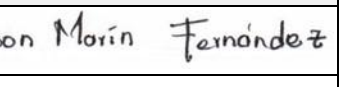
(JULIO 01 A JULIO 31 DE 2026)

POR
JULIETH VALENTINA BERMEJO PABON
NUTRICIONISTA DIETISTA

Fecha:	AA	MM	DD	Hora	Inicio	Terminación
	2026	07	27		12:30 PM	1:30 PM
Convoca:	GLORIA CLEMENCIA GONZALEZ CARMONA			Modera:	JEFERSON MARIN FERNANDEZ	
Asunto:	REUNION TECNICA DE EQUIPO DE TRABAJO – CENTRO VIDA ORIENTE PEREIRA					

Lugar:	AUDITORIO – CENTRO VIDA – ORIENTE PERERIA

Tipo de reunión:	Junta		Comité		Inducción		Capacitación		Otro	
Se autoriza Grabación de:	Audio		Video		Fotografías	X	Asistencia	X	Ninguno	

PARTICIPANTES		
Nombres y Apellidos	Cargo	Firma
JEFERSON MARIN FERNANDEZ	APOYO ADMIMNMISTRATIVO	
DANIELA LONDOÑO MONTOYA	PROF-TRABAJADORA SOCIAL	
Ver registro de asistencia – **SE ANEXA A LA PRESENTE ACTA**.		

ORDEN DEL DÍA

- Verificación de asistencia.
- Socialización de directrices administrativas.
- Organización de procesos institucionales.
- Revisión de novedades operativas.
- Espacio para inquietudes y acuerdos.
- Cierre de la reunión.

DESARROLLO DE LOS TEMAS

Siendo las 12:30 Pm, del dia 27 de Julio de 2026, se da inicio a la reunion tecnica de equipo de trabajo.

1 Novedad sobre la hora de almuerzo

Como primer punto del orden del día, la administración socializó la nueva directriz institucional relacionada con el horario de almuerzo del personal contratado bajo la modalidad de obra o labor. Se informó que, de acuerdo con los apoyos asignados y la organización de las jornadas laborales, cada funcionario contará con una hora destinada para el almuerzo, la cual deberá cumplirse estrictamente en el horario establecido por la administración.

Se enfatizó que esta medida busca mantener una adecuada organización de las actividades diarias, garantizar la continuidad en la prestación del servicio y asegurar que siempre exista personal disponible para atender las diferentes necesidades de los usuarios. Asimismo, se recordó la importancia de respetar los horarios asignados, evitando modificaciones sin autorización previa, ya que esto permite una mejor coordinación entre las diferentes áreas de trabajo y favorece el cumplimiento de las responsabilidades de cada colaborador.

2 Planes de clase del área de deportes

Posteriormente, se abordó el tema correspondiente al área de deportes. Desde la administración se recordó a los profesionales encargados de esta área la importancia de elaborar y remitir oportunamente los planes de clase, los cuales constituyen una herramienta fundamental para la planeación, seguimiento y evaluación de las actividades desarrolladas con los usuarios.

Fecha:	AA	MM	DD	Hora	Inicio	Terminación
	2026	07	27		12:30 PM	1:30 PM
Convoca:	GLORIA CLEMENCIA GONZALEZ CARMONA			Modera:	JEFERSON MARIN FERNANDEZ	
Asunto:	REUNION TECNICA DE EQUIPO DE TRABAJO – CENTRO VIDA ORIENTE PEREIRA					

Igualmente, se informó que desde la administración se estará compartiendo de manera periódica el cronograma oficial de actividades deportivas, con el fin de facilitar la programación de cada jornada y evitar inconvenientes en la ejecución de estas. Se hizo un llamado a fortalecer la comunicación entre los profesionales y la administración, promoviendo una mayor organización, articulación y cumplimiento de los tiempos establecidos, de manera que todas las actividades puedan desarrollarse de forma ordenada y en beneficio de los usuarios.

3 Salidas del Centro Vida

Como tercer punto, se recordó al equipo la importancia de dar cumplimiento a los lineamientos relacionados con las salidas institucionales. La administración manifestó que actualmente no se cuenta con la cobertura correspondiente por parte de la ARL para realizar desplazamientos externos como visitas domiciliarias, búsqueda de usuarios u otras actividades fuera de las instalaciones del Centro Vida que no se encuentren debidamente autorizadas.

En este sentido, se aclaró que ningún funcionario deberá realizar este tipo de salidas por solicitud de terceros, incluidos otros profesionales o funcionarios, ya que cualquier desplazamiento efectuado bajo estas condiciones recaería bajo la responsabilidad individual del trabajador en caso de presentarse algún incidente. Se insistió en la necesidad de actuar con prudencia y respetar los protocolos institucionales vigentes, priorizando siempre la seguridad del personal y el cumplimiento de la normatividad laboral.

4 Protocolo de ingreso de nuevos usuarios

Seguidamente, el equipo interdisciplinario expresó diversas inquietudes frente al ingreso de nuevos usuarios que presentan condiciones de salud, discapacidad o niveles de dependencia que requieren apoyos especializados para su atención.

Los profesionales manifestaron su preocupación debido a que, si bien brindan acompañamiento desde sus respectivas áreas, sus funciones no corresponden a las de cuidadores permanentes, por lo cual existen situaciones que exceden las competencias propias de cada profesión y pueden generar riesgos tanto para los usuarios como para el personal.

Frente a esta situación, la administración explicó el protocolo institucional que se implementará para el ingreso de nuevos usuarios. Se indicó que, previo al ingreso definitivo, se citará al posible usuario junto con un familiar o cuidador responsable para realizar un proceso de valoración inicial. Durante esta etapa se aplicarán las pruebas e instrumentos establecidos por la institución con el propósito de identificar las condiciones físicas, cognitivas, funcionales y sociales del aspirante.

Con base en los resultados obtenidos, el equipo interdisciplinario determinará si el usuario cumple con los criterios para ingresar al programa y si el Centro Vida cuenta con el talento humano, los recursos y las condiciones necesarias para brindar una atención adecuada y segura. De esta manera, se busca garantizar tanto el bienestar de los usuarios como el adecuado desarrollo de las funciones del personal.

5 Organización de los horarios laborales de los sábados

Como siguiente tema, la administración informó sobre la reorganización de los horarios correspondientes a las jornadas laborales de los sábados, teniendo en cuenta la implementación de la reducción progresiva de la jornada laboral.

Fecha:	AA	MM	DD	Hora	Inicio	Terminación
	2026	07	27		12:30 PM	1:30 PM
Convoca:	GLORIA CLEMENCIA GONZALEZ CARMONA			Modera:	JEFERSON MARIN FERNANDEZ	
Asunto:	REUNION TECNICA DE EQUIPO DE TRABAJO – CENTRO VIDA ORIENTE PEREIRA					

Se explicó que la programación se realizará de manera rotativa, permitiendo que algunos colaboradores asistan determinados sábados mientras que en otros no les corresponderá laborar. Asimismo, se indicó que dicha programación dependerá de las necesidades del servicio y de los apoyos asignados en cada jornada. Se aclaró igualmente que no será posible realizar cambios de horario de manera arbitraria, especialmente cuando estos afecten la distribución de apoyos o generen dobles asignaciones. En aquellos casos donde se presenten dificultades, la administración evaluará cada situación para definir la mejor alternativa de organización, procurando siempre garantizar la adecuada prestación del servicio y el equilibrio en las cargas laborales.

6 Reorganización de los apoyos

En otro de los puntos tratados, la administración informó que actualmente se encuentra evaluando una posible reorganización de los apoyos asignados al personal. Dentro de las alternativas analizadas se contempla la reducción o eliminación de algunos apoyos relacionados con el comedor, la organización de sillas y el acompañamiento en recepción.

Se explicó que la intención es optimizar la distribución del talento humano, priorizando aquellas actividades consideradas esenciales para el funcionamiento del Centro Vida, tales como el acompañamiento en las rutas de transporte y la entrega de la alimentación a los usuarios durante las diferentes jornadas, incluyendo desayuno, refrigerio, almuerzo y demás servicios alimentarios según corresponda.

Se indicó que cualquier modificación será informada oportunamente al personal una vez se definan los ajustes correspondientes, procurando siempre que estos respondan a las necesidades institucionales y a una mejor organización del servicio.

7 Organización del transporte de usuarios

Posteriormente, la profesional Mariana Álzate intervino para recordar la importancia de respetar los puntos oficiales establecidos para el abordaje y descenso de los usuarios que hacen uso del servicio de transporte.
Se solicitó a todo el equipo evitar realizar cambios en dichos recorridos o recoger usuarios en lugares diferentes a los previamente autorizados, ya que estas modificaciones pueden generar inconvenientes logísticos, retrasos en las rutas y dificultades en la prestación del servicio.

De igual manera, se recordó que cada usuario cuenta con un punto específico tanto para su recogida como para su retorno al finalizar la jornada, información que debe respetarse para garantizar un transporte organizado, seguro y eficiente para todos los beneficiarios del programa.

8 Reporte oportuno de permisos de los usuarios

Como último punto, el equipo del área psicosocial manifestó a la administración la necesidad de fortalecer la comunicación respecto a los permisos otorgados a los usuarios para ausentarse del programa.
Se explicó que, en diversas ocasiones, los profesionales realizan llamadas de seguimiento a usuarios que no asisten, desconociendo que previamente habían recibido autorización para faltar por parte de la administración. Esta situación genera duplicidad en los procesos, pérdida de tiempo en las labores de seguimiento e incomodidad tanto para los usuarios como para sus familiares, quienes manifiestan que ya habían informado oportunamente su ausencia.

Por lo anterior, el área psicosocial solicitó que, cada vez que se autorice un permiso o una ausencia programada, dicha información sea comunicada de manera oportuna al equipo interdisciplinario, con el fin de mantener

Fecha:	AA	MM	DD	Hora	Inicio	Terminación
	2026	07	27		12:30 PM	1:30 PM
Convoca:	GLORIA CLEMENCIA GONZALEZ CARMONA			Modera:	JEFERSON MARIN FERNANDEZ	
Asunto:	REUNION TECNICA DE EQUIPO DE TRABAJO – CENTRO VIDA ORIENTE PEREIRA					

actualizados los registros de asistencia, optimizar los procesos de seguimiento y evitar confusiones que puedan afectar la atención y el acompañamiento brindado a los usuarios.

Finalmente, se agradeció la participación de todos los asistentes y se reiteró la importancia de continuar fortaleciendo la comunicación, el trabajo en equipo y el cumplimiento de los lineamientos institucionales, aspectos fundamentales para garantizar una atención integral, organizada y de calidad a la población beneficiaria del Centro Vida Oriente.

Siendo la 1:30 pm, se da por terminada la reunión. Firmada en la ciudad de Perera a los 27 días de julio 2026.

COMPROMISOS

Asunto	Responsable	Plazo
Estructuración de la presente acta, envío al área administrativa para su revisión, aprobación y publicación.	Daniela Londoño Montoya	3 días hábiles

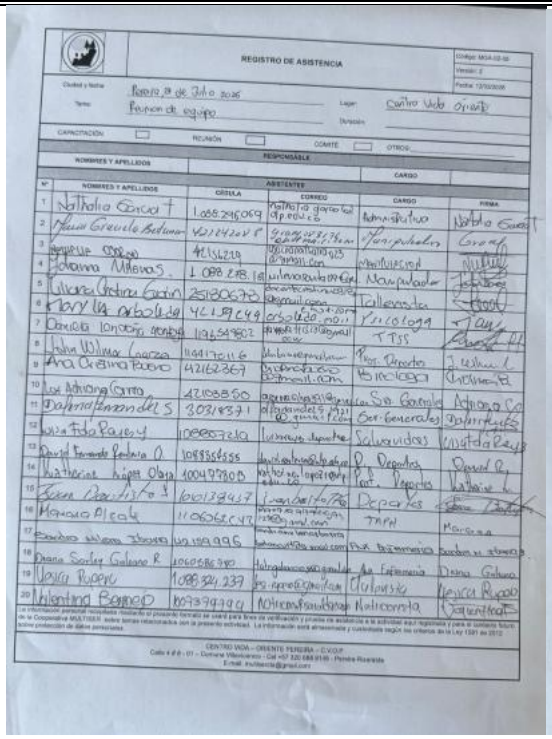
Cláusula de Protección de Datos Personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los participantes y Cooperativa MULTISER no divulgar información alguna o usarla en propósitos diferentes al objetivo por la cual es diligenciado este registro, so pena de las sanciones legales a que haya lugar. Lo anterior en cumplimiento de Ley 1581 de 2012. La firma de los Listados de Asistencia se considera como evidencia de la firma de los responsables de los compromisos adquiridos por los asistentes en la presente acta.

REGISTRO FOTOGRAFICO



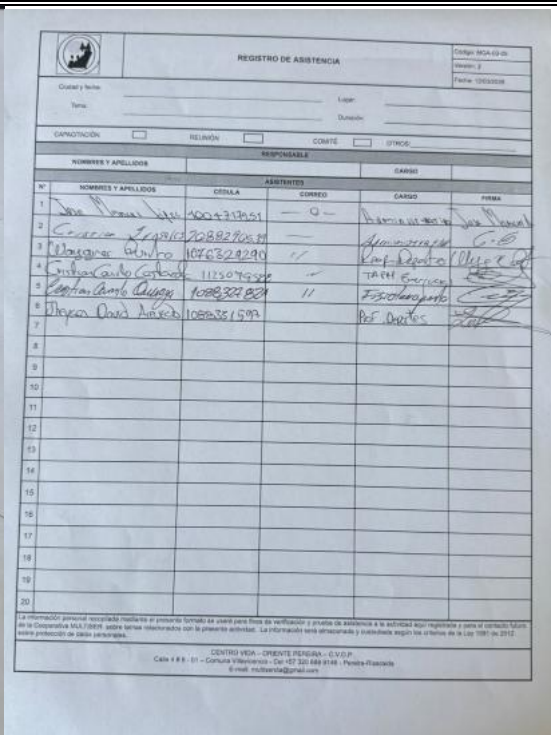


Fecha:	AA	MM	DD	Hora	Inicio	Terminación
	2026	07	27		12:30 PM	1:30 PM
Convoca:	GLORIA CLEMENCIA GONZALEZ CARMONA			Modera:	JEFERSON MARIN FERNANDEZ	
Asunto:	REUNION TECNICA DE EQUIPO DE TRABAJO – CENTRO VIDA ORIENTE PEREIRA					


REGISTRO DE ASISTENCIA

Pereira 27 de Julio 2026 — Reunion de equipo — Centro Vida Oriente

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CORREO	CARGO	FIRMA
1	Nathalia Garcia T	1.088.245.069		Administrativa	
2				Manipuladora	
3				Auxiliar de servicios	
4	Johanna Millan S.	1.088.298.18		Manipuladora	
5					
6				Trabajadora	
7				Psicologa	
8				TTSS	
9				Prog. Deportes	
10				Enfermera	
11				Sin Garantia	
12				Ser. Generales	
13				Salvavidas	
14				Prof. Deportes	
15				Prof. Deportes	
16				Depores	
17				TAPN	
18					
19					
20					


REGISTRO DE ASISTENCIA

Alcaldía de PEREIRA	**DEPARTAMENTO DE RISARALDA** **MUNICIPIO DE PEREIRA** **SECRETARIA DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO** **COOPERATIVA MULTISER** **NIT: 816004711-7**	
PORTADA EVIDENCIAS		**Versión: 1** **Código: 1.1** **Vigencia: 03-2025**

EVIDENCIAS

OBLIGACION N° 9

Diseño, actualización, implementación y seguimiento al Plan de saneamiento básico y Manual de Buenas Prácticas de Manufactura del servicio de alimentación o al punto de servido según sea el caso (Cumplimiento de capacitaciones a manipuladoras de alimentos, indumentaria, diligenciamiento de formatos de control de temperaturas a equipos fríos alimentos servidos y recepción de materias primas, Peps, rotulación.

INFORME N° 5 PERIODO

(JULIO 01 A JULIO 31 DE 2026)

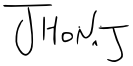
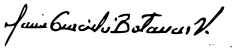
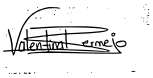
POR
JULIETH VALENTINA BERMEJO PABON
NUTRICIONISTA DIETISTA

Fecha:	AA	MM	DD	Hora	Inicio	Terminación
	2026	07	21		2:00	2:40

Convoca:	Valentina Bermejo Pabon	Modera:	Valentina Bermejo Pabon
Asunto:	Desinfección efectiva de alimentos, superficies y menaje		

Lugar:	Centro Vida Oriente – Consultorio 1

Tipo de reunión:	Junta		Comité		Inducción		Capacitación	x	Otro	
Se autoriza Grabación de:	Audio		Video		Fotografías		Ninguno			

PARTICIPANTES		
Nombres y Apellidos	Cargo	Firma
Jhon Montes	Manipulador de alimentos	
María Graciela Betancur Velásquez	Manipulador de alimentos	
Natalia Andrea Osorno Bedoya	Manipulador de alimentos	
Johanna Santa	Manipulador de alimentos	
Valentina Bermejo Pabon	Nutricionista Dietista	
Ver registro de asistencia		

ORDEN DEL DÍA

1. Modulo 1: Introducción — ¿Por qué es tan importante desinfectar los alimentos?
2. Módulo 2: Limpieza vs. Desinfección — No son lo mismo
3. Módulo 3: El Hipoclorito de Sodio — Tu principal aliado en la desinfección.

DESARROLLO DE LOS TEMAS

Fecha:	AA	MM	DD	Hora	Inicio	Terminación
	2026	07	21		2:00	2:40
Convoca:	Valentina Bermejo Pabon			Modera:	Valentina Bermejo Pabon	
Asunto:	Desinfección efectiva de alimentos, superficies y menaje					

MÓDULO 1: Introducción — ¿Por qué es tan importante desinfectar los alimentos?

1.1 Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA)

Las ETA son enfermedades causadas por consumir alimentos o agua contaminados con microorganismos patógenos (bacterias, virus, parásitos) o sus toxinas. Según la OMS (Organización Mundial de la Salud), cada año se producen aproximadamente 600 millones de casos de enfermedades transmitidas por alimentos en el mundo, con alrededor de 420.000 muertes.

En Colombia, el **Instituto Nacional de Salud (INS)** reporta brotes frecuentes de ETA en servicios de alimentación colectiva, incluyendo centros geriátricos, comedores comunitarios y restaurantes escolares. Los alimentos más involucrados son frutas y verduras crudas mal lavadas, carnes mal cocidas y alimentos preparados con malas prácticas de higiene.

1.2 ¿Qué microorganismos nos preocupan?

Microorganismo	Fuente común	Riesgo principal
Salmonella spp.	Huevo, carne, vegetales	Diarrea severa, fiebre
E. coli O157:H7	Vegetales crudos, agua	Daño renal en adultos mayores
Listeria monocytogenes	Vegetales, quesos	Muy peligrosa en mayores de 65 años
Norovirus	Manipuladores, agua	Vómito y diarrea explosiva
Cyclospora / *Giardia*	Agua contaminada, verduras	Diarrea prolongada

1.3 ¿Cómo llegan estos microorganismos a los alimentos?
Las rutas más comunes son:

- Agua de riego contaminada con heces humanas o animales (muy relevante en zonas rurales de Risaralda)
- Manipulación sin lavado de manos
- Superficies y utensilios sucios
- Plagas (moscas, cucarachas, roedores)

Fecha:	AA	MM	DD	Hora	Inicio	Terminación
	2026	07	21		2:00	2:40
Convoca:	Valentina Bermejo Pabon			Modera:	Valentina Bermejo Pabon	
Asunto:	Desinfección efectiva de alimentos, superficies y menaje					

- Tierra adherida a frutas y verduras
- Contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocidos

MÓDULO 2: Limpieza vs. Desinfección — No son lo mismo

2.1 ¿Qué es la LIMPIEZA?
La limpieza es el proceso de eliminar suciedad visible: residuos de alimentos, grasa, polvo, tierra. Se realiza con agua y detergente (jabón).
La limpieza reduce la cantidad de microorganismos, pero NO los elimina.
Piénsalo así: si tienes una lechuga con tierra, al lavarla con agua y frotar, quitas la tierra. Pero las bacterias que están adheridas a la superficie microscópica de la hoja siguen ahí, solo que en menor cantidad.
Herramientas de limpieza:

- Agua potable
- Detergente o jabón (desengrasante en cocinas)
- Esponjas, cepillos, paños
- Fricción mecánica (frotar)

2.2 ¿Qué es la DESINFECCIÓN?

La desinfección es el proceso de eliminar o reducir a niveles seguros los microorganismos patógenos que quedan después de la limpieza, usando un agente desinfectante.
La desinfección actúa sobre lo que no se ve. Pero solo funciona bien si primero se limpió correctamente.
Agentes desinfectantes más usados en alimentos:

- Hipoclorito de sodio (cloro) ✅ — el más usado y recomendado por OMS/FAO
- Dióxido de cloro

2.3 La relación entre limpieza y desinfección:

Aquí está uno de los conceptos más importantes de toda la capacitación:
LIMPIEZA + DESINFECCIÓN = INOCUIDAD
No puedes desinfectar sin limpiar primero. ¿Por qué? Porque:

- La materia orgánica (tierra, restos de alimento, grasa) inactiva el desinfectante
- El cloro, por ejemplo, reacciona con la suciedad antes de atacar a los microorganismos
- Resultado: gastas el desinfectante en la suciedad, no en las bacterias.

Fecha:	AA	MM	DD	Hora	Inicio	Terminación
	2026	07	21		2:00	2:40
Convoca:	Valentina Bermejo Pabon			Modera:	Valentina Bermejo Pabon	
Asunto:	Desinfección efectiva de alimentos, superficies y menaje					

Esto está documentado por el Codex Alimentarius (CAC/RCP 1-1969, revisado 2020), que establece que los procedimientos de limpieza deben preceder siempre a los de desinfección en la industria alimentaria.

2.4 Concepto clave: Carga Microbiana

La carga microbiana es la cantidad de microorganismos presentes en un alimento o superficie. Cuando lavas un alimento, reduces esa carga. Cuando desinfectas, la reduces aún más, hasta niveles que no representan riesgo para la salud.

El objetivo no es llegar a cero bacterias (eso es esterilización, imposible en cocinas), sino bajar la carga a niveles seguros que el sistema inmune pueda manejar... aunque en adultos mayores, ese margen es mucho más estrecho.

2.5 Concepto clave: Contaminación Cruzada

La contaminación cruzada ocurre cuando microorganismos de un alimento o superficie contaminada se transfieren a otro alimento que estaba limpio o desinfectado.
Ejemplos frecuentes en el Centro Vida:

- Cortar pollo crudo y luego usar el mismo cuchillo para picar tomate sin lavarlo
- Guardar verduras desinfectadas junto a carnes crudas en la nevera
- Manipular alimentos listos para consumir sin lavarse las manos después de manipular crudos
- Usar el mismo paño para limpiar la mesada donde estuvo el pollo y luego "limpiar" la fruta

MÓDULO 3: El Hipoclorito de Sodio — Tu principal aliado en la desinfección

3.1 ¿Qué es el hipoclorito de sodio?
El hipoclorito de sodio (NaOCl) es un compuesto químico que en solución acuosa forma lo que conocemos comúnmente como "cloro" o "blanqueador". Es el desinfectante más ampliamente recomendado por la OMS, la FAO y el Codex Alimentarius para la desinfección de frutas y verduras en servicios de alimentación, precisamente porque:

- Es económico y fácil de conseguir
- Es efectivo contra bacterias, virus y algunos parásitos
- Es relativamente seguro cuando se usa en las concentraciones correctas
- Es fácil de preparar en cualquier cocina
- Sus residuos se eliminan con el enjuague final

Fecha:	AA	MM	DD	Hora	Inicio	Terminación
	2026	07	21		2:00	2:40
Convoca:	Valentina Bermejo Pabon			Modera:	Valentina Bermejo Pabon	
Asunto:	Desinfección efectiva de alimentos, superficies y menaje					

TABLA DE DOSIFICACIÓN CON HIPOCLORITO (5,25%)

ELEMENTO A DESINFECTAR	CANTIDAD DE AGUA	CANTIDAD DE HIPOCLORITO	TIEMPO DE ACCIÓN	FORMA DE APLICACIÓN
Frutas, verduras y hortalizas	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión, aspersión
Utensilios y equipos	1 litro	3 ml	8-10 min	Inmersión, aspersión
Superficies	1 litro	4 ml	10-15 min	Directo
Paredes, pisos y techos	1 litro	6 ml	10-15 min	Directo, aspersión
Baños	1 litro	8 ml	10-15 min	Aspersión
Uniformes	1 litro	4 ml	10-15 min	Inmersión
Ambientes	1 litro	6 ml	10-15 min	Aspersión

Fecha:	AA	MM	DD	Hora	Inicio	Terminación
	2026	07	21		2:00	2:40
Convoca:	Valentina Bermejo Pabon			Modera:	Valentina Bermejo Pabon	
Asunto:	Desinfección efectiva de alimentos, superficies y menaje					

REGISTRO FOTOGRAFICO

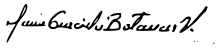


COMPROMISOS		
Asunto	Responsable	Plazo

Cláusula de Protección de Datos Personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los participantes y Cooperativa MULTISER no divulgar información alguna o usarla en propósitos diferentes al objetivo por la cual es diligenciado este registro, so pena de las sanciones legales a que haya lugar. Lo anterior en cumplimiento de Ley 1581 de 2012. La firma de los Listados de Asistencia se considera como evidencia de la firma de los responsables de los compromisos adquiridos por los asistentes en la presente acta.

Fecha:	AA	MM	DD	Hora	Inicio	Terminación
	2026	07	30		9:10	9:30
Convoca:	Valentina Bermejo Pabon			Modera:	Valentina Bermejo Pabon	
Asunto:	Reunión Equipo Servicio de alimentación					
Lugar:	Centro Vida Oriente					

Tipo de reunión:	Junta		Comité		Inducción		Capacitación		Otro	
Se autoriza Grabación de:	Audio		Video		Fotografías		Ninguno			

PARTICIPANTES		
Nombres y Apellidos	Cargo	Firma
María Graciela Betancur Velásquez	Manipulador de alimentos	
Natalia Andrea Osorno Bedoya	Manipulador de alimentos	
Johanna Santa	Manipulador de alimentos	
Valentina Bermejo Pabon	Nutricionista Dietista	
Ver registro de asistencia		

ORDEN DEL DÍA

1. Revisión de formatos del servicio de alimentación (formato de recepción de alimentos y formato de Plan de Saneamiento Básico – PSB).
2. Modificación y asignación de funciones al interior del equipo de manipuladoras de alimentos.
3. Compromisos y firma del registro de asistencia.

DESARROLLO DE LOS TEMAS

Se llevó a cabo reunión con el equipo de manipuladoras de alimentos del Centro Vida, en la cual se desarrollaron las siguientes actividades:

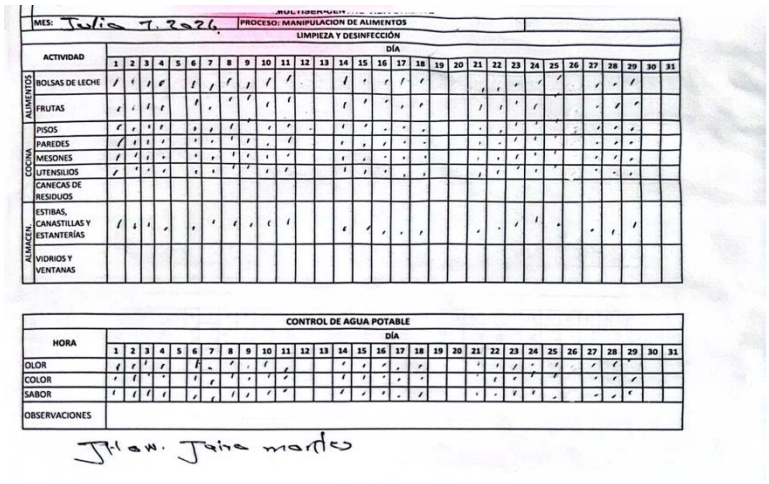
1. Se realizó la revisión de los formatos de registro del servicio de alimentación. En el formato de recepción de alimentos se evidenció que algunos tiempos de comida se encontraban sin diligenciar. En cuanto al formato de Plan de Saneamiento Básico (PSB), diligenciado por el señor Jhon Jairo, se encontró actualizado y al día; se anexa evidencia (escáner) a continuación. Se recordó al equipo de manipuladoras de alimentos la importancia de diligenciar oportuna y adecuadamente estos formatos.
2. Por otra parte, se realiza modificación de funciones en cuanto a las siguientes tareas: Diligenciamiento de los formatos de recepción de alimentos: estará a cargo de la señora Natalia Osorno.
   Registro fotográfico de la jornada de la mañana (desayuno, almuerzo 1): estará a cargo de la señora Jhoana Santa.

Fecha:	AA	MM	DD	Hora	Inicio	Terminación
	2026	07	30		9:10	9:30
Convoca:	Valentina Bermejo Pabon			Modera:	Valentina Bermejo Pabon	
Asunto:	Reunión Equipo Servicio de alimentación					

Registro fotográfico de la jornada de la tarde (refrigerio, comida): estará a cargo de la señora Graciela Betancur.

Los anteriores compromisos entrarán en vigencia a partir del mes de agosto de 2026.

PSB


MES: Julio 7. 2026 — PROCESO: MANIPULACION DE ALIMENTOS

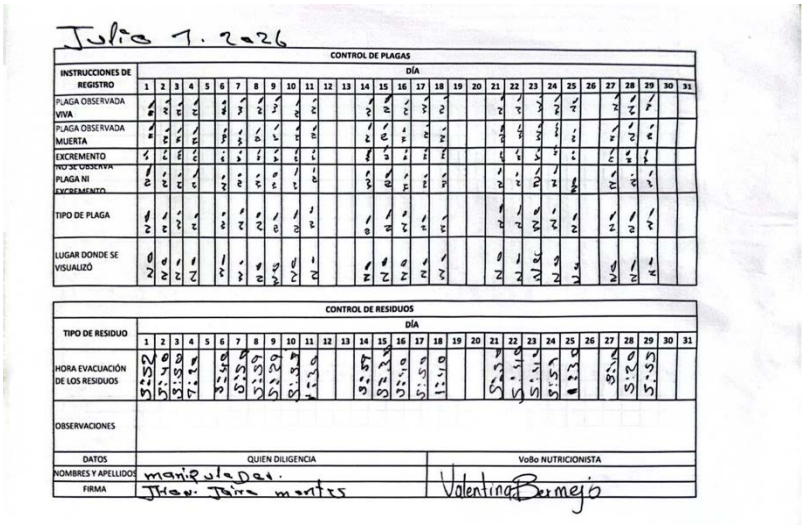
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ACTIVIDAD		DÍA 1–31
ALIMENTOS	BOLSAS DE LECHE	
	FRUTAS	
COCINA	PISOS	
	PAREDES	
	MESONES	
	UTENSILIOS	
	CANECAS DE RESIDUOS	
ALMACEN.	ESTIBAS, CANASTILLAS Y ESTANTERÍAS	
	VIDRIOS Y VENTANAS	

CONTROL DE AGUA POTABLE

HORA	DÍA 1–31
OLOR	
COLOR	
SABOR	
OBSERVACIONES	

Jhon. Jaira martes


Julio 7. 2026

CONTROL DE PLAGAS

INSTRUCCIONES DE REGISTRO	DÍA 1–31
PLAGA OBSERVADA VIVA	
PLAGA OBSERVADA MUERTA	
EXCREMENTO	
NO SE OBSERVA PLAGA NI EXCREMENTO	
TIPO DE PLAGA	
LUGAR DONDE SE VISUALIZÓ	

CONTROL DE RESIDUOS

TIPO DE RESIDUO	DÍA 1–31
HORA EVACUACIÓN DE LOS RESIDUOS	
OBSERVACIONES	

DATOS	QUIEN DILIGENCIA	VoBo NUTRICIONISTA
NOMBRES Y APELLIDOS	manipuladora	Valentina Bermejo
FIRMA	Jhon. Jaira martes	

Fecha:	AA	MM	DD	Hora	Inicio	Terminación
	2026	07	30		9:10	9:30
Convoca:	Valentina Bermejo Pabon			Modera:	Valentina Bermejo Pabon	
Asunto:	Reunión Equipo Servicio de alimentación					

COMPROMISOS		
Asunto	Responsable	Plazo
Diligenciamiento de los formatos de recepción de alimentos	Natalia Osorno	A partir de agosto de 2026
Registro fotográfico de la jornada de la mañana (desayuno, almuerzo 1)	Jhoana Santa	A partir de agosto de 2026
Registro fotográfico de la jornada de la tarde (refrigerio, comida)	Graciela Betancur	A partir de agosto de 2026

Cláusula de Protección de Datos Personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los participantes y Cooperativa MULTISER no divulgar información alguna o usarla en propósitos diferentes al objetivo por la cual es diligenciado este registro, so pena de las sanciones legales a que haya lugar. Lo anterior en cumplimiento de Ley 1581 de 2012. La firma de los Listados de Asistencia se considera como evidencia de la firma de los responsables de los compromisos adquiridos por los asistentes en la presente acta.

Alcaldía de PEREIRA	**DEPARTAMENTO DE RISARALDA** **MUNICIPIO DE PEREIRA** **SECRETARIA DESARROLLO SOCIAL Y POLITICO** **COOPERATIVA MULTISER** **NIT: 816004711-7**	
PORTADA EVIDENCIAS		**Versión: 1** **Código: 1.1** **Vigencia: 03-2025**

EVIDENCIAS OBLIGACION N°10

En el marco del programa de estilos de vida y entornos de trabajo saludables del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo deberá realizar tamizaje nutricional y cardiovascular al 100% de los colaboradores e implementar medidas de intervención como capacitaciones, talleres, charlas sobre alimentación saludable, entre otros.

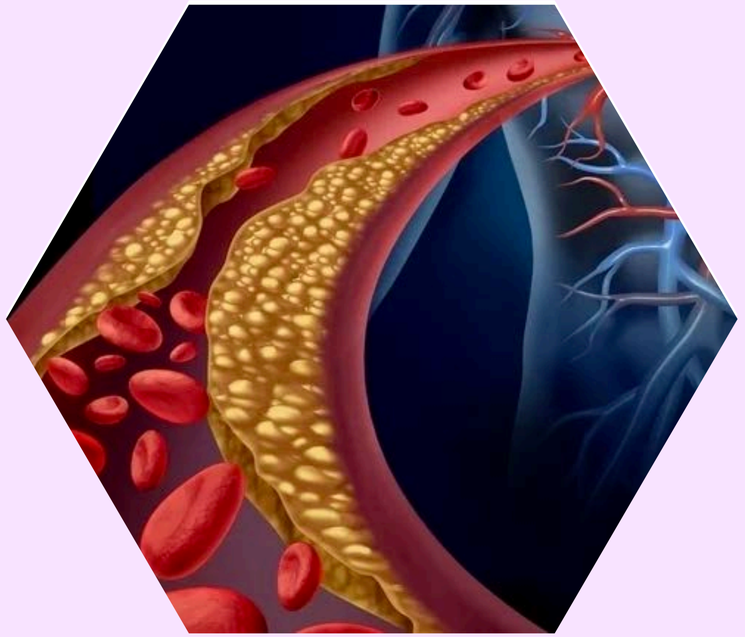
INFORME N° 5 PERIODO

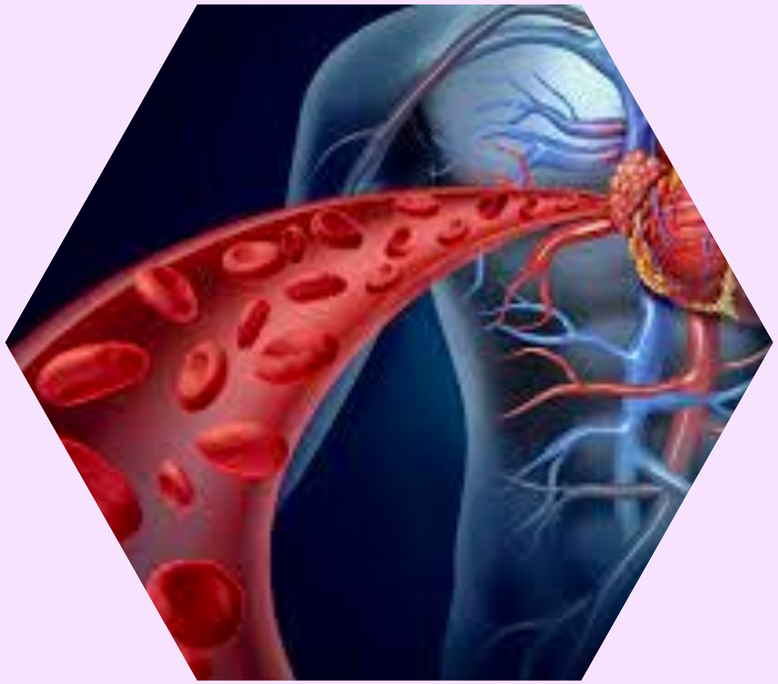
(JULIO 01 A JULIO 31 DE 2026)

POR
JULIETH VALENTINA BERMEJO PABON
NUTRICIONISTA DIETISTA

DISLIPIDEMIA Y ALIMENTACIÓN

Nutricionista Dietista





Qué es?

El colesterol demasiado elevado es un problema de salud ya que afecta las arterias debido a una acumulación de grasas, colesterol y otras sustancias dentro y sobre las paredes de las arterias. Formando una placa que bloquea el flujo de sangre.

Principales Factores de Riesgo

- Consumo de tabaco



- Sedentarismo



- Hipertensión

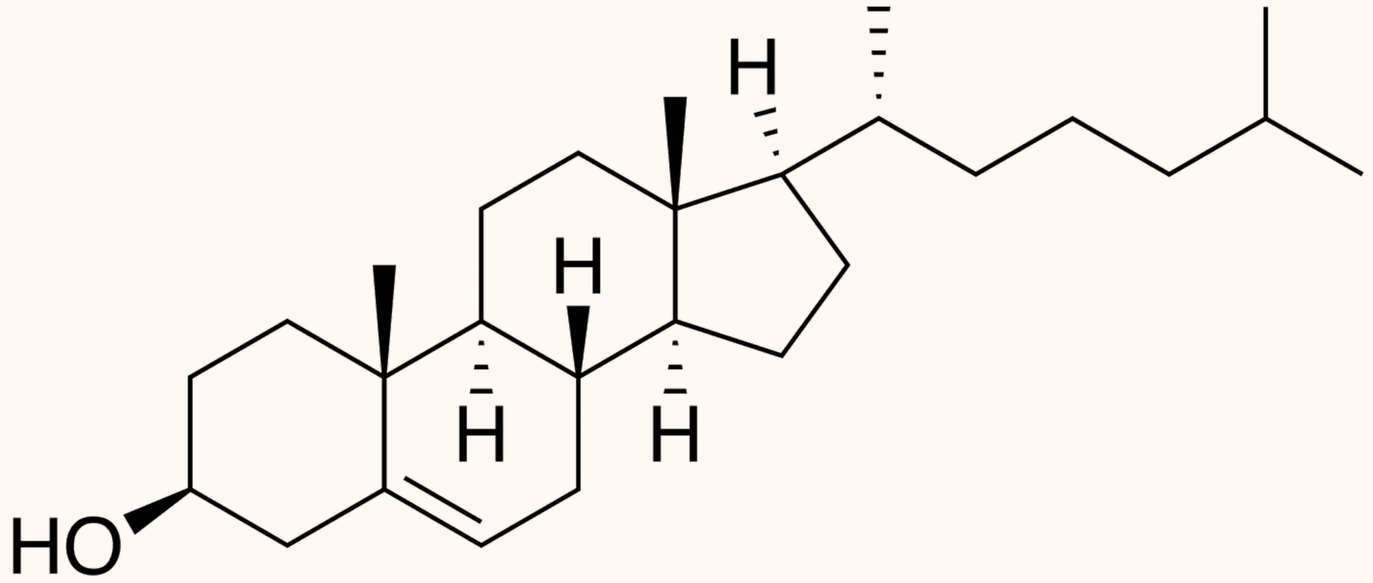


- Diabetes Mellitus

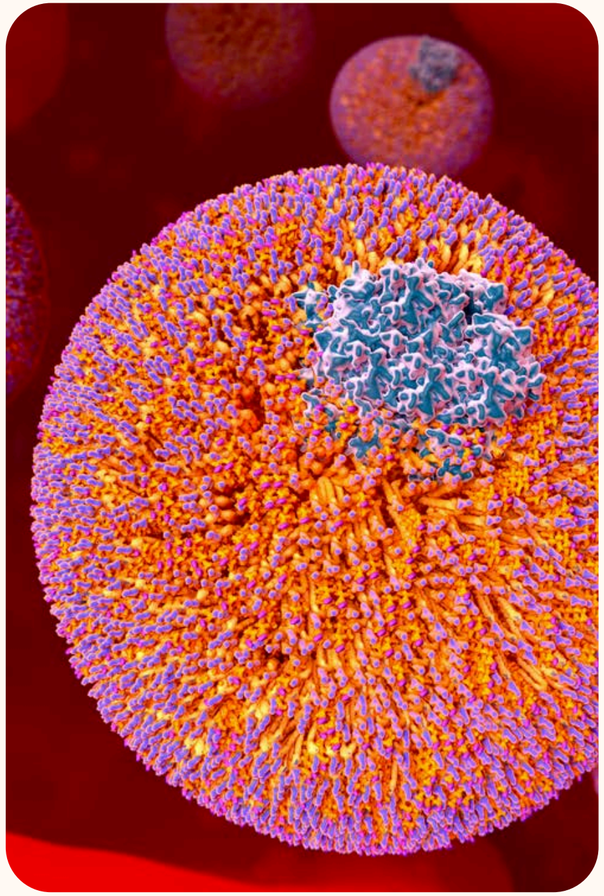


¿Por qué es importante el colesterol en nuestro cuerpo?

El colesterol es absorbido por nuestra alimentación hasta que llega a nuestro hígado que lo metaboliza, produciendo lipoproteínas, estas son las que transportan el colesterol al resto del cuerpo, necesarias para formar las membranas celulares, para producir algunas hormonas, para la producción de ácidos biliares, entre otras funciones.



Colesterol



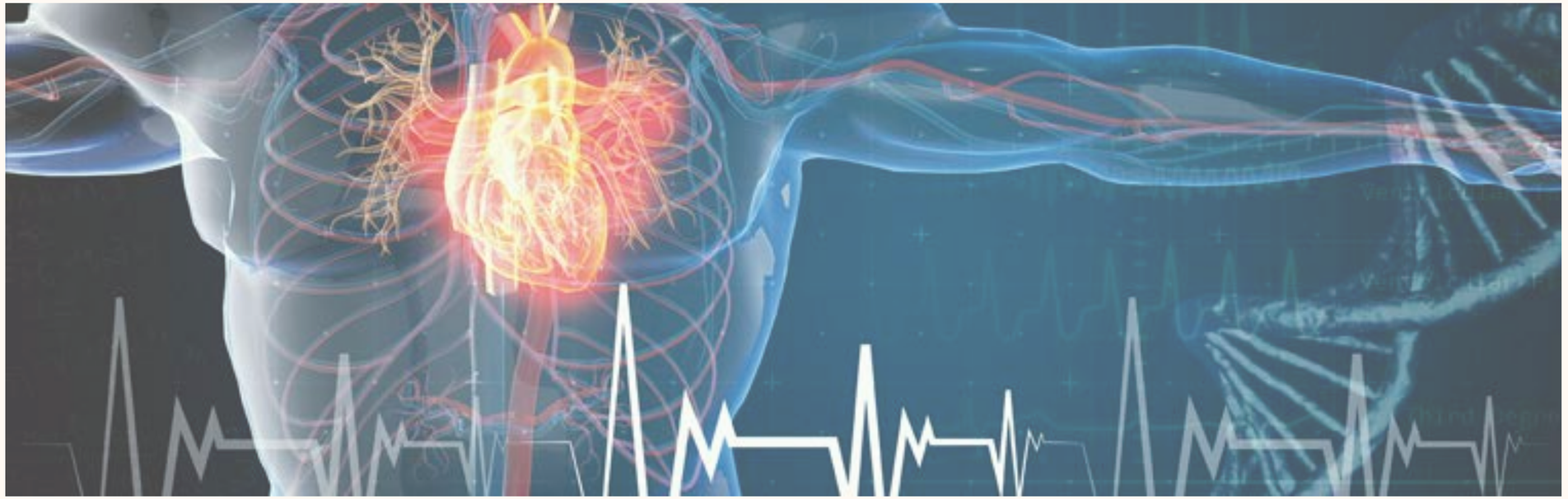
Existen dos lipoproteínas muy conocidas:

LDL Colesterol: Es el que lleva el colesterol a los tejidos, por esto en exceso contribuye a que aumente la placa de ateroma.

HDL Colesterol: Es el que lleva el colesterol desde los tejidos y los órganos hacia el hígado.

¿Cuándo el colesterol presenta un riesgo para mis arterias?

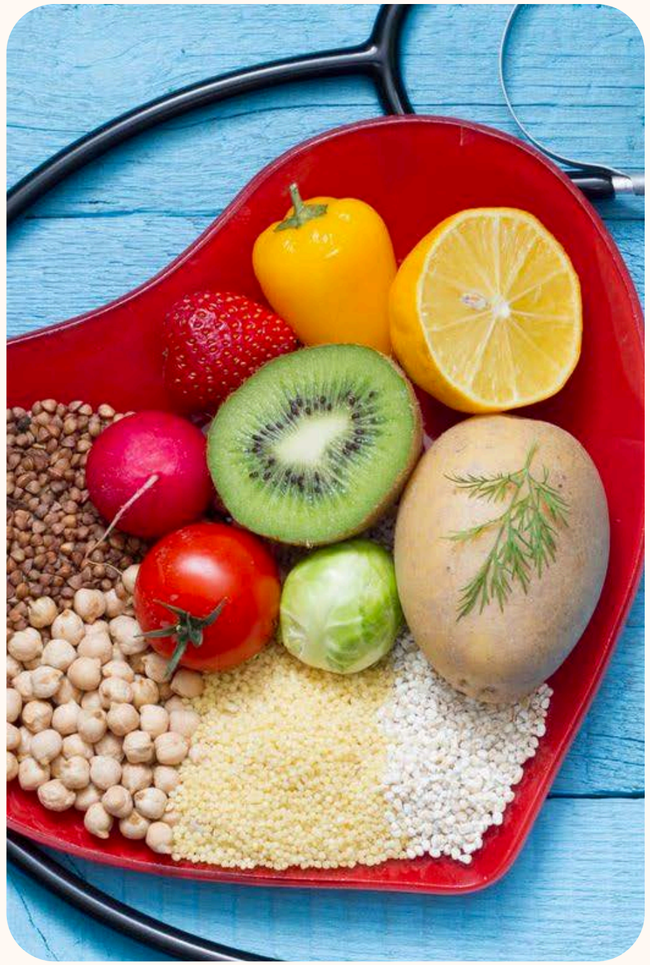
Para que esta condición se presente el cuerpo tendría que llevar mucho más colesterol hacia los tejidos, que el que vuelve al hígado, también que las paredes de las arterias estén lastimadas o inflamadas para que el colesterol pueda entrar.



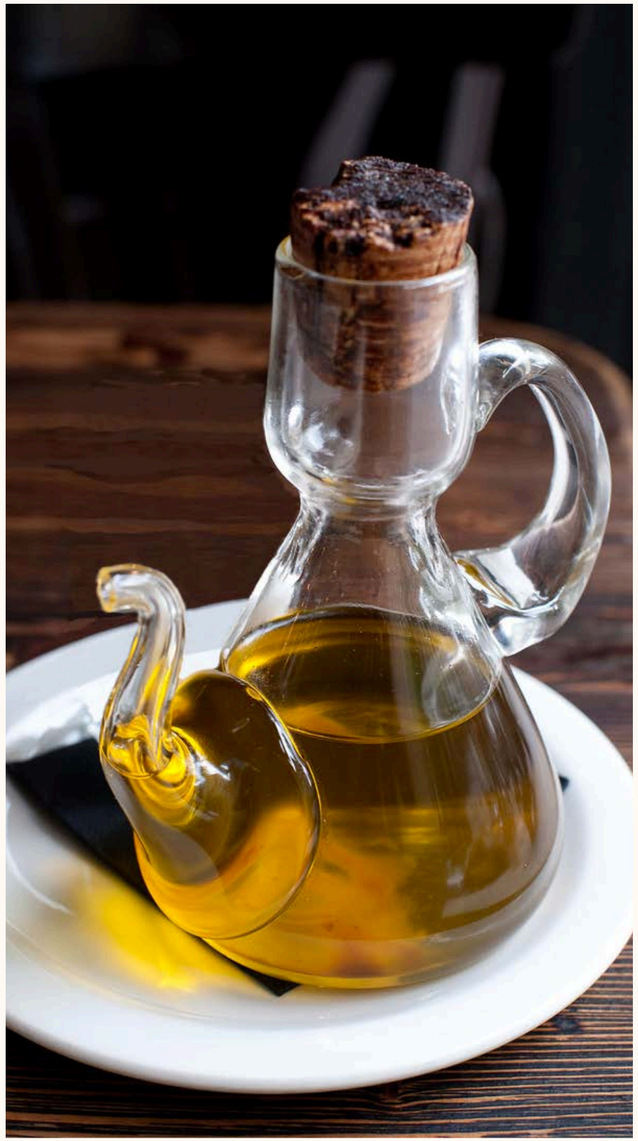
¿Qué son los triglicéridos y como tenerlos en rangos saludables?

Son un tipo de energía almacenada que puede ser utilizada por nuestro organismo. Cuando tenemos elevados los triglicéridos puede ser un indicador de mantener una alimentación alta en hidratos de carbono.

- Disminuir el consumo de carbohidratos pueden ser una opción para disminuir el exceso de triglicéridos en nuestro cuerpo.
- Mejorar el consumo de grasas saludables ha demostrado reducir tus valores de triglicéridos aproximadamente en un 50%.
- Evita alimentos altos en azúcar simple o grasas no saludables derivada de ultra procesados.
- Mejora tu consumo de alimentos proteicos.



¿Cuáles son las principales recomendaciones que debo tener presentes?



Cambia tu aceite por un aceite de oliva extra virgen:

Utilizar aceite de oliva en tu alimentación ayudara a mejorar tu perfil de lípidos en tu cuerpo, protege el colesterol LDL de su oxidación evitando que se convierta en un colesterol que forme placas en tus arterias, evita infartos, te brinda mayor saciedad, mejora la sensibilidad a la insulina, contiene ácido oleico con propiedades antiinflamatorios, resiste altas temperaturas.

Aumenta tu consumo de omega 3:

Previene el riesgo cardiovascular, disminuyendo la cantidad de triglicéridos en sangre, aumentando el colesterol HDL, mejorando tu perfil de lípidos, así como proporcionar efectos antiinflamatorios.

Puedes suplementarte o conseguirlo en alimentos como, salmón, pescado azul, semillas, nueces, aceite de hígado de bacalao.

¿Qué alimentos altos en proteína debo elegir?

Las carnes blancas cuentan con un alto valor nutricional, con perfiles adecuados de aminoácidos y menor cantidad de grasa saturadas en su interior.

Salmón



Pollo sin piel



Pavo sin piel



Lomo de cerdo

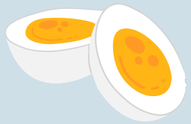


Sardinas, truchas, tilapia



Atún





Huevo: Alimento rico nutricionalmente, con un perfil de aminoacidos completo, así como vitaminas del complejo B.



Yogurt: Elegir yogurt sin azucar, son fuentes de proteina, aportan grandes beneficios para nuestra salud intestal así como proteina de calidad.



Queso bajo en grasa: Es un alimento proteico y graso a su vez, consumir porciones adecuadas a tus requerimiento.

Reduce el índice glicémico de tu alimentación:

Puedes comenzar por preferir carbohidratos almidonados y fibrosos, ya que esto ayudara a disminuir la respuesta de la insulina en nuestro cuerpo, mejorando la captación de esta por nuestras células.

Prefiere carbohidratos como la papa, la yuca, legumbres, avena, quinua, arepa de maiz, arroz o alimentos integrales.

Complementa con carbohidratos como los vegetales ricos en fibra, las frutas.

Dejando a un lado productos de panaderia así como ultraprocesados.

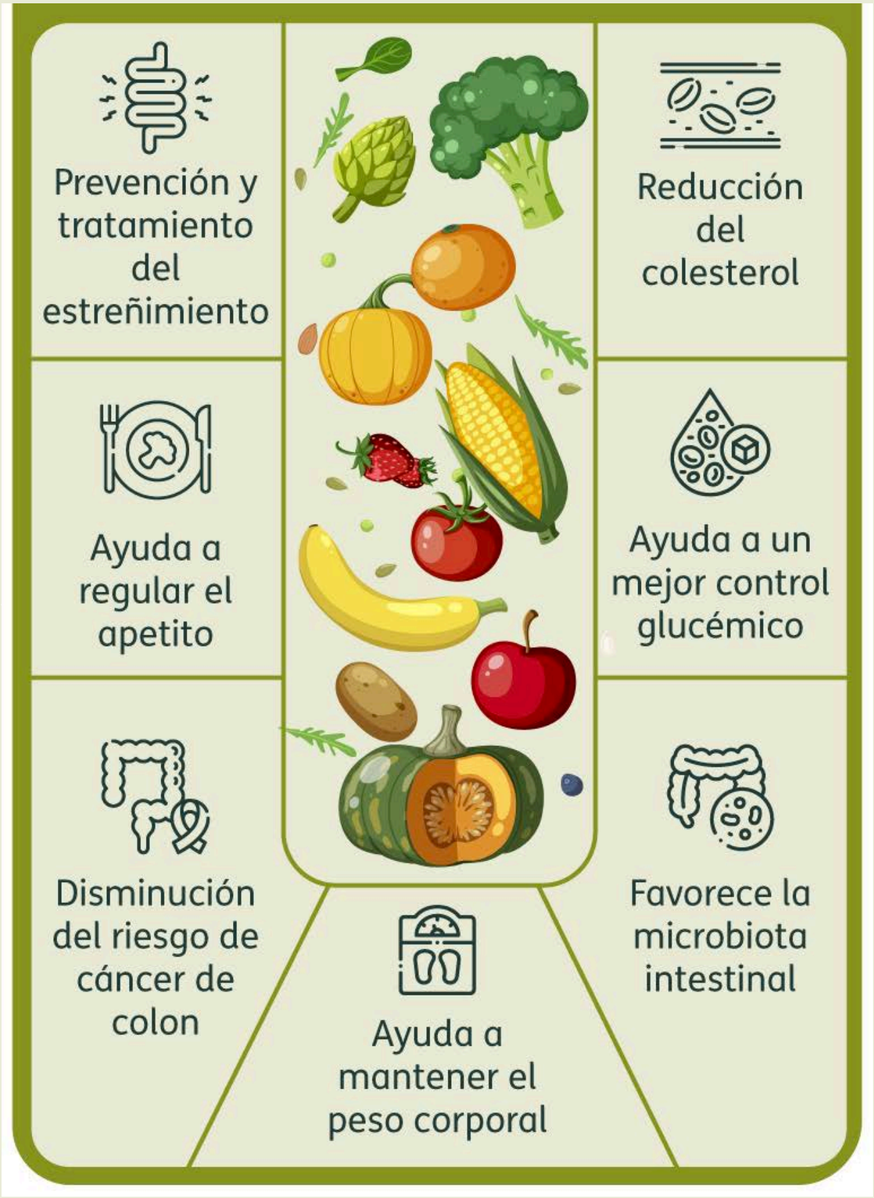


Aumenta el consumo de fibra en tu día

- La fibra soluble forma un gel viscoso en el tracto digestivo que se adhiere a las moléculas de colesterol, evitando su absorción en el torrente sanguíneo.

La fibra soluble forma un gel viscoso en el tracto digestivo que se adhiere a las moléculas de colesterol

- La fibra soluble no solo reduce el colesterol, sino que también mejora la salud cardíaca al disminuir la presión arterial y la inflamación, factores clave en el desarrollo de enfermedades cardiovasculares.



Estructura una rutina de actividad física:

La actividad física responde muy bien ante la mejora de las lipoproteínas que transportan el colesterol, ayudando a mantener el colesterol total en rangos adecuados.



Te recomiendo estructurar una rutina de entrenamientos semanales que incluya actividad de fuerza que ayude a mantener tus músculos activos, así como ejercicios cardiovasculares otra opción son los entrenamientos funcionales que incluyen ambos.

¿Cuáles son los alimentos que debo evitar consumir?



Azucares simples:
Es uno de los productos más adictivos para la sociedad, alimentos como la panela, el azúcar de mesa, la miel, las bebidas gaseosas, jugos procesados, bebidas energéticas, productos de panadería, donas, dulces, son algunos de los productos con más azúcar en el mercado.

Ultra procesados ricos en grasas saturadas y grasas trans:
Alimentos como papas fritas, embutidos, salsas, productos de panadería, alimentos fritos con grasas reutilizadas, son algunos de los productos que no ayudan a tu salud.



1. Producen alteraciones a nivel metabólico que aumenta la resistencia a la insulina.
2. Principales culpables del aumento de grasa corporal, aumentando el riesgo cardiovascular.
3. Mayor riesgo de mortalidad por todas las causas y enfermedades crónicas como el cáncer, hipertensión, dislipidemia.
4. Contienen mucha azúcar, grasas malas y sodio, alteran nuestro apetito, dañan nuestra microbiota intestinal.

HÁBITOS QUE PUEDES MEJORAR



Probióticos:
Los probióticos los encuentras en alimentos fermentados como el yogurt sin azúcar, el Kéfir, las aceitunas, te ayudaran a mejorar tu salud intestinal, reducen el colesterol, estimula el sistema inmune, producen vitaminas.

Prebióticos
Integra prebióticos a tu alimentación ayudando la inflamación abdominal, los encontraras en alimentos como la avena, (zanahoria y manzana en cocción) espárragos, linaza, cebolla.

Adecuado descanso:
Un adecuado hábito del sueño mejora tu funcionamiento hormonal a lo largo del día entre otros beneficios a tu salud que ayudaran a tu proceso.

El comienzo de la salud es la nutrición