NOMBRE DEL CENTRO DE PROTECCION SOCIAL : Centro Bienestar del Anciano - Villeta.

RAZON SOCIAL DEL CONTRATISTA: Instituto de Hermanas Franciscanas de Santa Clara

INFORME DE GESTIÓN ÁREA DE NUTRICION: Marzo 2021

PROGRAMA: Asistencial

OBJETIVO GENERAL: Determinar el Estado Nutricional de la totalidad de los usuarios del Centro mediante estrategias, intervenciones apropiadas y actividades asistenciales, dieto terapéuticas y preventivas, tendientes a mejorar y/o mantener el bienestar y calidad de vida del Adulto Mayor residente.

OBJETIVOS ESPECIFICOS	META CUANTIFICABLE	INDICADORES	INFORME DE GESTION																								Observacion
			Enero						Febrero						Marzo						TOTAL						
			Programado		Ejecutado		Por Ejecutar		Programado		Ejecutado		Por Ejecutar		Programado		Ejecutado		Por Ejecutar		Programado		Ejecutado		Por Ejecutar		
			No.	%	No.	%	No.	%	No.	%	No.	%	No.	%	No.	%	No.	%	No.	%	No.	%	No.	%	No.	%	
Participar en los estudios de casos de usuarios a necesidad y/o programación, por ingreso, alteración de comportamientos o por salud.	Intervención en registro desde el área profesional en los Estudios ejecutados.	No. Estudios de caso realizados / Total estudios de caso programados X 100	0	0%	0	0%	0	0%	1	100%	1	100%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	1	100%	1	100%	0	0%	Durante el mes de marzo no se lleva a cabo estudios de caso.
Participar en la elaboración del plan casero de los usuarios que salen al medio familiar.	Aporte desde el área en la elaboración de planes caseros a requerimiento.	No. de Planes caseros ejecutados /Total planes caseros requeridos x 100	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	Durante el mes de marzo no se solicita planes caseros
Diligenciar el cierre de historias clínicas (egresos por fallecimiento, traslado o reintegro familiar), según requerimiento.	Realizar cierre de historias de usuarios según requerimiento.	N° cierre de historias clínicas realizados / N° de egresos institucional X 100	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%	62	100%	62	100%	0	0%	62	100%	62	100%	0	0%	Durante el mes de marzo se lleva a cabo cierre del 100% de las historias por cambio de operador.
Establecer la dieto terapia correspondiente para las Personas Mayores	Prescribir dieta a las Personas Mayores que lo requieran	Nº de dietas aplicadas / Nº de dietas prescritas x 100	58	100%	58	100%	0	0%	58	100%	58	100%	0	0%	62	100%	62	100%	0	0%	178	100%	178	100%	0	0%	Se mantiene la prescripción dietaria de las 62 personas mayores y se realiza publicación en el área de comedor y servicio de alimentos.
Solicitud de pedidos a la Dirección de alimentos e insumos requeridos.	Solicitar semanalmente los pedidos a la Dirección del Centro.	N° de pedidos recibidos / N° de pedidos realizados X 100	2	100%	2	100%	0	0%	4	100%	4	100%	0	0%	4	100%	4	100%	0	0%	10	100%	10	100%	0	0%	Semanalmente se realiza pedido de carne, pollo, pescado, yogur, queso, fruver, abarrotes a fin de dar cumplimiento a lo establecido en la minuta patrón
Realizar palatabilidad a los alimentos preparados y verificación de cantidades en la emplatada.	Registro de la verificación en los formatos establecidos.	N° de registros generados / N° de verificaciones realizadas. X 100	4	100%	4	100%	0	0%	6	100%	6	100%	0	0%	6	100%	6	100%	0	0%	16	100%	16	100%	0	0%	Durante el mes de marzo el técnico de cocina y nutricionista realiza prueba organoléptica de los alimentos preparados dos veces a la semana.
Registrar la totalidad de cambios de minuta en formato establecido.	Garantizar cumplimiento de minuta y verificar cambios por organización	N° de cambios realizados/ N° de cambios de autorizados X100	5	100%	5	100%	0	0%	4	100%	4	100%	0	0%	4	100%	4	100%	0	0%	13	100%	13	100%	0	0%	Durante el mes de marzo se realiza una totalidad de 4 cambios por motivos de maduración del producto.
Realizar capacitaciones para socializar protocolos y temas relacionados con el área a los empleados.	Evidencia de asistencia del personal laboral a las capacitaciones dadas.	Nº capacitaciones realizadas / N° de capacitaciones programadas X 100	0	0%	0	0%	0	0%	1	100%	1	100%	0	0%	1	100%	1	100%	0	0%	2	100%	2	100%	0	0%	Durante el mes de marzo se lleva a cabo capacitación sobre Manual de buenas prácticas de manufactura
Elaborar y apoyar la entrega oportuna de los informes solicitados por Beneficencia o Dirección	Entrega oportuna de los informes solicitados.	N° informes realizados / N°. informes solicitados x 100	1	100%	1	100%	0	0%	1	100%	1	100%	0	0%	1	100%	1	100%	0	0%	3	100%	3	100%	0	0%	Se realiza 1 informe correspondiente al informe de gestión mensual.

PRESENTADO POR: Laura Juliana Cabrera Ramírez
Nutricionista