Vigencia	Código
DD/MM/AA	MIES-GIS-SGI-DAM-PRT-0007

PROTOCOLO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN EN CENTROS Y SERVICIOS GERONTOLÓGICOS EN LAS MODALIDADES DE CENTROS GERONTOLÓGICOS RESIDENCIALES, CENTROS GERONTOLÓGICOS DE ATENCIÓN DIURNA Y ESPACIOS DE SOCIALIZACIÓN Y ENCUENTRO CON ALIMENTACIÓN

ACTIVIDAD	NOMBRE	CARGO	FIRMA	FECHA
Elaboración:	María Belén Gómez Moreno	Analista Dirección Población Adulta Mayor	Firmado electrónicamente por: MARIA BELEN GOMEZ MORENO	11/01/24
	Bryan Napoleón Patiño Galarraga	Analista Dirección Población Adulta Mayor	Firmado electrónicamente por: BRYAN NAPOLEON PATINO GALARRAGA	11/01/24
	Judith Lorena Andrade Saeteros	Analista Dirección de Servicios de Centros de Desarrollo Infantil Integral	Firmado electrónicamente por: JUDITH LORENA ANDRADE SAETEROS	11/01/24
	Silvana América Melo Eches	Analista Dirección de Servicios de Centros de Desarrollo Infantil Integral	Firmado electrónicamente por: SILVANA AMERICA MELO ECHES	11/01/24
Revisión Técnica:	Jose Romo	Analista de Servicios, Procesos y Calidad	Firmado electrónicamente por: JOSE ALFONSO ROMO BELTRAN	11/01/24
	Fernando Sánchez	Director de Servicios, Procesos y Calidad	Firmado electrónicamente por: JORGE FERNANDO SANCHEZ AGUIRRE	11/01/24
Revisión:	Judith Lorena Andrade Saeteros	Analista Dirección de Servicios de Centros de Desarrollo Infantil Integral	Firmado electrónicamente por: JUDITH LORENA ANDRADE SAETEROS	11/01/24
	Silvana América Melo Eches	Analista Dirección de Servicios de Centros de Desarrollo Infantil Integral	Firmado electrónicamente por: SILVANA AMERICA MELO ECHES	11/01/24

Aprobación:	María Sol Torres Cañizares	Subsecretaria de Gestión Intergeneracional	Firmado electrónicamente por: MARIA SOL TORRES CANIZARES	11/01/24
	Ximena Sofía Hurtado García	Directora de Población Adulta Mayor	Firmado electrónicamente por: XIMENA SOFIA HURTADO GARCIA	11/01/24

CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Descripción del cambio	Responsable			Fecha
		Nombre	Cargo	Firma	
1	*Versión Original*				

Contenido

1. OBJETIVO 5
1.1. OBJETIVO GENERAL 5
1.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS 5
2. ALCANCE 5
3. BASE LEGAL 5
Características de las modalidades de atención en las que se brinda la atención gerontológica con alimentación 9
4. DEFINICIONES Y ABREVIATURAS 11
4.1. Definiciones: 11
4.2. Abreviaturas: 13
5. DESCRIPCIÓN DEL PROTOCOLO 13
5.1. PLAN DE ALIMENTACIÓN 13
5.1.1. Recomendaciones Nutricionales 13
5.1.2. Calorías según actividad física de las Personas Adultas Mayores 14
5.1.3. Recomendaciones alimentarias para distribución en Centros y Servicios Gerontológicos en los que se brinda atención con alimentación 15
5.1.4. Porciones referenciales de alimentos y/o preparaciones según modalidades de atención. 16
5.1.5. Recomendaciones generales para la alimentación de las Personas Adultas Mayores usuarias/os de Centros y servicios gerontológicos 20
5.1.6. Modificaciones de la alimentación para casos especiales. 20
5.1.7. Modificación de la alimentación en caso de Enfermedades Diarreicas Agudas (EDA). 20
5.1.8. Modificación de la Alimentación en caso de Infecciones Respiratorias (resfrió, asma, gripe, faringitis, laringitis) 21
5.1.9. Modificación de la Alimentación en caso de mal nutrición 21
5.1.10. Modificación de la Alimentación en caso de Diabetes o Hipertensión 22
5.1.11. Modificación de la Alimentación en caso de problemas de dentadura. 22
5.1.12. Modificación de la Alimentación en caso de problemas de disfagia. 22
5.1.13. Alimentos y/o preparaciones restringidas en Personas Adultas Mayores 23
5.1.14. Planificación de la Alimentación Saludable. 23

5.1.15. Planificación, aprobación y revisión del menú 24
5.1.16. Horarios de alimentación según las modalidades de atención. 24
5.1.17. Gestión Documental. 25
5.2. LINEAMIENTOS Y DIRECTRICES PARA APLICARSE EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN 26
5.2.1. Externalización de Servicios de Alimentación. 26
5.2.2. Transporte utilizado para los alimentos: 26
5.2.3. Recepción de alimentos: 27
5.2.4. Infraestructura o espacios de preparación de los alimentos 27
5.2.5. Equipos, muebles y útiles 28
5.2.6. Control de plagas. 29
5.2.7. Suministró de agua. 29
5.2.8. Gestión de Residuos 29
5.2.9. Manipuladores de alimentos (personal) 29
5.2.10. Materias primas (alimentos) 30
5.2.11. Preparación de alimentos 31
5.2.12. Distribución de alimentos a los/las usuarios/as de los Centros y Servicios Gerontológicos. 31
6. RESPONSABILIDADES 32
7. ANEXOS 33

1. OBJETIVO

1.1. OBJETIVO GENERAL

Determinar los procedimientos generales del servicio de alimentación para centros y servicios de atención y cuidado para personas adultas mayores en las modalidades de Centros Gerontológicos Residenciales, Centros Gerontológicos de Atención Diurna y Espacios de Socialización y Encuentro con alimentación.

1.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

a. Contar con lineamientos específicos del servicio de alimentación para las personas adultas mayores en las modalidades de Centros Gerontológicos Residenciales, Centros Gerontológicos de Atención Diurna y Espacios de Socialización y Encuentro con alimentación.

b. Establecer los procedimientos del servicio de alimentación, de acuerdo con los parámetros de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

c. Implementar mecanismos de seguimiento, acompañamiento y asistencia técnica que aseguren el cumplimiento del Protocolo para el Servicio de Alimentación en Centros Gerontológicos: Residenciales, Diurnos y Unidades de Atención en Espacios de Socialización y Encuentro con alimentación.

2. ALCANCE

Este protocolo es de aplicación nacional, de obligatorio cumplimiento, está dirigido para el personal del servicio de alimentación (cocinero, auxiliar de cocina), cuidador, coordinador y personal administrativo que forman parte de centros y servicios de atención y cuidado, en las modalidades de Centros Gerontológicos Residenciales, Centros Gerontológicos de Atención Diurna y Espacios de Socialización y Encuentro con servicio de alimentación. Detalla las actividades necesarias desde la planificación hasta la evaluación periódica de la calidad del servicio.

3. BASE LEGAL

El Ministerio de Inclusión Económica y Social (MIES); Es la institución rectora de la política pública de inclusión social a nivel nacional, para grupo de atención prioritaria: las personas adultas mayores definidas en la Constitución, ejecuta diversos programas, como el bono de desarrollo humano; en el sector rural son participantes del programa aliméntate Ecuador

Constitución de la República del Ecuador

Que, el Art. 35.- Las personas adultas mayores, niñas, niños y adolescentes, mujeres embarazadas, personas con discapacidad, personas privadas de libertad y quienes adolezcan de enfermedades catastróficas o de alta complejidad, recibirán atención prioritaria y especializada en los ámbitos público y privado.

Que, el Art. 36.- Las personas adultas mayores recibirán atención prioritaria y especializada en los ámbitos público y privado, en especial en los campos de inclusión social y económica, y protección contra la violencia. Se considerarán personas adultas mayores aquellas personas que hayan cumplido los sesenta y cinco años de edad.

Que, el Art. 38.- El Estado establecerá políticas públicas y programas de atención a las personas adultas mayores, que tendrán en cuenta las diferencias específicas entre áreas urbanas y rurales, las inequidades de género, la etnia, la cultura y las diferencias propias de las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades; asimismo, fomentará el mayor grado posible de autonomía personal y participación en la definición y ejecución de estas políticas. En particular, el Estado tomará medidas de:

1. Atención en centros especializados que garanticen su nutrición, salud, educación y cuidado diario, en un marco de protección integral de derechos.

Que, el Art. 227.- La administración pública constituye un servicio a la colectividad que se rige por los principios de eficacia, eficiencia, calidad, jerarquía, desconcentración, descentralización, coordinación, participación, planificación, transparencia y evaluación.

Ley Orgánica de las Personas Adultas Mayores

Que, el Art-. 3.- Fines. La presente Ley tiene las siguientes finalidades:
c) Orientar políticas, planes y programas por parte del Estado que respondan a las necesidades de los adultos mayores y promuevan un envejecimiento saludable.
g) Garantizar para las personas adultas mayores una vida digna mediante el acceso y disponibilidad de servicios necesarios con calidad y calidez, en todas las etapas del envejecimiento.

Que, el Art. 4.- Principios fundamentales y Enfoques de atención. Para la aplicación de la presente Ley, se tendrán como principios rectores: a) Atención prioritaria, b) Igualdad formal y material, c) Integración e inclusión, d) In dubio pro personas, e) No discriminación, f) Participación Activa, g) Responsabilidad social colectiva, h) Principio de Protección, i) Universalidad, j) Restitución, k) Integralidad y especificidad, l) Protección especial a personas con doble vulnerabilidad. Los enfoques de atención son: Enfoque de ciclo de vida, Enfoque de Género, Enfoque Intergeneracional, Enfoque Poblacional, Enfoque Urbano – Rural y Enfoque Intercultural.

Que, el Art. 9.- Deberes del Estado. Corresponde al Estado los siguientes deberes:
a) Elaborar y ejecutar políticas públicas, planes y programas que se articulen al Plan Nacional de Desarrollo, enmarcadas en la garantía de los derechos de las personas adultas mayores, tomando como base una planificación articulada entre las instituciones que integran el Sistema Nacional Especializado de Protección Integral de los Derechos de las Personas Adultas Mayores;
b) Garantizar el acceso inmediato, permanente, y especializado a los servicios del Sistema Nacional de Salud, incluyendo a programas de promoción de un envejecimiento saludable y a la prevención y el tratamiento prioritario de síndromes geriátricos, enfermedades catastróficas y de alta complejidad;
c) Garantizar la existencia de servicios especializados dirigidos a la población adulto mayor que brinden atención con calidad y calidez en todas las etapas del envejecimiento; d) Acceso a los

diversos programas de alimentación y protección socioeconómica que ejecuta la autoridad nacional de inclusión económica y social.

Que, el Art. 12.- Derechos. El Estado reconoce y garantiza a las personas adultas mayores el pleno ejercicio de los derechos establecidos en la Constitución de la República, los tratados e instrumentos internacionales y esta Ley. Su aplicación será directa de oficio o a petición de parte por las y los servidores públicos, así como de las personas naturales, jurídicas, públicas y privadas, mixtas y comunitarias.

Que, el Art. 38.- Accesibilidad. Se garantizará a las personas adultas mayores la accesibilidad y utilización de bienes y servicios de la sociedad, eliminando barreras que impidan o dificulten su normal desenvolvimiento e integración social. En toda obra pública y privada de acceso público, urbana o rural, deberán preverse accesos, medios de circulación, información e instalaciones adecuadas para las personas adultas mayores.

Que, el Art. 56.- Principios del Sistema. El Sistema Nacional Especializado de Protección Integral de los Derechos de las Personas Adultas Mayores, se fundamenta en lo establecido en los instrumentos internacionales, la Constitución de la República, la Ley, así como en los siguientes principios:
c) Especialización de los servicios.- Los integrantes del sistema asegurarán la especialización del personal encargado de los servicios y modalidades de atención para los adultos mayores.

Que, el Art. 89.- Modalidades para la atención integral. Deberán implementarse progresivamente las siguientes modalidades de atención:
a) Centros gerontológicos residenciales: Son servicios de acogida, atención y cuidado para personas adultas mayores que requieran atención integral en alimentación, alojamiento, vestido, salud y otros que no puedan ser atendidos por sus familiares;
b) Centros gerontológicos de atención diurna: Son servicios de atención durante el día, sin internamiento, con el objeto de evitar su institucionalización, segregación o aislamiento que promueven el envejecimiento positivo y la ciudadanía activa;
c) Espacios de socialización y de encuentro: Son servicios destinados a propiciar el encuentro, la socialización y la recreación de personas adultas mayores que conserven su autonomía; tendientes a la convivencia, participación y solidaridad, así como la promoción del envejecimiento positivo y saludable;
d) Atención Domiciliaria: Son los servicios dirigidos a garantizar el bienestar físico y psíquico de las personas adultas mayores que carecen de autonomía y que no se hallan institucionalizadas; y,
e) Centros de Acogida Temporal: Son espacios de acogimiento temporal y emergente dirigidos a la atención de personas adultas mayores que se encuentren en situación de necesidad apremiante o carezcan de referente familiar o se desconozca su lugar de residencia.

Reglamento General Ley Orgánica de las Personas Adultas Mayores

Que, el Art. 7. Obligación de los centros gerontológicos: Los centros gerontológicos tienen la obligación de brindar atención especializada a las personas adultas mayores. En ningún caso serán humilladas ni sometidas a tratos cueles y degradantes. (…) El seguimiento y solicitud de

agendamiento de esta atención, estará a cargo de la persona adulta mayor, con acompañamiento en decisión informada, del custodio legal de la persona adulta mayor y/o del coordinador/ a del centro gerontológico. En caso de personas adultas mayores sin referentes familiares y/o en extrema pobreza y/o vulnerabilidad, la autoridad nacional encargada de la inclusión económica y social y la autoridad sanitaria nacional, actuarán según la normativa vigente.

Que, el Artículo 43.- Atención de calidad y con calidez: Las personas adultas mayores, en todos los ámbitos de la vida, independientemente de su condición física, de salud, psicológica, patrimonial u otros, recibirán atención de calidad y con calidez

Que, el Art 46: Implementación de modalidades de Atención: Con el objeto de garantizar a las personas adultas mayores la atención eficaz y oportuna de los servicios sustentados en normas y estándares de alta calidad, la autoridad nacional de la inclusión económica y social, en conformidad con la que establece la Constitución de la República, en armonía con lo que determina la Convención Interamericana Sobre la Protección de los Derechos Humanos de las Personas Mayores, deberá implementar de manera progresiva centros y servicios de atención gerontológica en las modalidades de:

1. Centros gerontológicos residenciales;
2. Centros gerontológicos de atención diurna;
3. Espacios de socialización y de encuentro;
4. Atención domiciliaria; y,
5. Centros de acogida temporal”

Estatuto Orgánico de Gestión por Procesos del Ministerio de Inclusión Económica y Social

El Acuerdo Ministerial Nro. 030, Estatuto Orgánico de Gestión por Procesos, del Ministerio de Inclusión Económica y Social, determina como misión institucional en su Artículo número 1: “… Definir y ejecutar políticas, estrategias, planes, programas, proyectos y servicios de calidad y con calidez, para la inclusión económica y social, con énfasis en los grupos de atención prioritaria y la población que se encuentra en situación de pobreza y vulnerabilidad, promoviendo el desarrollo y cuidado durante el ciclo de vida, la movilidad social ascendente y fortaleciendo a la economía popular y solidaria”.

Art. 11, en el numeral 1.2.2.2.2 referente a la Gestión de Población Adulta Mayor, establece como misión “… Formular, planificar, coordinar y gestionar regulaciones, procesos de evaluación, acompañamiento técnico y articulación interinstitucional e intersectorial, para el diseño e implementación de políticas públicas de protección integral de las personas adultas mayores con un enfoque intergeneracional”. Además de las siguientes atribuciones:

a) Diseñar propuestas de políticas públicas y lineamientos con enfoque intergeneracional orientadas al desarrollo y protección integral de la población adulta mayor;
l) Desarrollar procesos de normativización y estandarización de servicios de atención integral de la población adulta mayor con un enfoque intergeneracional. Elaborar estándares para la prestación de servicios de cuidado y protección orientados a personas adultas mayores;

o) Supervisar en articulación con los niveles desconcentrados, la implementación de políticas públicas orientadas a personas adultas mayores y de los servicios de atención o cuidado;
p) Emitir dictámenes de factibilidad de excepcionalidad y otros vinculados a la prestación desconcentrada de los diferentes servicios del ámbito de competencia; s. Dirigir y articular las estrategias e iniciativas intersectoriales e interinstitucionales enfocadas para reducir el riesgo, amenaza y vulneración de derechos de personas adultas mayores en condición de vulnerabilidad con enfoque intergeneracional".

El plan Nacional de Desarrollo "Plan de Creación de Oportunidades" 2021-2025

El Plan Nacional de Desarrollo "Plan de Creación de Oportunidades" 2021-2025 en su eje social, en el objetivo número 5 plantea que se debe "… Proteger a las familias, garantizar sus derechos y servicios, erradicar la pobreza y promover la inclusión social", Política 5.1 "Promover el ejercicio de derechos y la erradicación de la pobreza con énfasis en las personas y grupos de atención prioritaria".

Acuerdo Ministerial 001

Mediante Acuerdo Ministerial 001, del 4 de enero de 2018, el Ministerio de Inclusión Social y el Ministerio de Salud Pública, acuerdan aprobar y autorizar el instructivo "Atención en Salud a niñas, niños, adolescentes, personas con discapacidad y adultos mayores que son usuarios de los servicios del Ministerio de Inclusión Económica y Social de atención Institucionalizada y no institucionalizada" elaborados por los Ministerios de Salud y de Inclusión Económica y Social.

Acuerdo Ministerial 094

Mediante el Acuerdo Ministerial Nro. 051 del 13 de diciembre de 2018, publicado en el Registro Oficial Nro. 726 del 18 de enero de 2019, el Ministerio de Inclusión Social estableció una reforma mediante el Acuerdo Ministerial 094 del 7 de mayo de 2019, el cual aprobó las Normas Técnicas para la implementación de la Prestación de Servicios de Atención y Cuidado en Centros Gerontológicos, Residenciales, Atención Diurna, Espacios de Socialización y Encuentro, y Atención Domiciliaria".

Características de las modalidades de atención en las que se brinda la atención gerontológica con alimentación

a) Centros Gerontológicos Residenciales

La modalidad de atención en Centros Gerontológicos Residenciales, ofrece un servicio de alojamiento a personas adultas mayores, los 365 días al año, durante 24 horas diarias. Puede ser de manera temporal cuando se trata de personas que, una vez estabilizadas y/o ubicadas a sus familias, retornan a sus domicilios. Por lo general se trata de una estancia de 3 a 6 meses; o permanente cuando se trata de usuarios sin referente familiar comprobado, en situación de vulnerabilidad o total dependencia. En cualquiera de estos dos casos la atención debe ser integral por medio de la estimulación de sus capacidades, asistencia, alimentación, nutrición, rehabilitación y recreación, entre otros.

b) Centros Gerontológicos de Atención Diurna

La modalidad de atención en Centros Gerontológicos de Atención Diurna, ofrece un servicio de atención a personas adultas mayores, 240 días al año, de lunes a viernes, en períodos de 6 a 8 horas diarias; la atención debe ser integral por medio de la estimulación de sus capacidades, asistencia, alimentación, nutrición, rehabilitación, recreación, entre otros. Los centros gerontológicos de atención diurna prestan servicios de atención y cuidado integral, sin internamiento a personas adultas mayores, con dependencia leve, intermedia o moderada, enfocada a la promoción del envejecimiento positivo y ciudadanía activa.

c) Espacios de Socialización y Encuentro

Las unidades de atención en Espacios de Socialización y Encuentro, prestan servicios de atención concebidos para la revitalización, socialización y encuentro de las personas adultas mayores, que puedan trasladarse por sus propios medios. En este espacio se trabajará en la prevención y promoción del envejecimiento activo y saludable; mediante actividades recreativas, culturales, sociales, formativas y de prevención, tendientes a la convivencia, participación, solidaridad, relación con familias y comunidad, además, prevención de enfermedades, activación del cumplimiento de derechos. La modalidad de espacios de socialización y de encuentro, ofrece un servicio de atención en dos condiciones:

1. A personas adultas mayores en situación de extrema pobreza, se ofrece un servicio con alimentación, por tres días a la semana, con tres horas de duración cada jornada de trabajo (144 días al año).
2. A personas adultas mayores que no se encuentran en situación de pobreza extrema, se ofrecen servicios sin alimentación, por dos días a la semana, con dos horas de duración cada jornada de trabajo (96 días al año).
En ambos casos, la jornada de trabajo es de 8 horas diarias, 5 días de la semana, en actividades grupales en sesiones de 25 adultos mayores.

Acuerdo Ministerial Nro. Mies-2020-009

Por medio de Registro Oficial N. º 471 del jueves 18 de abril de 2019, se realiza la reforma al Acuerdo Interministerial N0. 2014-001 publicado en el registro oficial Nro. 239 de 6 de mayo de 2014, a través del cual el entonces Ministerio de Relaciones Laborales y el Ministerio de Salud Pública emitieron las directrices para el traspaso de personal sanitario de las instituciones del estado que conforman la administración central e institucional, al Ministerio de Salud Pública.

Mediante Acuerdo Ministerial No. 009 del 16 de enero de 2020, que reforma el Acuerdo Ministerial No.060 de 14 de enero de 2019, se expidió la Codificación y Reforma de las Normas para la Suscripción de Convenios de Cooperación por parte del Ministerio de Inclusión Económica y Social, en los siguientes términos:

Reforma al Acuerdo Interministerial No. 2014-001 del Ministerio de Relaciones Laborales y de Salud Pública

Art. 1.- En la Disposición General Primera a continuación de la frase: "Profesionales médicos y enfermeras para la prestación de servicios de salud ocupacional."; inclúyase lo siguiente: "Nutricionista que ejecute funciones en las Direcciones de: Servicio de Atención Domiciliar, Modalidad Círculos de Cuidado, Recreación y Aprendizaje – CCRA; Servicio de Atención Domiciliar, Modalidad Crecimiento con Nuestros Hijos; y, Servicios de Centros de Desarrollo Infantil – CDI del Ministerio de Inclusión Económica y Social; Psicólogo Clínico, Terapista Físico o Psicorehabilitador, Terapista Ocupacional y Enfermera o Auxiliar de Enfermería que ejecutan funciones en la Dirección de Población Adulta Mayor del Ministerio de Inclusión Económica y Social; y, Terapista de Lenguaje que ejecuta sus funciones en la Subsecretaría de Discapacidades del Ministerio de Inclusión Económica y Social."

4. DEFINICIONES Y ABREVIATURAS

4.1. Definiciones:

Adulto mayor: personas de 65 o más años de edad.
Agua segura: libre de microbios y apta para el consumo humano de forma directa.
Agua tratada: sometida a un proceso de purificación para eliminar las características no deseables; el tratamiento variará en función del uso que se le quiera dar y de las propiedades que contenga el agua desde su punto de partida.
Alimento: sustancia sólida o líquida que son consumidos para proveer soporte nutricional al organismo, usualmente es de origen animal o vegetal y contiene nutrientes como: carbohidratos, proteínas, grasas, vitaminas y minerales. Los alimentos también contienen agua.
Alimentación: es el acto voluntario de ingerir alimentos saludables que aportan salud y energía.
Alimentos no perecibles: alimento que se puede conservar a temperatura ambiente durante un prolongado tiempo.
Alimentación saludable: alimentación que aporta todos los nutrientes esenciales y energía que cada persona necesita para proteger su salud y estado nutricional.
Almacenamiento de alimentos: el almacenamiento de alimentos secos permite que los alimentos se mantengan durante algún tiempo relativamente largo después de la cosecha y/o producción y deben colocarse en utensilios cerrados y espacios que protejan de su deterioro.
Buenas prácticas de manufactura (BPM): son herramientas básicas para la obtención de productos seguros para el consumo humano que se centralizan en la inocuidad e higiene, desde la producción hasta el consumo.
Couler: Recipientes para conservar los alimentos a una temperatura adecuada en todos los procesos; utilizado para el transporte de alimentos.
Conservación de alimentos: consiste en proteger a los alimentos perecibles de la acción de los agentes contaminantes que puedan alterar sus características originales (olor, sabor, aspecto).
Desinfección: reducción del número de microorganismo presentes en una superficie o alimento mediante procedimientos que se utilizan con agentes químicos, métodos físicos o ambos, a un nivel de inocuidad.
Diabetes: es una enfermedad metabólica crónica caracterizada por niveles elevados de glucosa en sangre (o azúcar en sangre), que con el tiempo conduce a daños graves en el corazón, los vasos sanguíneos, los ojos, los riñones y los nervios.

Enfermedades crónicas: Son afecciones cuyos síntomas no remiten con el tiempo y suelen originarse a una edad temprana. Tardan años en manifestarse clínicamente y actualmente constituyen la principal causa de muerte en todo el mundo.

Equipamiento: son equipos propicios, necesarios y adecuados para atender las necesidades de las personas adultas mayores con el objetivo de que se sientan cómodos y motivados para realizar diversas actividades Ej. Equipo de sonido, televisión, pizarra magnética, ventilador, aire acondicionado, refrigeradora, encimera eléctrica, servicios básicos y otros.

GABA: Son Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para mayores de 2 años de la población ecuatoriana en condiciones normales, contiene los parámetros alimentarios y nutricionales para cada grupo de edad y acompañado de 11 mensajes comunicacionales.

Grasa saturada: generalmente provienen de origen animal, son sólidas naturalmente a temperatura ambiente Ej. grasa de cerdo, manteca, grasa láctea, carne, piel de pollo y cerdo, helados y queso.

Higiene: es un conjunto de acciones y técnicas que aplican los individuos para el control de factores que ejercen o pueden ejercer efectos nocivos sobre su salud, en este sentido, la higiene personal es el concepto básico de la limpieza y del cuidado del cuerpo humano.

Hipertensión: es un trastorno salud grave que puede incrementar el riesgo de enfermedades cardiovasculares, cerebrales, renales y otras.

Infraestructura: se refiere a todos los elementos que configuran el espacio físico donde se desarrollan o ejecutan servicios, procesos de enseñanza-aprendizaje: ambientes de aprendizaje, baterías sanitarias, áreas múltiples.

Manipulación de alimentos: se considera manipulación de alimentos cualquier actividad personal, empresarial en la que ejecuten aspectos como la preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta, suministro o servicio de productos alimenticios destinados al consumo.

Mobiliario: es el conjunto de muebles (mesas, sillas, anaqueles, revisteros, kit de psicomotricidad y otros).

Necesidades alimentarias: Las cantidades de alimentos que proporcionan energía y nutrientes esenciales que cada persona para cubrir sus necesidades nutricionales.

Nutrientes: sustancias químicas contenidas en los alimentos que se necesitan para el funcionamiento normal del organismo. Los 6 principales tipos de nutrientes son: proteínas, hidratos de carbono, grasas, minerales, vitamina, fibra y agua.

Obesidad: Enfermedad caracterizada por una cantidad excesiva de grasa corporal o tejido adiposo con relación a la masa corporal.

Porción: cantidad de un alimento, expresada en medidas caseras, que generalmente es consumida por una persona.

Plagas: crecimiento desmedido y difícil de controlar de microorganismos animales y o vegetales que atacan y destruyen los alimentos, cultivos y las plantas que en su mayoría son portadores de enfermedades

Prestación: consiste en dar o entregar un servicio.

Proteínas: nutrientes esenciales para la construcción y reparación de los tejidos del organismo y dl desarrollo de defensas contra de las enfermedades. Están formadas por aminoácidos esenciales y no esenciales. Las proteínas también proporcionan energía al organismo.

Referente familiar: Una persona que sirve como base para definir las relaciones de parentesco en una familia.

Requerimientos nutricionales individuales: Las cantidades de energía y nutrientes esenciales que cada persona necesita para mantener la salud, estado nutricional y llevar a cabo las diversas y complejas funciones de su organismo.
Residuos: Es el desperdicio alimentario de cualquier sustancia comestible, cruda o cocinada, descartada de las preparaciones de los alimentos.
Salud: Según la Organización Mundial de la Salud (OMS) es un estado de completo bienestar físico, mental y social, y no solamente la ausencia de enfermedad.
Servicio: es una prestación o conjunto de actividades destinadas a satisfacer alguna necesidad y no consiste en la producción de bienes materiales.
Tiempo de comida: Horario definido para el consumo de la alimentación según grupos de edad.
V**aloraciones nutricionales**: El conjunto de métodos utilizados para describir el estado nutricional de un individuo.
Vectores: Son organismos vivos que pueden transmitir enfermedades infecciosas entre personas, o de animales a personas.
Vulnerabilidad: La condición que abarca diversas situaciones de riesgo, como víctimas de violencia doméstica y sexual, maltrato, movilidad humana, desastres naturales o antropogénicos, abandono, indefensión, pobreza extrema y pobreza. Se refiere a aquellos contextos en los que se requiere atención y cuidado.

4.2. Abreviaturas:

BPM: Buenas Prácticas de Manufactura
EDA: enfermedad diarreica aguda**.**
FAO: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.
IRA: Infecciones Respiratorias Agudas
MIES: Ministerio de Inclusión Económica y Social.
OMS: Organización Mundial de la Salud.
PEPS: Primero en entrar, primero en salir.

5. DESCRIPCIÓN DEL PROTOCOLO

El protocolo para el servicio de alimentación en centros y servicios gerontológicos en las modalidades de centros gerontológicos residenciales, centros gerontológicos de atención diurna y espacios de socialización y encuentro con alimentación constituye un instrumento de regulación técnica para los procesos relacionados con la preparación y contratación del servicio de alimentación, por parte de las unidades de atención directos y con convenio de cooperación con el Ministerio de Inclusión Económica y Social cuyo cumplimiento es obligatorio.

5.1. PLAN DE ALIMENTACIÓN

5.1.1. Recomendaciones Nutricionales

Los lineamientos determinados para el servicio de alimentación son guías elementales que permiten cumplir con las recomendaciones nutricionales determinadas para cada grupo etario,

basados en el estado nutricional de los/las usuarios/as y su estado de salud, que buscan facilitar la planificación de un ciclo de menús. Es importante considerar las recomendaciones nutricionales dirigidas a las personas adultas mayores, ya que estas están relacionadas con el proceso de envejecimiento que, a su vez, está influenciado por el estado nutricional. Al envejecer, el cuerpo experimenta cambios, como un aumento en la masa grasa y una disminución en la masa magra, además de que pueden aparecer trastornos metabólicos y alimentarios, así como la presencia de enfermedades crónicas o agudas.

Debido a estos cambios, las necesidades energéticas, es decir, el número de calorías necesarias disminuyen con la edad, debido a una menor actividad física y una menor cantidad de masa muscular. Por lo tanto, es esencial considerar estas características y necesidades nutricionales específicas al planificar una alimentación saludable para las personas adultas mayores.

A continuación, se describen las recomendaciones nutricionales específicas dirigidas a las personas adultas mayores de los Centros y servicios de atención Gerontológica en el siguiente cuadro:

5.1.2. Calorías según actividad física de las Personas Adultas Mayores

Tabla 1 Requerimientos calóricos en Personas Adultas Mayores según su nivel de actividad física

REQUERIMIENTOS CALÓRICOS EN PERSONAS ADULTAS MAYORES SEGÚN SU NIVEL DE ACTIVIDAD FÍSICA			
PERSONAS ADULTAS MAYORES MUJERES	**CALORÍAS**	**PERSONAS ADULTAS MAYORES HOMBRES**	**CALORÍAS**
Actividad Física Ligera	1606	Actividad Física Ligera	1814
Actividad Moderada	1820	Actividad Moderada	2056
Actividad muy activa	2142	Actividad muy activa	2419

Fuente: Recomendaciones nutricionales FAO-OMS

En Ecuador, los requerimientos calóricos de las personas adultas mayores pueden variar en función de su nivel de actividad física. Para las mujeres adultas mayores que llevan a cabo una actividad física ligera, se recomienda un consumo diario de 1606 calorías. Si la actividad es moderada, se sugiere un aporte de 1820 calorías al día, mientras que para aquellas que mantienen una actividad muy activa, se aconseja un consumo de 2142 calorías diarias.

En el caso de los hombres adultos mayores, con una actividad física ligera, se sugiere un consumo diario de 1814 calorías. Si la actividad es moderada, se recomienda un aporte de 2056 calorías al día, y para aquellos que mantienen una actividad muy activa, se aconseja un consumo de 2419 calorías diarias.

Es importante destacar que se recomienda seguir las pautas desarrolladas por profesionales de la salud y nutricionistas, quienes llevarán a cabo evaluaciones nutricionales periódicas como parte de la provisión de servicios gerontológicos. Estas evaluaciones proporcionarán pautas más precisas y personalizadas sobre las necesidades calóricas de los adultos mayores que son usuarios de los centros y servicios, adaptándose a sus requerimientos individuales.

Tabla 2 Recomendaciones Nutricionales para Personas Adultas Mayores

Edad	Género	Calorías Totales	Proteínas		Grasas		Carbohidratos	
			%	gramos	%	gramos	%	gramos
61 años y mas	**Mujeres**	1820	10 al 12	45.5 a 54.6	20 al 30	40.4 a 60.6	55 al 65	250 a 295
	Hombres	2056		51.4 a 61.6		45.6 a 68.5		282 a 374

Fuente: Recomendaciones nutricionales FAO-OMS _ GABA ECUADOR 2018

La distribución porcentual de los macronutrientes, es decir, proteínas, grasas y carbohidratos, se ajustan a las recomendaciones generales establecidas por la Organización Mundial de la Salud junto con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación. Sin embargo, es importante tener en cuenta los trastornos metabólicos y alimentarios que pueden presentarse en las personas adultas mayores (65 años en adelante); por lo tanto, se recomienda que el aporte calórico de las proteínas en los diferentes tiempos de comida en los Centros o Servicios Gerontológico en los que se brinda la atención con alimentación sea del 10 al 12 por ciento.

5.1.3. Recomendaciones alimentarias para distribución en Centros y Servicios Gerontológicos en los que se brinda atención con alimentación

Para cumplir con el aporte calórico y nutricional que reciben las persas adultas mayores en las unidades de atención en las que se brinda atención con alimentación, se dispone la utilización de instrumentos para medir porciones (cucharones) tanto para alimentos sólidos, semisólidos y líquidos. A continuación, se detalla las cantidades que contienen los porcionadores según el siguiente cuadro:

Tabla 2 Porcionadores y cantidades

Porciones	Cantidad gramos (Sólidos)	Cantidad en CC (Líquidos)	Posicionado (cucharón)
1 onza	28,4	30	1
2 onzas	56,8	60	2
3 onzas	85,2	90	3
4 onzas	113,6	120	4
5 onzas	142	150	5

6 onzas	170,4	180	6
7 onzas	198.8	210	7
8 onzas	227.2	240	8
Medida para aceite / grasas			**Crema para untar: utilizar medidas en gramos (sólidos) y en el caso de aceite utilizar cc (líquidos).**
Cucharadita a ras	3	5	
Cucharada sopera a ras	5	8	

Referencia: Protocolo de la externalización del servicio de alimentación para los Centros de Desarrollo Infantil - Subsecretaria de Desarrollo Infantil Integral.

5.1.4. Porciones referenciales de alimentos y/o preparaciones según modalidades de atención.

A continuación, se presenta un cuadro con las porciones recomendadas en gramos o centímetros cúbicos para cada grupo de alimentos en cada tiempo de comida. Es importante recordar que estas son solo recomendaciones generales y que las necesidades nutricionales pueden variar según la edad, el sexo, género y la salud de cada persona adulta mayor.

Tabla 3 Porciones Recomendadas Centros y servicios Gerontológicos Residenciales

GRUPO DE ALIMENTO	PORCIÓN EN ONZAS	CANTIDAD EN gr O cc		OBSERVACIONES
DESAYUNO				
LÍQUIDO	Leche, coladas, yogur o batido	1 Vaso	200 - 250	De ser posible procurar el consumo de leche descremada o deslactosada, debido a que contiene calcio, un mineral esencial para la estructura y función de células y huesos. Esto es especialmente importante para prevenir malestares óseos, que son comunes en la población adulta mayor
FRUTA	Cereza, papaya, frutilla, manzana, melón, durazno, pera, sandía.	1 unidad o taza	100	En el desayuno, es recomendable incluir frutas de temporada, si están disponibles
SÓLIDOS	Pan, empanada, rosquilla, galletas integrales.	1 unidad o 2 rebanadas	45- 50	Es importante consumir diariamente alimentos ricos en hidratos de carbono para obtener energía, y la elección dependerá de los patrones alimentarios del lugar
	Plátano verde, maduro, yucas, mote	1 porción o 1/2 unidad mediana	75	

PROTEÍNA	Huevo (unidad)	1 unidad	55	Todos los días en el desayuno.
REFRIGERIO MAÑANA				
FRUTA Y/O SÓLIDOS	Cereza, papaya, frutilla, manzana, melón, durazno, pera, sandía.	1 unidad o taza	100	La fruta se la puede consumir sola o en ensalada.
	Cereales, tubérculos y/o derivados	1 porción	100	Un pedacito de pastel, rosquilla, panecillo, o un derivado, tostado, habas, choclo, mote, chochos, frutos secos y otros.
ALMUERZO				
LÍQUIDO	Sopa	Plato sopero mediano	250	Las sopas deben ser espesas y variadas, favoreciendo él consumó de las personas adultas mayores.
FUERTE	arroz	1 Plato mediano	60	Se recomienda el consumo de este cereal hasta 4 veces por semana y una vez reemplazarlo por: mote, tallarín, purés, yucas, papas, u otras preparaciones del lugar como plato fuerte.
	Menestra	1/3 taza	80	Se entregará una o dos veces por semana.
	Ensalada	2 tazas	60	Todos los días no debe faltar la ensalada.
	Carne, pollo o pescado	1 trozo, porción o unidad	60 - 80	Su consumo es cuatro veces por semana, de preferencia preferir el consumo de pollo o pescado.
LÍQUIDO	Jugo	1 Vaso	200 - 250	Todos los días de preferencia sin azúcar.
REFRIGERIO TARDE				
FRUTA Y/O SÓLIDOS	Cereza, papaya, frutilla, manzana, melón, durazno, pera, sandía.	1 unidad o taza	100	La fruta puede ir sola o combinada con algún otro alimento.

	Cereales, tubérculos y/o derivados	1 porción	100	Un pedacito de pastel, rosquilla, panecillo, o un derivado, tostado, habas, choclo, mote, chochos, frutos secos y otros.
MERIENDA				
SOPA Y/O FUERTE	Sopa	Plato sopero mediano	250	Se recomienda consumirlas 4 veces por semana. Las sopas deben ser espesas y variadas, favoreciendo él consumó de las personas adultas mayores.
	arroz	1 plato mediano	60	Se recomienda hasta 3 veces por semana. Se puede reemplazarlo con: mote, tallarín, purés, yucas, papas, y otras preparaciones del lugar como plato fuerte.
	Menestra	1/3 taza	80	Se entregará una o dos veces por semana.
	Ensalada	2 tazas	60	Se recomienda que los días que se consuma arroz se acompañen con ensalada.
	Carne, pollo o pescado	1 trozo, porción o unidad	60 - 80	Se recomienda de manera preferente el consumo de pollo o pescado.
LÍQUIDO	Aguas Aromática	1 taza	180	De preferencia, su consumo se debe realizar en los días en los que se consuma arroz.
	Colada	1 taza	180	La colada debe incluirse al menos 2 veces por semana en el menú, combinada con leche, especialmente cuando no se dé carne en el almuerzo, y los otros días con fruta. Revisar metas
En cada tiempo de comida se debe brindar agua segura al menos 1 a 1,5 litros de líquido al día.				

Tabla 4 Porciones Recomendadas Centros y servicios Gerontológicos de Atención Diurna

	GRUPO DE ALIMENTO	PORCIÓN EN ONZAS	CANTIDAD EN GR O CC	OBSERVACIONES
REFRIGERIO MAÑANA				

FRUTA Y/O SÓLIDOS	Cereza, papaya, frutilla, manzana, melón, durazno, pera, sandía.	1 unidad o taza	100	La fruta se la puede consumir sola o en ensalada.
	Cereales, tubérculos y/o derivados	1 porción	100	Un pedacito de pastel, rosquilla, panecillo, o un derivado, tostado, habas, choclo, mote, chochos, frutos secos y otros.
ALMUERZO				
LÍQUIDO	Sopa	Plato sopero mediano	250	Las sopas deben ser espesas y variadas, favoreciendo él consumó de las personas adultas mayores.
FUERTE	arroz	1 Plato mediano	60	Se recomienda el consumo de este cereal hasta 4 veces por semana y una vez reemplazarlo por: mote, tallarín, purés, yucas, papas, u otras preparaciones del lugar como plato fuerte.
	Menestra	1/3 taza	80	Se entregará una o dos veces por semana.
	Ensalada	2 tazas	60	Todos los días no debe faltar la ensalada.
	Carne, pollo o pescado	1 trozo, porción o unidad	60 - 80	Su consumo es cuatro veces por semana, de preferencia preferir el consumo de pollo o pescado.
LÍQUIDO	Jugo	1 Vaso	200 - 250	Todos los días de preferencia sin azúcar.
En cada tiempo de comida se debe brindar agua segura al menos 1 a 1,5 litros de líquido al día.				

Tabla 5 Porciones Recomendadas Espacios de Socialización y Encuentro con Alimentación

	GRUPO DE ALIMENTO	PORCIÓN EN ONZAS	CANTIDAD EN GR O CC	OBSERVACIONES
REFRIGERIO MAÑANA				
FRUTA Y/O SÓLIDOS	Cereza, papaya, frutilla, manzana, melón, durazno, pera, sandía.	1 unidad o taza	100	La fruta se la puede consumir sola o en ensalada.
	Cereales, tubérculos y/o derivados	1 porción	100	Un pedacito de pastel, rosquilla, panecillo, o un derivado, tostado, habas, choclo, mote, chochos, frutos secos y otros.
REFRIGERIO TARDE				
FRUTA Y/O SÓLIDOS	Cereza, papaya, frutilla, manzana, melón, durazno, pera, sandía.	1 unidad o taza	100	La fruta puede ir sola o combinada con algún otro alimento.

	Cereales, tubérculos y/o derivados	1 porción	100	Un pedacito de pastel, rosquilla, panecillo, o un derivado, tostado, habas, choclo, mote, chochos, frutos secos y otros.
En cada tiempo de comida se debe brindar agua segura al menos 1 a 1,5 litros de líquido al día.				

Elaborado por: Dirección de la Población Adulta Mayor / Gestión de Calidad y Normatización de Políticas Públicas

5.1.5. Recomendaciones generales para la alimentación de las Personas Adultas Mayores usuarias/os de Centros y servicios gerontológicos

- Consumo diario de 5 tiempos de comida (desayuno, media mañana, almuerzo, media tarde, merienda).
- Incluir en las preparaciones alimentos frescos y variados.
- Consumir al menos de 1 a 1,5 litros de líquido al día.
- Preferir preparaciones de alimentos al horno, a la plancha o cocidas.
- Alimentos y preparaciones de que involucre fritos una vez a la semana.
- Limitar el consumo de sal y azúcar en las preparaciones.
- Limitar el consumo de té y café
- Ofrecerse en pedazos pequeños de forma que faciliten el consumo de las personas adultas mayores.
- Contar con vajilla individual de acero inoxidable para cada persona adulta mayor (cuchara, plato sopero y tendido, vaso y jarro o taza).
- Brindar una alimentación diferenciada (modificada) para aquellas personas adultas mayores que presenten alguna enfermedad que impida el consumo del menú general.

5.1.6. Modificaciones de la alimentación para casos especiales.

La modificación (derivación) de la alimentación para casos especiales, es un proceso que se debe realizar dependiendo del diagnóstico que presenta la persona adulta mayor, para adaptar la alimentación a las necesidades específicas de los/las usuarios/as.

5.1.7. Modificación de la alimentación en caso de Enfermedades Diarreicas Agudas (EDA).

La derivación de la alimentación en caso de Enfermedades Diarreicas Agudas (EDA) en personas adultas mayores es necesaria para evitar la deshidratación y la desnutrición que pueden ser consecuencias graves de esta enfermedad. A continuación, se describen recomendaciones.

- No entregar u ofrecer a la persona adulta mayor alimentos crudos.
- No alimentos y/o preparaciones calentadas o recalentadas.
- No entregar preparaciones que contengan: verduras, coles, nabos, acelgas, espinacas; frituras, granos secos (lentejas, arvejas, frejol), leche entera o descremada, por precaución.
- La alimentación debe ser fraccionada en más tiempos de comida (5 a 6 tomas al día).
- Administrar suero casero o suero oral después de cada deposición para reponer líquidos

y electrolitos o sales minerales (vitaminas y minerales).

- No agregar a las preparaciones condimentos artificiales.
- Dar atención individualizada a cada adulto mayor con el fin de garantizar el consumo de alimentos y evitar los procesos de deshidratación y desnutrición.
- En caso de persistir los signos y síntomas de deshidratación y desnutrición, se debe coordinar con el establecimiento de Salud de Primer Nivel de Atención más cercano para el desarrollo de la atención médica correspondiente.
- Realizar las labores de seguimiento correspondientes para dar cumplimiento efectivo a las recomendaciones determinadas por el médico.

5.1.8. Modificación de la Alimentación en caso de Infecciones Respiratorias (resfrió, asma, gripe, faringitis, laringitis)

Cuando las personas adultas mayores presentan infecciones respiratorias como resfriados, asma, gripe, faringitis o laringitis, es importante prestar atención a su alimentación, ya que una nutrición adecuada puede ayudar a fortalecer el sistema inmunológico y a reducir el riesgo de complicaciones. En este sentido se realizan algunas recomendaciones:

- Aumentar la ingesta de líquidos
- Consumir alimentos ricos en vitamina C y zinc
- Evitar alimentos fríos
- Alimentos tibios o calientes
- Modificar la consistencia de los alimentos (pedazos pequeños, crema o puré)

5.1.9. Modificación de la Alimentación en caso de mal nutrición

La malnutrición es un problema común en las personas adultas mayores y puede manifestarse tanto como bajo peso, sobrepeso u obesidad, anemia, sarcopenia, disfagia. Para abordar la malnutrición en este grupo de edad, se deben tener en cuenta las siguientes recomendaciones:

Sobrepeso y obesidad

- Garantizar la entrega de 5 tiempos de comida
- Limitar el consumo sal y azúcar
- Preferir el consumo de leche descremada, semi descremada, deslactosada.
- Evitar preparaciones como fritura
- Alimentos de repostería, enlatados, procesados, embutidos
- Preferir alimentos naturales frutas verduras
- Consumir líquidos
- Realizar actividad física de acuerdo con las condiciones físicas de la persona adulta mayor.
- Fraccionar la alimentación

Desnutrición y anemia

- Garantizar la entrega de 5 tiempos de comida
- Garantizar el consumo diario de origen animal (leche, huevo, pollo, carne roja magra)

- Incluir en la alimentación diaria verduras y hortalizas.
- Incluir preparaciones con granos secos (arveja, lenteja, garbanzo, frejol)
- Garantizar el consumo diario de frutas al menos 3 veces al día y de preferencia cítricas
- Incluir en las preparaciones en las personas adultas mayor aceite de oliva.
- Pescados, mariscos, carnes magras, aves y huevos

Sarcopenia

- La alimentación debe ser fraccionada en más tiempos de comida (5 a 6 tomas al día).
- Garantizar el consumo diario de origen animal (leche, huevo, pollo, carne roja magra)
- Incluir en las preparaciones en las personas adultas mayor aceite de oliva.
- Garantizar el consumo diario de frutas al menos 3 veces al día

5.1.10. Modificación de la Alimentación en caso de Diabetes o Hipertensión

La alimentación en personas adultas mayores que presenten diabetes y/o hipertensión se recomienda una atención diferenciada para evitar complicaciones en su estado de salud. Para lo cual se recomienda.

- Garantizar la entrega de 5 tiempos de comida
- Preferir preparaciones con alimentos de origen animal
- Limitar el consumo sal y azúcar
- Preferir el consumo de leche descremada, semi descremada, deslactosada.
- Evitar preparaciones como fritura
- Alimentos de repostería, enlatados, procesados, embutidos
- Preferir alimentos naturales frutas verduras
- Consumir líquidos
- Realizar actividad física de acuerdo con las condiciones físicas de la persona adulta mayor.
- Fraccionar la alimentación
- Ofrecer a las personas adultas mayores con estas patologías, pequeñas porciones de cereales (arroz, pan, fideo, yuca, papas, verde, maduro, camote).

5.1.11. Modificación de la Alimentación en caso de problemas de dentadura.

La alimentación de personas adultas mayores con problemas de dentadura puede ser un desafío, ya que la masticación adecuada de los alimentos puede ser difícil debido a la falta de dientes naturales o problemas en la dentadura postiza, algunas recomendaciones para la alimentación de personas adultas mayores con problemas de dentadura:

- Garantizar la entrega de 5 tiempos de comida
- En base a la alimentación del día se debe modificar la consistencia de los alimentos y o preparaciones a aplastados, pedaceados, troceados, molidos, triturados.

5.1.12. Modificación de la Alimentación en caso de problemas de disfagia.

La disfagia implica dificultades para ingerir alimentos líquidos, sólidos o ambos, se caracteriza por la necesidad de dedicar más tiempo y esfuerzo al proceso de consumo de alimentos. Esta condición se presenta con mayor frecuencia en personas adultas mayores. A continuación, se presentan algunas pautas generales:

- Comer despacio, masticar bien y hacer pausas entre bocados de comida.
- Opta por alimentos suaves y fáciles de tragar.
- Modificar la consistencia de los alimentos según las necesidades de la persona adulta mayor. Por ejemplo, los alimentos pueden ser aplastados, pedaceados, troceados, molidos, triturados.
- Mantener una buena postura, con el tronco erguido y la cabeza alineada con el cuerpo.
- Mantener una buena higiene bucal, cepillando los dientes después de cada comida y usando enjuague bucal si es necesario.
- Beber suficiente agua durante el día, siempre adaptando la viscosidad según el nivel de disfagia.

5.1.13. Alimentos y/o preparaciones restringidas en Personas Adultas Mayores

- Alimentos procesados, como comidas rápidas, alimentos enlatados, snacks salados y embutidos, que tienden a ser altos en sodio. El consumo excesivo de sodio puede aumentar el riesgo de hipertensión arterial y otros problemas de salud en las personas adultas mayores.
- Alimentos y bebidas con alto contenido de azúcar, como refrescos, postres azucarados, dulces y pasteles, no aportan muchos nutrientes y pueden contribuir al aumento de peso y problemas de salud relacionados, como la diabetes y las enfermedades cardiovasculares.
- Alimentos ricos en grasas saturadas y grasas trans, como carnes rojas, productos lácteos enteros, postres dulces y frituras, ya que pueden aumentar el colesterol y el riesgo de enfermedades cardiovasculares.
- Alimentos y bebidas ricas en cafeína, como café, té, bebidas energéticas y algunos refrescos, ya que pueden aumentar la presión arterial y afectar la calidad del sueño.
- Alimentos difíciles de digerir, como alimentos muy picantes, grasosos o fritos, ya que pueden causar malestar estomacal y digestivo en algunas personas de edad avanzada.

5.1.14. Planificación de la Alimentación Saludable.

El/la Coordinador/a y el responsable de cocina, de las unidades de centros y servicios gerontológicos: residenciales, diurnos y unidades de atención como espacios de socialización y encuentro con alimentación, son los responsables de la elaboración del ciclo de menú, basándose en el presente protocolo, el ciclo de menú (5 semanas) tendrá una rotación de dos veces (dos meses). Para lo cual se recomienda:

- Edad promedio de los/las usuarios/as que se encuentran en los Centros y servicios de atención Gerontológica.

- Recomendaciones nutricionales y alimentarias de acuerdo al estado de salud y estado nutricional de las personas adultas mayores desarrollado en las valoraciones nutricionales individuales levantadas en los centros y servicios de atención y cuidado gerontológico.
- Características de los tiempos de comida en las diferentes modalidades de atención en las que se brinda atención con alimentación a las personas adultas mayores.
- Presupuesto destinado para la alimentación en los centros y servicios de atención Gerontológica en los que se brinda atención con alimentación.
- Patrones alimentarios y productos alimenticios locales
- Disponibilidad de equipamiento, mobiliario y menaje.

5.1.15. Planificación, aprobación y revisión del menú

- El ciclo de menú debe ser elaborado por El/la Coordinador/a y el responsable de cocina, de las unidades de centros y servicios gerontológicos.
- La elaboración del ciclo de menús se regirá por el protocolo para el servicio de alimentación en centros y servicios gerontológicos, así como por los lineamientos e instrumentos técnicos emitidos por la Subsecretaría de Gestión Intergeneracional.
- El ciclo de menú tendrá una rotación de dos veces cada dos meses.
- El menú se elaborará y aprobará con 15 días de anticipación, se utilizará el Anexo 1: ficha de planificación semanal del menú.

5.1.16. Horarios de alimentación según las modalidades de atención.

El servicio de alimentación se ofrecerá en las modalidades de atención de centros gerontológicos residenciales, centros gerontológicos de atención diurna y espacios de socialización y encuentro, en los siguientes horarios:

Tabla 6 Horarios de servicio de alimentos Personas Adultas Mayores en los Centros y Servicios de atención Gerontológica en los que se brinda atención con alimentación.

TIEMPO DE COMIDA	HORARIO DE DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS	MODALIDADES DE ATENCIÓN		
		Residencial	Diurna	Espacios de Socialización y Encuentro con alimentación.
Desayuno	07:00 a 8:00	X		
Refrigerio de la mañana	10:00 a 10:30	X	x	x
Almuerzo	12:00 a 13:00	X	x	

Refrigerio de la Tarde	15:00 a 15:30	X		x
Merienda	17:00 a 18:00	X		

Fuente: Normas Técnicas para la Implementación y Prestación de Servicios de Atención y Cuidado para Personas Adultas Mayores. Mayo 2019.
Elaborado por: Dirección de la Población Adulta Mayor / Gestión de Calidad y Normatización de Políticas Públicas

Se recomienda dejar un promedio de dos a dos horas y media entre cada tiempo de comida, teniendo en cuenta la capacidad de masticación de las personas adultas mayores.

- **Desayuno:** El desayuno es un tiempo de comida fundamental que no debe faltar. Se recomienda ingerir alimentos una hora después de haberse levantado, entre las 07H00 a 08H00am.
- **Refrigerios:** Se recomienda realizar dos refrigerios durante el día:
  - El primero entre las 10H00am y las 10H30am,
  - El segundo entre las 15H00pm y las 15H30pm.
- Se recomienda el consumo de frutas, cereales, frutos secos y yogur en estos momentos, ya que estos alimentos proporcionan vitaminas A, C y D que son importantes para mantener un buen estado de salud.
- **Almuerzo:** El almuerzo debe realizarse entre las 12H00pm y las 12H30pm.
- **Merienda:** La merienda se recomienda tomar como máximo a las 17H00pm a 18H00pm, esta debe ser una ingesta ligera para contribuir a conciliar el sueño y evitar el insomnio.

Es importante que se informe al responsable de la alimentación que el usuario tiene necesidades alimentarias específicas y requiere una alimentación modificada.

5.1.17. Gestión Documental.

- El servicio de alimentación, el Coordinador/a y proveedor contratado para desarrollar el servicio de alimentación el de los centros y servicios Gerontológicos deben implementar el protocolo para el servicio de alimentación en centros y servicios Gerontológicos y sus anexos.
- El servicio de alimentación, el Coordinador/a y proveedor el del Centro o servicio Gerontológico deben contar con el ciclo de menú suscrito por la unidad de atención, con al menos 15 días de anticipación.
- El servicio de alimentación y el proveedor debe contar con los documentos de respaldo de las capacitaciones.
- El responsable de cocina de Centro y servicios Gerontológico debe registrar la recepción de alimentos y/o preparaciones en la ficha diaria, con su firma y el de la persona asignada para la distribución de los mismos.
- En las unidades de atención espacios de Socialización y Encuentro con alimentación el promotor social será el encargado de registrar la recepción de alimentos y/o preparaciones en la ficha diaria, con su firma y el de la persona asignada para la distribución de los

mismos.

- El responsable de cocina de Centro y servicios debe disponer de un expediente de registro del mantenimiento programado y periódico de los equipos y utensilios de cocina.
- El responsable de cocina de Centro y servicios debe contar con los documentos de registro de calibración de instrumentos de medición (termómetro y balanza).
- El responsable de cocina de Centro y servicios debe contar con registros de limpieza y desinfección de las instalaciones donde se prepara los alimentos; así como el control de plagas y vectores.
- El responsable de cocina de Centro y servicios debe contar con documentos de registro de limpieza e higienización del tanque de reserva y/o cisterna, si dispone de la misma.
- El responsable de cocina de Centro y servicios debe contar con el registro de verificación de temperatura, sabor, color, textura, consistencia y cantidad de azúcar y sal de los alimentos en la Ficha Diaria de Recepción del Servicio de Alimentación.
- El coordinador y jefe cocina son los responsables del proceso de adquisión de alimentos del ciclo de menús aprobados
- El Coordinador o Coordinadora será responsable de supervisar mensualmente el cumplimiento de la preparación de alimentos de acuerdo con la planificación. En caso de existir observaciones en las propiedades organolépticas de los alimentos durante la recepción, el Coordinador/a deberá suspender la distribución de las comidas a las personas adultas mayores y notificar inmediatamente el proveedor con copia al Analista Distrital, para que se proceda con el inmediato reemplazo del alimento y/o preparación correspondiente.

5.2. LINEAMIENTOS Y DIRECTRICES PARA APLICARSE EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

La Subsecretaría de Gestión Intergeneracional, busca implementar el protocolo para el servicio de alimentación, como un instrumento de política pública que permita la estandarización de las prácticas generales de higiene en la manipulación, recepción, preparación, elaboración, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano en centros y servicios de atención y cuidado gerontológico.

5.2.1. Externalización de Servicios de Alimentación.

La elaboración de alimentos debe llevarse a cabo en instalaciones separadas de aquellas destinadas a la atención de los usuarios de servicios gerontológicos, con el propósito de salvaguardar su seguridad ante posibles incidentes que puedan comprometer su integridad física, tales como quemaduras, explosiones de tanques de gas, incendios o cortaduras causadas por utensilios de cocina como cuchillos y tijeras, entre otros.

5.2.2. Transporte utilizado para los alimentos:

- Uso exclusivo del servicio de alimentación, a través de un vehículo exclusivo
- Contener un compartimento separado protegido contra el sol directo, el viento, el polvo, la lluvia y otros contaminantes.
- El compartimento del medio de transporte debe estar hecho de material apropiado para

el transporte de alimentos, impermeable y de fácil limpieza y desinfección, para que sean ahí colocados los coolers con los alimentos.
- Debe garantizar la temperatura evitando exponer los alimentos a temperaturas inadecuadas: muy altas (calor) o muy bajas (frías), por lo que es necesario mantenerlos calientes según el tipo de alimentos/preparaciones, así como refrigeradas o al ambiente hasta el consumo cuando el tiempo de transporte sea superior a una hora, y/o de conformidad con las operaciones necesarias para controlar la multiplicación bacteriana.
- Debe ser limpiado e higienizado después de cada tiempo de comida, para evitar la contaminación cruzada.
- El transporte puede constituir una fuente de contaminación y/o una fase de multiplicación bacteriana cuando no cumple con la limpieza y desinfección correspondiente.
- El lugar o espacio de la preparación de los alimentos deberá estar lo más cerca posible de los servicios o centros Gerontológicos, para evitar que se deterioren a causa del transporte por las distancias.

5.2.3. Recepción de alimentos:

- El/la Coordinador/a del Centro Gerontológico debe registrar la recepción de alimentos y/o preparaciones en la ficha diaria, con su firma y el de la persona asignada para la distribución de los mismos.
- En las unidades de atención espacios de Socialización y Encuentro con alimentación el promotor social será el encargado de registrar la recepción de alimentos y/o preparaciones en la ficha diaria, con su firma y el de la persona asignada para la distribución de los mismos.

5.2.4. Infraestructura o espacios de preparación de los alimentos

Es responsabilidad de la unidad de atención verificar las condiciones de salubridad e higiene de sus instalaciones y equipamiento. Estas condiciones deben ser evaluadas y aprobadas por el Analista Distrital de Población Adulta Mayor, para asegurar que se cumplan con los estándares necesarios de los espacios de almacenamiento, recepción y preparación de alimentos. De esta manera, se busca garantizar un ambiente seguro y saludable para las personas adultas mayores que reciben la atención en la unidad.

La infraestructura debe contar con los siguientes parámetros:

- El espacio para la preparación de los alimentos y su infraestructura debe ser resistente contra agentes externos, con acceso directo y fácil movilización de los manipuladores de alimentos. Este espacio debe ser de uso exclusivo para el desarrollo de estas actividades.
- Contar con separaciones físicas para los procesos de: recepción, higiene, almacenamiento, conservación, preparación, cocción y envasado de los alimentos preparados.
- En el área de preparación de alimentos se debe disponer de mesones, lavabos y/o fregadero de fácil limpieza y con el material de aseo para los manipuladores y material de aseo para los utensilios de cocina.

- El piso, techo, paredes y ventanas deben ser de material liso que permita la limpieza e higienización; las puertas equipadas con barrederas o mallas anti-plagas, para impedir el ingreso de vectores, polvo y/o basuras.
- El espacio debe poseer iluminación y ventilación natural o artificial adecuada.
- Las instalaciones eléctricas y la iluminación artificial deben estar protegidas de para evitar explosiones (focos).
- Disponibilidad de baño sin comunicación directa con el área de preparación, equipado con lavabo y vestidores exclusivos para los profesionales encargados de la manipulación de alimentos.
- Baño con disponibilidad de material de aseo: jabón líquido, desinfectante de manos y toallas desechables.
- Los cilindros de gas deberán estar, en la medida de lo posible, fuera del lugar de preparación de los alimentos como medida de prevención de accidentes.
- Los desagües serán funcionales y deben permitir el flujo normal de aguas servidas y su correspondiente protección.
- Disponibilidad de trampa de grasa y campana.
- Disponibilidad de instrumentos de medición: reloj, balanza y termómetro.
- Disponibilidad de extintores en buen estado y vigentes, botiquín de primeros auxilios y señalética adecuada.
- El interior y los alrededores del área de cocina se mantendrán limpios y libres de agentes contaminantes como plagas y fauna nociva.
- Se deben desarrollar limpiezas profundas de las áreas de cocina, equipamiento y almacenamiento al menos una vez por mes.
- Disponer de basureros con tapas alejados de los alimentos de acuerdo al “Protocolo para el manejo de residuos no peligrosos de los centros y servicios gerontológicos residenciales y atención diurna”.

5.2.5. Equipos, muebles y útiles

- Disponibilidad de equipamiento, mobiliario y utensilios de cocina para la manipulación de alimentos, con diseños que permiten la limpieza y en cantidades suficientes.
- La limpieza de los equipos, muebles y utensilios se realizan con frecuencia para asegurar el mantenimiento de las condiciones higiénico-sanitarias.
- Disponibilidad de utensilios de cocina de acero inoxidable para la distribución y consumo de alimentos.
- Disponibilidad de utensilios de cocina de acero inoxidable para el transporte de las preparaciones y/o alimentos en los centros y servicios gerontológicos, así como protegidos con papel film o papel transparente.
- Los utensilios de cocina utilizados para el transporte y consumo deben ser lavados, secados y guardados luego de cada tiempo de comida.
- Los utensilios de cocina utilizados para el almacenamiento y conservación de los alimentos deben estar identificados, ser lavados, desinfectados y secados constantemente.
- Productos de limpieza y desinfección del espacio, de los equipos, mobiliarios, utensilios y personal ubicados en un lugar reservado, exclusivo e identificado tanto en el espacio de preparación de alimentos como en los centros y servicios gerontológicos.
  Uso de productos de limpieza y desinfección con registro sanitario.

- Disponibilidad de paños desechables para superficies en contacto con los alimentos en el lugar de preparación de alimentos.
- No está permitido la utilización de utensilios de cocina tipo plástico para el transporte y consumo de alimentos.

5.2.6. Control de plagas.

- La construcción, instalaciones, equipos, mobiliario y utensilios deben estar libres de insectos, roedores, entre otro tipo de plagas.
- Uso de productos de control de plagas con registro sanitario.
- Realizar acciones previas y posteriores a la fumigación en el espacio del servicio de alimentación externalizado.
- El control de plagas realiza una empresa y/o institución especializada al menos dos veces al año, o de acuerdo con el cronograma que se establezca con la empresa proveedora del servicio de control de plagas, de acuerdo con el plan de sanitización del centro o servicio gerontológico.

5.2.7. Suministró de agua.

- El lugar de preparación de alimentos debe disponer de suministro permanente de agua potable. En el caso de no disponer conexión a la red de agua potable se debe realizar los procesos de tratamiento de aguas recomendados.
- Contar con cisterna o un depósito de agua construido y recubierto con material que no comprometa la calidad del líquido; en el caso de existir problemas en el suministró permanente del agua.

5.2.8. Gestión de Residuos

- Disponer de recolectores de basura que permiten una fácil limpieza y transporte.
- Disponer de recolectores de basura con tapa y accionadas sin contacto manual, identificadas y equipadas con funda plástica en: el espacio de preparación de alimentos, baños de manipuladores y área de recepción-distribución de alimentos en los centros y servicios gerontológicos.
- Diariamente, deben ser recogidos y/o eliminados los residuos de: baños y espacio de preparación de alimentos, así como del área de recepción y distribución de alimentos en los centros y servicios gerontológicos.
- Se debe aplicar en de manera irrestricta el **Protocolo para el manejo de residuos no peligrosos de los centros gerontológicos residenciales y atención diurna**.

5.2.9. Manipuladores de alimentos (personal)

- El personal encargado de la manipulación de los alimentos debe tener conocimientos y experiencia en la preparación de alimentos.
- El personal de cocina y/o proveedor contratado debe asegurar el número suficiente de manipuladores de alimentos para garantizar el servicio comprometido.
- Los manipuladores de alimentos deben cumplir con dos controles de salud al año, en los

que se incluye pruebas y exámenes de salud (sangre, heces y orina).

- Los manipuladores de alimentos deben contar con uniforme completo, de color claro, en buen estado y limpio.
- Los manipuladores de alimentos deben utilizar calzado adecuado, cerrado, limpio y antideslizante.
- Los manipuladores de alimentos deben garantizar la higiene y cuidado personal integral.
- Los manipuladores de alimentos no deben ingerir bebidas alcohólicas, fumar o consumir sustancias estupefacientes, psicotrópicas o consumir alimentos al momento de servir los tiempos de comida.
- La ropa y artículos personales de los manipuladores de alimentos deben estar guardados fuera del lugar de preparación de alimentos y en canceles personales.
- Los manipuladores de alimentos deben llevan el cabello recogido, uñas cortas, sin anillos, reloj, manillas, aretes y otros accesorios.
- Se debe aislar a manipuladores de alimentos que presenten problemas de salud.
- La persona responsable del espacio de preparación de alimentos, debe usar en todo momento mandil y malla de cabello. Se debe entregar a los visitantes al espacio de preparación de alimentos los mismos implementos.
- El personal de limpieza de baños y de preparación de alimentos debe disponer de uniforme diferenciado para el efecto.
- El personal de cocina y/o proveedores, deben disponer de buena salud, y que todos los servicios prestados cuenten con una salubridad total; conforme a la ética que el servicio de alimentación requiere.
- Los manipuladores de alimentos deben lavarse e higienizarse las manos frecuentes y adecuadamente para el montaje de los recipientes, deben estar debidamente uniformados, no hablar, no toser o respirar fuertemente por encima de las preparaciones y/o alimentos.
- Se deben colocar carteles alusivos a la aplicación de medidas de bioseguridad (uso correcto y obligatorio de mascarilla, distanciamiento a la medida de lo posible, lavado de manos frecuente).

5.2.10. Materias primas (alimentos)

- La recepción de alimentos se realiza en áreas limpias y desinfectadas.
- Durante la recepción de alimentos crudos, se realiza la inspección previa de los alimentos.
- La unidad de atención debe contar con suficientes estantes, refrigeradores y/o congeladores.
- Los alimentos almacenados, refrigerados y congelados deben encontrarse etiquetados y con fecha de ingreso y caducidad.
- Se debe cumplir de manera estricta con las normas de almacenamiento, refrigeración y congelación de los alimentos.
- Los estantes y otros recipientes deben estar ubicados a 30 cm del suelo y 10 cm de la pared y se mantienen siempre limpios y exentos de contaminación. Se debe procurar que los estantes estén asegurados con el objetivo de evitar accidentes.
- Los alimentos no deben estar en contacto con alimentos de animales, sustancias químicas, materiales de limpieza y otros productos que puedan causar contaminación.
- No mantener los alimentos crudos con los preparados (cocidos).

- Una vez abiertos los alimentos procesados, deben almacenarse y mantenerse en su recipiente comercial y cumplir con las normas de almacenamiento detalladas en el mismo.
- Los alimentos crudos adquiridos a granel se almacenarán, cada uno en un recipiente con tapa y rotulado, y colocados en armarios o en alacenas.
- Los alimentos perecederos o crudos como leguminosas, verduras, legumbres deberán almacenarse y conservarse en recipientes individuales y limpios, colocados preferentemente en un refrigerador o congelador para impedir su deterioro.
- Todos los espacios cerrados, armarios, repisas, alacenas, estanterías empleadas para almacenar y conservar los alimentos deberán ser de material de fácil limpieza y desinfección.
- Para la aplicación de existencias de alimentos deberá utilizarse el principio de que el primero en llegar será el primero en salir o utilizarse (PEPS).
- Los alimentos procesados deben contar con la Notificación Sanitaria otorgada por la Autoridad Sanitaria Nacional y su fecha de consumo deberá estar vigente.
- Todas las sustancias desinfectantes y de limpieza estarán almacenadas en un lugar específico, con su respectivo rótulo y fuera del contacto directo con alimentos crudos y/o procesados.

5.2.11. Preparación de alimentos

- Las materias primas, ingredientes (alimentos y/o productos), envases y utensilios de cocina, deben ser los adecuados para la preparación de los alimentos.
- Se debe contar con, al menos, 4 tablas de picar de diferentes colores para los distintos tipos de alimentos y los manipuladores deben conocer su uso.
- El tratamiento térmico o cocción de los alimentos cárnicos garantiza su completa cocción.
- Los aceites y grasas de frituras se deben utilizar solo una vez.
- Los alimentos congelados se deben mantener en refrigeración hasta ser utilizados.
- Se deben mantener los alimentos en refrigeración o congelación por tiempos y temperaturas adecuados (refrigeración 5 días y congelación hasta 15 días).
- Los alimentos en refrigeración y congelación se deben encontrar bien empaquetados y envasados.
- Utilizan los ingredientes adecuados para la desinfección de frutas y verduras.

5.2.12. Distribución de alimentos a los/las usuarios/as de los Centros y Servicios Gerontológicos.

- Los espacios donde se deben colocar los recipientes y utensilios empleados para la distribución de los alimentos deben ser debidamente lavados con agua más detergente, y desinfectados posteriormente. En el caso de la externalización del servicio esta actividad debe ser ejecutada por parte del proveedor del servicio de alimentación contratado.
- Los manipuladores de alimentos que sirven los alimentos deben lavarse las manos previamente, y estar uniformados con: cofia, guantes y mascarillas descartables y no deben toser, hablar o respirar fuertemente sobre los alimentos. Evitar tocarlos con las manos.
- Los alimentos deben permanecer cubiertos en los intervalos de la distribución, especialmente en el almuerzo.

- Es responsabilidad del manipulador de alimentos, entregar las preparaciones y/o alimentos a las personas adultas mayores.
- Los manipuladores de alimentos deben servir las preparaciones y/o alimentos a las personas adultas mayores, según el horario establecido en cada centro o servicio Gerontológico.

6. RESPONSABILIDADES

ENTIDAD	RESPONSABILIDAD/ES
Planta Central	Seguimiento a la implementación del protocolo para el servicio de alimentación en Centros y Servicios gerontológicos en las modalidades de Centros Gerontológicos Residenciales, Centros Gerontológicos de Atención Diurna y Espacios de Socialización y Encuentro con alimentación
Unidad Desconcentrada Zonal y distrital	● Capacitar a todo el personal sobre el protocolo ● Acompañamiento al proceso de implementación del protocolo
Coordinador/a	● Elaborar el ciclo de menú, según lineamientos alimentarios nutricionales del presente documento, el cual deberá ser aprobado al menos 15 días antes de su implementación. ● Registrará la recepción de alimentos y/o preparaciones en la ficha diaria, con su firma y la firma de la persona encargada de la preparación y distribución de los alimentos. ● Informará al responsable de la alimentación cuando un usuario tenga necesidades alimentarias específicas que requieran una alimentación diferenciada. ● Gestionará el presupuesto destinado a la alimentación en los centros y servicios de atención gerontológica. ● Comunicará a la Dirección Distrital del MIES cualquier incumplimiento por parte del proveedor en el caso de que la alimentación sea externalizada. ● Derivara a las personas adultas mayores en el caso de modificaciones de la alimentación para situaciones especiales, como enfermedades diarreicas agudas (EDA), infecciones respiratorias agudas (IRA), malnutrición, diabetes, hipertensión o problemas de dentadura. ● Coordinar la valoración nutricional peso, talla (desnutrición actual) y determinar su asistencia alimentaria nutricional. ● Realizar consejería a los usuarios según su estado nutricional.
Cocinero/auxiliar de cocina	● Elaborar el requerimiento de alimentos según la planificación del menú, y número de los/las usuarios/as y número de días.

	● Solicitar al coordinador la adquisición de los alimentos de acuerdo con el ciclo de menú. ● Realizar las acciones de limpieza, higiene previa al almacenamiento (lacena, estanterías, perchas) y conservación de alimentos (congeladores, refrigeradores, cuarto frio), según el tipo de alimentos. ● Preparar la alimentación de acuerdo con la planificación del menú, según tiempos de entrega (desayuno, media mañana, almuerzo, media tarde y merienda). ● Distribuir la alimentación a los/las usuarios/as. ● Realizar acciones de limpieza e higienización de cada tiempo de comida: espacio de preparación, espacio de distribución, equipos de cocina, vajilla, comedor, mesas, sillas, entre otros. ● Llevar un registro diario del número de los/las usuarios/as que reciben la alimentación
Proveedor (alimentación externalizada)	● Proceso de contratación a través de normativa de administración pública SERCOP. ● Preparara la alimentación en un espacio o infraestructura diferente a los centros de atención ● Cumplir los parámetros alimentarios nutricionales y de buenas prácticas de manufactura, establecidas en el presente protocolo. ● Permitir el acceso de funcionarios Distritales, Zonales, nacionales del MIES para los procesos técnicos de seguimiento, asistencia técnica y evaluación, ● Dar cumplimiento a las recomendaciones, compromisos establecidos en los procesos técnicos de seguimiento, asistencia técnica y evaluación por parte de los equipos técnicos del MIES. ● Brindar información veraz sobre la asistencia alimentaria brindada a los/las usuarios/as para facilitar los procesos de liquidación. ● Realizar al menos una capacitación anual en alimentación saludable, alimentación para adultos y buenas prácticas de manufactura que permitan garantizar un servicio de alimentación de calidad.

7. ANEXOS

No.	NOMBRE	CÓDIGO
1	Ficha de la planificación ciclo de menú	**001**
2	Ficha de requerimiento de alimentos según el ciclo de menú.	**002**

3	Ficha de alimentos permitidos o a evitar de acuerdo a las modificaciones de la alimentación en las Personas Adultas Mayores.	**003**
4	Ficha de recepción diaria de alimentos preparados (alimentación externalizada).	**004**
5	Ficha de registro diaria de entrega de alimentos preparados a los/las usuarios/as por tiempo de comida.	**005**
6	Ficha verificación buenas prácticas de manufactura (BPM).	**006**
7	Ficha de registro del mantenimiento programado y periódico de los equipos y utensilios	**007**
8	Ficha de registro de limpieza y desinfección de las instalaciones y equipos	**008**
9	Ficha de control de plagas y fumigación	**009**
10	Ficha de Limpieza del taque de reserva / cisterna	**0010**
11	Ficha de Mejora Continua del Servicio de Alimentación	**0011**

MINISTERIO DE INCLUSIÓN ECONÓMICA Y SOCIAL - SUBSECRETARIA DE GESTIÓN INTERGENERACIONAL
DIRECCIÓN DE POBLACIÓN ADULTA MAYOR
Anexo 001: FICHA DE PLANIFICACIÓN CICLO DE MENÚ

UNIDAD DE ATENCIÓN			
DISTRITO			
ZONA			
COBERTURA			
SEMANA DEL: **AL:**	**MES:**	**AÑO:**	**SEMANA:**

TIEMPO DE COMIDA	**LUNES**	**MARTES**	**MIÉRCOLES**	**JUEVES**	**VIERNES**	**SÁBADO**	**DOMINGO**
DESAYUNO							
LÍQUIDO							
SÓLIDO							
PROTEÍNA							
FRUTA							
REFRIGERIO MEDIA MAÑANA							

FRUTA							
CARBOHIDRATO							
ALMUERZO							
SOPA							
PLATO FUERTE							
PROTEÍNA							
ENSALADA							
JUGO							
FRUTA							
REFRIGERIO MEDIA TARDE							
FRUTA							
CARBOHIDRATO							
MERIENDA							
SOPA							

PLATO FUERTE							
PROTEÍNA							
ENSALADA							
BEBIDA							

MINISTERIO DE INCLUSIÓN ECONÓMICA Y SOCIAL - SUBSECRETARIA DE GESTIÓN INTERGENERACIONAL
DIRECCIÓN DE POBLACIÓN ADULTA MAYOR
Anexo 002: FICHA DE REQUERIMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN EL CICLO DE MENÚ.

NOMBRE DEL CENTRO O SERVICIO DE ATENCIÓN:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

DISTRITO:

ZONA:

COBERTURA:

SEMANA DEL: **AL:**

ALIMENTOS	ESPECIFICACIÓN TECNICA	UNIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD RECIBIDA					
				LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	TOTAL
LACTEOS									
QUESO MOZARELLA	Queso Mozarela 500gr	unidades							
QUESO FRESCO	Queso Fresco 500 gr	unidades							
CREMA DE LECHE	Crema de Leche	litros							
YOGURT DESLACTOSADO	Yogurt Deslactosados de sabores.	litros							
MANTEQUILLA	Mantequilla sin sal.	Caja /10Kg							
LECHE DESLACTOSADA	Leche Deslactosada	litros							
CARNES									
POLLO	Vacío sin menudencia	libras							
CARNE SUAVE	Carne de res suave	libras							
CARNE DE BORREGO	Carne suave de res sin hueso	libras							

LOMO FINO	Lomo fino de res limpio	libras							
CUERO DE CERDO	Cuero de Cerdo	libras							
GUATA	Guata de res limpia	libras							
MENUDO DE BORREGO	Menudo de Borrego incluido sangre.	libras							
CARNE MOLIDA	Carne Molida de res.	libras							
LENGUA	Lengua de res.	libras							
PATAS DE RES	Patas de res grande y limpia.	unidad							
CARNE DE CHANCHO	Carne de Chancho suave y sin hueso.	libras							
PAVO	Pavo en pechugas	libras							
MARISCOS									
CAMARONES	Camarón grande.	libras							
CORVINA	Filete de corvina	libras							
ALBACORA	Filete de albacora	libras							
FILETE DE TRUCHA	Filete de Trucha	libras							
GRANOS Y CEREALES									
QUINUA	Quinua	Libras							
CANGUIL	Canguil	Libras							
ARROZ	Arroz envejecido	Quintal							
AVENA	Avena	Libras							
MOTE COCINADO	Mote Cocinado	Libras							
ARROZ DE CEBADA	Arroz de Cebada	Libras							
TRIGO PARTIDO	Trigo Partido	Libras							
FREJOL SECO	Frejol Seco Blanco	Libras							

MOROCHO	Morocho	Libras							
TUBERCULOS									
PAPAS	Papa chola	Quintal							
YUCA	Yuca limpia	Libras							
OCAS	Ocas	libras							
FRUTAS									
VERDE	Plátano verde grande	Unidades							
MADURO	Maduro grande	Unidades							
GUINEO	Guineo ceda grande.	Unidad							
LIMON	Limón Meyer	unidades							
MELON	Melón Nacional	unidades							
TOMATE DE ARBOL	Tomate de Árbol grande.	unidades							
NARANJAS	Naranjas nacionales grandes.	unidades							
NARANJILLA	Naranjilla de jugo	unidades							
PAPAYAS	Papayas nacionales	unidades							
SANDIAS	Sandias	unidades							
UVAS VERDES	Uvas Verdes	libras							
PIÑAS	Piñas hawaianas	unidades							
BABACO	Babaco grande.	unidades							
MANZANA DE COLADA	Manzana de Colada	unidades							
PERAS	Peras verdes grandes	unidades							
MORA	Mora de castilla	libras							
TAMARINDO	Tamarindo despulpado	libras							
GUAYABA	Guayaba	unidades							

MANDARINAS	Mandarinas grandes.	unidades							
FRUTILLAS	Frutillas grandes.	libras							
ORITOS	Oritos	unidades							
PEPINO	Pepino	unidades							
GUANABANAS	Guanábana despulpada.	unidades							
PITAHAYA	Pitahaya roja.	Unidades							
HIGOS	Higos maduros.	unidades							
AGUACATES	Aguacates grandes	Unidades							
MAQUEÑO ROSADO	Maqueño Rosado grande	Unidades							
MARACUYA	Maracuyá	unidades							
TAXO	Taxo	unidades							
ARANDANOS	Arándanos Premium.	libras							
CHIRIMOYA	Chirimoya grande y madura.	Unidades							
	VERDURAS								
VAINITA	Vainita delgada	Libras							
ZANAHORIA AMARILLA	Zanahoria Amarilla	Libras							
ARVEJA TIERNA	Alverja tierna	Libras							
COL	Col blanca	Unidades							
COLIFLOR	Coliflor grande	Unidades							
BROCOLI	Brócoli grande	Unidades							
CEBOLLA LARGA	Cebolla blanca Larga	Atados							
PIMIENTO	Pimiento grande de colores	Unidades							
PAITEÑA	Cebolla paiteña colorada grande	Libras							
AJO	Ajo pelado	Libras							
CHOCLO TIERNO	Cholo tierno en mazorca	Unidades							

ACELGA	Acelga verde	Unidades							
ESPINACA	Espinaca	Atado							
REMOLACHA	Remolacha	Libras							
FREJOL TIERNO	Frejol Tierno rojo	Libras							
HABAS TIERNAS	Habas Tiernas	Libras							
PEPINILLOS	Pepinillos grandes	Unidades							
LECHUGA	Lechuga nacional	Unidades							
MELLOCO	Melloco amarillo	Libras							
TOMATE RIÑON	Tomate Riñón grande	Libras							
ZANAHORIA BLANCA	Zanahoria Blanca	Libras							
CHOCHOS	Chochos	libras							
ESPARRAGOS	Espárragos verdes.	Atados							
BERENJENA	Berenjena	unidades							
CAMOTE	Camote rosado de dulce.	libras							
CHAMPIÑONES FRESCOS 1/2 libra	Champiñones Frescos	Fundas							
NABO	Nabo	unidades							
CALABACIN	Calabacín tierno verde	unidades							
MANI	Maní entero para tostar	Libras							
COL MORADA	Col Morada	unidades							
ZAPALLO TIERNO	Zapallo Tierno	unidades							
LENTEJA	Lenteja rubía	Libras							
RABANO	Rábano	atado							
	HARINAS								
HARINA FLOR	Harina Flor	Libras							

MACHICA	Machica	Libras							
MAICENA	Maicena	Libras							
HARINA DE PLATANO	Harina de Plátano	Libras							
HARINA DE MAIZ TOSTADO	Harina de Maíz Tostado	Libras							
HARINA DE HABA	Harina de Haba	Libras							
SEMOLA	Sémola	Libras							
UCHUJACU	Uchujacu	Libras							
HARINA DE AMARANTO	Harina de Amaranto	libras							
HARINA DE SOYA	Harina de Soya	libras							
HIERBAS									
HIERBAS DE SAL	Cilantro, apio y perejil.	Atados							
HIERBAS DE DULCE	Cedrón, hierba luisa, manzanilla y toronjil.	Atados							
ALBAHACA	Albahaca fresca	Atado							
OTROS									
HUEVOS	Huevos grandes	cubeta							
ACEITE VEGETAL	Aceite Vegetal de girasol.	Litros							
TALLARIN	Tallarín	Libras							
CANELA	Canela en rama	Libras							
PAN INTEGRAL	Pan Integral en unidad	Unidades							
GELATINA	Gelatina de sabores	Libras							
AZUCAR	Azúcar Blanca	Quintal							
ACEITE DE OLIVA	Aceite de Oliva	Litros							
ANIS CHICO	Anís Chico	Libras							
ANIS ESTRELLADO	Anís Estrellado	Libras							

FIDEO LASSO	Fideo Lasso	Libras							
OREGANO	Orégano seco	Libras							
COMINO	Comino molido	Libras							
CLAVO DE OLOR	Clavo De Olor	Libras							
PIMIENTA DE DULCE	Pimienta de Dulce	Libras							
SAL	Sal yodada	Kilo							
FIDEO MACARRON	Fideo Macarrón	Libras							
FLOR DE JAMAICA	Flor de Jamaica deshidratada.	libras							
HOJAS DE ACHIRA	Hojas de Achira	unidades							
PANELA	Panela molida	libras							
OBERVACIONES……									
……									
……									
FIRMAS DE RESPONSABILIDAD									
COORDINADOR/A			***COCINERO/AUXILIAR DE COCINA***				***PROVEEDOR DE ALIMENTOS***		

MINISTERIO DE INCLUSIÓN ECONÓMICA Y SOCIAL - SUBSECRETARIA DE GESTIÓN INTERGENERACIONAL
DIRECCIÓN DE POBLACIÓN ADULTA MAYOR
Anexo 003: FICHA DE ALIMENTOS PERMITIDOS O A EVITAR DE ACUERDO A LAS MODIFICACIONES DE LA ALIMENTACIÓN EN LAS PERSONAS ADULTAS MAYORES.

	Alimentos Permitidos	**Alimentos a Evitar**
Enfermedades Diarreicas Agudas	Arroz, Plátanos, Manzanas, Zanahorias cocidas, Pollo, Té de hierbas y caldos claros, Yogur con probiótico, galletas saladas	Alimentos fritos, Productos lácteos enteros, Alimentos picantes o muy condimentados, Frutas cítricas, Bebidas con cafeína, Alimentos con azúcares añadidos, Edulcorantes artificiales, Alimentos con alto contenido de fibra insoluble, Agua y líquidos, Comidas rápidas y procesadas
Infecciones Respiratorias	Caldos y sopas calientes, Frutas ricas en vitamina C, Vegetales de color verde oscuro, Ajo, Carnes magras, Jengibre	Lácteos enteros, Alimentos irritantes (ácidos y picantes), Azúcares, Grasas saturadas y trans, Carnes magras, Bebidas alcohólicas
Sobrepeso	Frutas, Verduras, Carnes magras, Granos enteros, Alimentos ricos en hierro, Alimentos de color verde, Huevos y productos lácteos, Granos enteros, Frutas y verduras, Carnes tiernas, Huevos	Alimentos fritos, Alimentos procesados, Grasas saturadas y trans, Alimentos procesados y ultra procesados, Alimentos altos en sodio, Carnes fibrosas o duras, Frutas y verduras crudas, Frutos secos y semillas
Obesidad	Frutas, Verduras, Carnes magras, Huevos, Grasas saludables, Frutas, Verduras, Carnes magras, Huevos, Cereales suaves, Alimentos con pequeñas semillas, Batidos y licuados	Lácteos enteros, Alimentos irritantes (ácidos y picantes), Azúcares, Grasas saturadas y trans, Alimentos procesados y ultra procesados, Carnes secas o duras, Alimentos pegajosos, Alimentos con trozos grandes
Desnutrición	Carnes magras, Huevos y productos lácteos, Granos enteros, Frutas y verduras cocidas, Carnes y pescados desmenuzados, Nueces y semillas enteras	Alimentos con azúcares añadidos, Alimentos procesados, Frutas y verduras crudas, Carnes secas o duras
Anemia	Alimentos ricos en hierro, Frutas ricas en vitamina C, Carnes magras, Huevos, Frutas y verduras cocidas	Cafeína y té, Alimentos ricos en fibra, Leche y productos lácteos bajos en grasa, Comidas procesadas y ultra procesadas, Carnes fibrosas o duras
Sarcopenia	Carnes magras, Leche y productos lácteos bajos en grasa, Frutas y verduras, Granos enteros, Frutos secos y semillas, Agua	Azúcares y grasas saturadas, Comidas procesadas y ultra procesadas, Alimentos altos en sodio, Bebidas con cafeína

Diabetes	Verduras con bajo contenido en carbohidratos, Frutas, Carnes magras, Granos tiernos, Grasas saludables, Productos lácteos bajos en grasa, Alimentos fuentes de fibra, Agua	Alimentos con azúcares añadidos, Alimentos procesados, Grasas saturadas y trans
Hipertensión	Frutas y verduras frescas, Granos enteros, Pescado, Legumbres, Frutos secos y semillas, Productos lácteos bajos en grasa, Ajo, Agua	Alimentos procesados y ultra procesados, Comidas rápidas y frituras, Embutidos y carnes procesadas, Alimentos ricos en grasas saturadas y trans, Alimentos enlatados, Azúcares añadidos
Problemas de Dentadura	Alimentos suaves, Frutas y verduras cocidas, Carnes tiernas, Huevos, Productos lácteos suaves, Cereales suaves, Legumbres tipo puré, Frutas tipo puré	Alimentos duros o crujientes, Alimentos pegajosos, Carnes fibrosas o duras, Frutas y verduras crudas, Carnes secas o duras, Alimentos con pequeñas semillas, Bebidas muy calientes o frías, Gelatinas y flanes, Alimentos muy calientes o muy fríos
Problemas de Disfagia	Alimentos suaves y húmedos, Alimentos pegajosos, Purés de frutas y verduras, Carnes y pescados desmenuzados, Nueces y semillas enteras, Batidos y licuados, Alimentos con trozos grandes	Alimentos secos o crujientes, Alimentos duros o fibrosos

MINISTERIO DE INCLUSIÓN ECONÓMICA Y SOCIAL - SUBSECRETARIA DE GESTIÓN INTERGENERACIONAL
DIRECCIÓN DE POBLACIÓN ADULTA MAYOR
Anexo 004: FICHA DE RECEPCIÓN DIARIA DE ALIMENTOS PREPARADOS (ALIMENTACIÓN EXTERNALIZADA).

UNIDAD DE ATENCIÓN:		
DISTRITO:		
ZONA:		
COBERTURA:		
FECHA:	**DÍA:**	**AÑO:**
NOMBRE DEL PROVEEDOR:		
RESPONSABLE DE LA ENTREGA:		

1.- TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS/PREPARACIONES.

TRANSPORTE	SI	NO	**OBSERVACIONES**	
Tipo:			**OBSERVACIONES**	
Exclusivo para la alimentación	SI	NO	**OBSERVACIONES**	

2.- CONDICIONES DE LOS RECIPIENTES DE TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS/PREPARACIONES Y HORARIO.

DETALLE	**RECIPIENTE HERMÉTICO-ACERO INOXIDABLE**		**LOS ALIMENTOS SE ENCUENTRAN TAPADOS**		**OBSERVACIONES: DETALLAR EN EL CASO DE QUE LA RESPUESTA ANTERIOR FUE NO**			
	SI	**NO**	**SI**	**NO**				
DESAYUNO								
REFRIGERIO MEDIA MAÑANA								
ALMUERZO								

REFRIGERIO MEDIA TARDE								
MERIENDA								

3.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS Y/O PREPARACIONES

TIEMPO DE COMIDA	**TEMPERATURA AL MOMENTO DE LA RECEPCIÓN**	**MENÚ**	**COLOR**		**CONSISTENCIA**		**OBSERVACIÓN (DETALLE SI SE CUMPLE EL MENÚ PLANIFICADO, SI LA TEMPERATURA ES LA RECOMENDADA, EL OLOR, CONSISTENCIA, ETC)**
DESAYUNO (describa los productos)		**Líquido**	**B**	**R**	**B**	**R**	
		Sólido					
REFRIGERIO MEDIA MAÑANA		**Líquido**					
		Sólido					
ALMUERZO		**Sopa**					
		Sólido segundo					
		Acompañado segundo					
		Ensalada o guiso					
		Jugo o refresco					
REFRIGERIO MEDIA TARDE		**Líquido**					
		Sólido					
		Sopa					

MERIENDA		**Sólido segundo**			
		Acompañado segundo			
		Ensalada o guiso			
		Jugo o refresco			

NOTA: CALIFICAR CON: BUENA, **R**EGULAR Y MALA EN EL CASILLERO QUE CORRESPONDA
En caso de presentar alteraciones en alguna preparación, anotar en observaciones, y solicitar cambio o reemplazo del alimento o preparación.
Para garantizar que los alimentos se encuentren en la temperatura óptima debe ser mayor a 65 °C.

4.- ACEPTABILIDAD DE LAS PERSONAS ADULTAS MAYORES

TIEMPO DE COMIDA	SI	NO	OBSERVACIONES
DESAYUNO			
REFRIGERIO MEDIA MAÑANA			
ALMUERZO			
REFRIGERIO MEDIA TARDE			
MERIENDA			

5.- MATERIALES Y/O INSUMOS QUE DEBE CONTAR EL RESPONSABLE DE DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS DEL PROVEEDOR

DETALLE	SI	NO	BUENO	MALO	OBSERVACIONES
Gorra o malla para el cabello					
Mascarilla					
Mandil					

Nombre y Apellido del responsable de la Recepción	Nombre y Apellido del responsable de la Entrega
Firma Responsable Recepción	Firma Responsable de Entrega
Coordinador/a del Centro o Servicio Gerontológico.	Proveedor o su delegado

MINISTERIO DE INCLUSIÓN ECONÓMICA Y SOCIAL - SUBSECRETARIA DE GESTIÓN INTERGENERACIONAL

DIRECCIÓN DE POBLACIÓN ADULTA MAYOR

Anexo 005: FICHA DE REGISTRO DIARIA DE ENTREGA DE ALIMENTOS PREPARADOS A LOS/LAS USUARIOS/AS POR TIEMPO DE COMIDA.

NOMBRE DEL CENTRO O SERVICIO DE ATENCIÓN:

MODALIDAD DE ATENCIÓN:

DISTRITO:

ZONA:

COBERTURA:

SEMANA DEL: **AL:**

FECHA	RESPONSABLE DE LA ENTREGA DE LA ALIMENTACIÓN	NOMBRE DE LA PERSONA ADULTA MAYOR (que recibe la alimentación)	TIPO DE INGESTA				
			DESAYUNO	MEDIA MAÑANA	ALMUERZO	MEDIA TARDE	MERIENDA

OBERVACIONES……

……

FIRMAS DE RESPONSABILIDAD

COORDINADOR/A ***COCINERO/AUXILIAR DE COCINA*** ***PROVEEDOR DE ALIMENTOS***

MINISTERIO DE INCLUSIÓN ECONÓMICA Y SOCIAL - SUBSECRETARIA DE GESTIÓN INTERGENERACIONAL
DIRECCIÓN DE POBLACIÓN ADULTA MAYOR
Anexo 006: FICHA VERIFICACIÓN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM).

INFORMACIÓN GENERAL				
NÚMERO TOTAL DE PERSONAS ADULTAS MAYORES QUE RECIBEN ALIMENTACIÓN				
NÚMERO DE PERSONAS QUE SE ENCARGAN DE LA PREPARACIÓN O ENTREGA DE ALIMENTOS				
NOMBRE DEL PROVEEDOR QUE BRINDA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (si la alimentación es externalizada)				
TRANSPORTE (si la alimentación es externalizada)				
	SI	**NO**	**N/A**	**OBSERVACIONES**
El vehículo utilizado para el transporte de alimentos se mantiene en óptimas condiciones higiénicas, cubierto y protegido para prevenir la posibilidad de contaminación cruzada.				
Los alimentos preparados se almacenan en recipientes adecuados para su correcta conservación.				
Los recipientes utilizados para el transporte de alimentos están diseñados para garantizar que estos se mantengan a la temperatura adecuada.				
Se realiza una limpieza y desinfección diaria del vehículo utilizado para el transporte de alimentos.				

INFRAESTRUCTURA				
	SI	**NO**	**N/A**	**OBSERVACIONES**
El diseño del área de preparación de alimentos contribuye a un flujo ordenado.				
El acceso es directo y exclusivo.				
Se han establecido separaciones físicas entre las diferentes áreas (bodegas, área de recepción de alimentos y área de preparación de alimentos) para prevenir la contaminación cruzada.				
El piso está diseñado para ser fácilmente higienizable, con una superficie lisa, impermeable y lavable.				
Las paredes están diseñadas para ser fácilmente higienizables, con una superficie lisa, impermeable y lavable, de color claro y en condiciones adecuadas.				
El techo es liso, fácil de limpiar y no presenta orificios.				
Las puertas están equipadas con barreras como mallas anti plagas.				
Las ventanas tienen una superficie lisa y fácil de limpiar. En caso de estar abiertas, están equipadas con mallas anti plagas.				
Las instalaciones están equipadas con agua potable o agua segura.				
Los drenajes están asegurados mediante tornillos al piso para garantizar la seguridad.				
El área interna está libre de animales y objetos en desuso.				
La zona exterior está libre de animales y objetos en desuso.				

El área cuenta con una iluminación adecuada para la actividad desarrollada				
En el área de preparación de alimentos, se cuenta con un fregadero exclusivo equipado para el lavado de utensilios.				
El equipamiento, mobiliario y utensilios tienen un diseño que permite una fácil limpieza.				
Las superficies, como los mesones, están fabricadas con materiales lisos y fáciles de limpiar.				
Se cuenta con instrumentos críticos de medición como relojes, termómetros y balanzas para alimentos.				
En el área de preparación de alimentos hay carteles informativos sobre el lavado de manos				
Las instalaciones cuentan con extintores en buen estado y vigentes, botiquín de primeros auxilios y señalización de evacuación adecuada.				
EQUIPOS, MUEBLES Y ÚTILES				
	SI	**NO**	**N/A**	**OBSERVACIONES**
La limpieza de los equipos y muebles se realiza con frecuencia para garantizar el mantenimiento de las condiciones sanitarias.				
El área de preparación de alimentos se higieniza con frecuencia para mantener las condiciones sanitarias adecuadas.				
Se utilizan productos de limpieza con registro sanitario.				
Los productos desinfectantes se identifican y almacenan en un lugar reservado y exclusivo para su uso.				
Se utilizan paños de limpieza desechables para las superficies en contacto con alimentos				

Los manteles se desinfectan sumergiéndolos en agua hirviendo o solución de cloro durante al menos 15 minutos.				
El personal encargado de la limpieza del espacio de preparación de alimentos y del comedor en los centros gerontológicos cuenta con un uniforme diferenciado y materiales de aseo correspondientes para dicha labor.				
CONTROL DE PLAGAS				
	SI	**NO**	**N/A**	**OBSERVACIONES**
Las instalaciones, equipo, mobiliario y utensilios están libres de plagas (insectos y roedores)				
Se realizan acciones efectivas tanto antes como después de la fumigación en el servicio o unidad de atención para asegurar su efectividad.				
El control de plagas es realizado por una empresa especializada, que realiza un mínimo de dos controles semestrales para garantizar la eliminación y prevención de plagas en las instalaciones.				
Los productos utilizados para el control de plagas tienen que contar con registro sanitario.				
SUMINISTRÓ DE AGUA				
	SI	**NO**	**N/A**	**OBSERVACIONES**
El servicio de alimentación cuenta con acceso a agua potable segura.				
El depósito de agua está revestido con un material que garantiza la calidad del agua almacenada				
GESTIÓN DE RESIDUOS				

	SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
Los contenedores de basura son de fácil limpieza, transporte y están debidamente identificados.				
En la zona de preparación y almacenamiento de alimentos, los contenedores de basura están equipados con tapas. Están debidamente identificados y equipados con bolsas de plástico, y hay suficientes unidades disponibles para manejar la cantidad de residuos generados. Además, se asegura una fácil limpieza y transporte de los recolectores.				
Los residuos recolectados en el área de preparación se retiran diariamente y se almacenan correctamente en un lugar designado, identificándolos adecuadamente.				
MANIPULADORES				
	SI	**NO**	**N/A**	**OBSERVACIONES**
Los manipuladores se someten regularmente a pruebas y exámenes de salud, los cuales se realizan dos veces al año.				
La presentación personal se supervisa diariamente, lo que incluye la revisión del cabello, las uñas y el uniforme, asegurándose de que no se usen accesorios como anillos o cadenas.				
Se suspenden las actividades de los manipuladores que presenten enfermedades.				
El uniforme, que incluye la cofia y la mascarilla, debe estar completo, limpio, en buen estado y de color claro.				
El calzado adecuado para el personal debe ser cerrado, limpio y antideslizante.				
El personal debe usar un uniforme diferenciado según sus actividades, ya sea preparación de alimentos, aseo o limpieza.				

Se coloca en un lugar visible, los carteles de orientación sobre lavado de manos y otros hábitos (no fumar, estornudar, toser, hablar por celular, etc.) se encuentra en un lugar visible.				
Cuentan con un espacio para guardar la ropa y artículos personales, fuera del lugar de preparación.				
Se solicita a los visitantes que sigan las medidas de protección y se les proporciona facilidades para ello, como cofias y mascarillas				
MATERIAS PRIMAS				
	SI	**NO**	**N/A**	**OBSERVACIONES**
La recepción de alimentos se lleva a cabo en áreas limpias.				
Los alimentos están correctamente congelados, refrigerados, almacenados y etiquetados con su fecha de caducidad				
La unidad de atención dispone de la cantidad necesaria de refrigeradores y congeladores				
Los alimentos se almacenan adecuadamente en los congeladores y refrigeradores				
El almacenamiento de alimentos y materias primas se realiza con al menos 30 centímetros de distancia del suelo y 10 centímetros de distancia de la pared, para permitir la circulación de aire y conservar los alimentos adecuadamente				
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS				
	SI	**NO**	**N/A**	**OBSERVACIONES**
Se utilizan las materias primas, ingredientes (alimentos y/o productos) y envases adecuados				

Existen tablas exclusivas de colores para los diferentes tipos de alimentos y están debidamente identificadas				
Los aceites se utilizan una sola vez y luego se desechan				
Los alimentos congelados se mantienen refrigerados hasta su uso				
Se etiquetan o empaquetan los alimentos preparados que se almacenan en el refrigerador o congelador.				
SERVICIO				
	SI	**NO**	**N/A**	**OBSERVACIONES**
El área de recepción de alimentos está organizada y limpia				
El servicio de alimentación entrega las comidas según la unidad o modalidad de atención				
Los manipuladores adoptan procedimientos para minimizar el riesgo de contaminación durante el servicio.				
Los utensilios se lavan, desinfectan, secan y guardan bajo protección.				
El comedor se limpia y desinfecta completamente y de manera adecuada.				
GESTIÓN DOCUMENTAL				
	SI	**NO**	**N/A**	**OBSERVACIONES**
El menú está aprobado y se encuentra colocado en un lugar visible				
El personal encargado de la alimentación cuenta con capacitaciones documentadas.				

La unidad de atención o servicio cuenta con registros del mantenimiento programado y periódico de los equipos y utensilios				
Se lleva un registro de la limpieza y desinfección de las instalaciones y equipos, con fecha y firma de responsabilidad.				
Se tienen registros que comprueban el control de vectores y plagas.				

Elaborado por:…… **Firma:……**

MINISTERIO DE INCLUSIÓN ECONÓMICA Y SOCIAL - SUBSECRETARIA DE GESTIÓN INTERGENERACIONAL
DIRECCIÓN DE POBLACIÓN ADULTA MAYOR
Anexo 007: FICHA DE REGISTRO DEL MANTENIMIENTO PROGRAMADO Y PERIÓDICO DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS

NOMBRE DE LA UNIDAD DE ATENCIÓN			
DISTRITO:	**ZONA:**	**PROVINCIA:**	
FECHA:	**DÍA:**	**MES:**	**AÑO:**

EQUIPO/UTENSILIO	FECHA, MANTENIMIENTO PROGRAMADO	FECHA, MANTENIMIENTO REALIZADO	NOMBRE RESPONSABLE MANTENIMIENTO	FIRMA

Elaborado por:…… **Firma:……**

MINISTERIO DE INCLUSIÓN ECONÓMICA Y SOCIAL - SUBSECRETARIA DE GESTIÓN INTERGENERACIONAL
DIRECCIÓN DE POBLACIÓN ADULTA MAYOR
Anexo 008: FICHA DE REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS

NOMBRE DE LA UNIDAD DE ATENCIÓN			
DISTRITO:	**ZONA:**	**PROVINCIA:**	
FECHA:	**DÍA:**	**MES:**	**AÑO:**

EQUIPOS	SEMANA 1	RESPONSABLE	SEMANA 2	RESPONSABLE	SEMANA 3	RESPONSABLE	SEMANA 4	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
COCINA									
REFRIGERADOR									
CONGELADORES									

LICUADORA									
BATIDORA									
HORNO									
MESAS									
CAMPANA									
TRAMPA GRASA									

OLLAS									
UTENSILIOS									
OTROS									
ÁREAS	**SEMANA 1**	**RESPONSABLE**	**SEMANA 2**	**RESPONSABLE**	**SEMANA 3**	**RESPONSABLE**	**SEMANA 4**	**RESPONSABLE**	**OBSERVACIONES**
PISOS									
PAREDES									
TECHOS									

MESONES									
BODEGAS									
ESTANTERÍAS									
BAÑOS									
VESTIDORES									
EQUIPOS DE LIMPIEZA									

AREAS EXTERIORES									
OTROS									

Coordinadora del Centro Gerontológico	**Proveedor o delegado**

MINISTERIO DE INCLUSIÓN ECONÓMICA Y SOCIAL - SUBSECRETARIA DE GESTIÓN INTERGENERACIONAL
DIRECCIÓN DE POBLACIÓN ADULTA MAYOR
Anexo 009: FICHA DE CONTROL DE PLAGAS Y FUMIGACIÓN

NOMBRE DE LA UNIDAD DE ATENCIÓN			
DISTRITO:	**ZONA:**	**PROVINCIA:**	
FECHA:	**DÍA:**	**MES:**	**AÑO:**

FECHA, CONTROL PLAGAS	QUÍMICO UTILIZADO / PROCEDIMIENTO FÍSICO UTILIZADO	RESPONSABLE DE CONTROL	FIRMA

Coordinadora del Centro Gerontológico	**Proveedor o delegado**

MINISTERIO DE INCLUSIÓN ECONÓMICA Y SOCIAL - SUBSECRETARIA DE GESTIÓN INTERGENERACIONAL
DIRECCIÓN DE POBLACIÓN ADULTA MAYOR
Anexo 0010: FICHA DE LIMPIEZA DEL TAQUE DE RESERVA / CISTERNA

NOMBRE DE LA UNIDAD DE ATENCIÓN			
DISTRITO:	**ZONA:**	**PROVINCIA:**	
FECHA:	**DÍA:**	**MES:**	**AÑO:**
FECHA	**QUÍMICO UTILIZADO / PROCEDIMIENTO FÍSICO UTILIZADO**	**RESPONSABLE DE LA LIMPIEZA**	**FIRMA**

Coordinadora del Centro Gerontológico	**Proveedor o delegado**

MINISTERIO DE INCLUSIÓN ECONÓMICA Y SOCIAL - SUBSECRETARIA DE GESTIÓN INTERGENERACIONAL
DIRECCIÓN DE POBLACIÓN ADULTA MAYOR
Anexo 0011: FICHA DE MEJORA CONTINUA DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

ZONA		**FECHA:**	
DIRECCIÓN DISTRITAL			
FUNCIONARIO RESPONSABLE DE VERIFICACIÓN		**CARGO**	
NOMBRE DEL PROVEEDOR (en el caso de ser externalizado)		**CONTACTO PROVEEDOR (en el caso de ser externalizado)**	
NOMBRE PREPARADOR DE ALIMENTOS			
ENTIDAD COOPERANTE			
NOMBRE DEL CENTRO GERONTOLOGICO			
COBERTURA			

CALIFICACIÓN OBTENIDA POR EL PROVEEDOR EN LA VERIFICACIÓN TÉCNICA SOBRE EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA Y BPM

TRANSPORTE %	INFRAESTRUCTURA %	EQUIPOS, MUEBLES Y ÚTILES %	CONTROL DE PLAGAS %	SUMINISTRO DE AGUA %	GESTIÓN DE RESIDUOS %	MANIPULADORES %	MATERIAS PRIMAS %	PREPARACIÓN DE ALIMENTOS %	SERVICIO %	GESTIÓN DOCUMENTAL %	CUMPLIMIENTO %

MEJORAS EN LA CALIDAD DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

REQUISITO *(Se incluyen **TODAS** las **NO** conformidadesde los 12 ítems evaluados anteriormente)*	**OBJETIVO** *(que se espera lograr: organización, manejo de presupuesto, calidad alimentos, infraestructura, etc)*	**ESTRATEGIAS DE INTERVENCIÓN** *(que hará el proveedor para lograr el objetivo)*	**FECHA MAXIMA DE MEJORA**	**OBSERVACIONES**

Nota: *Una vez realizada la verificación del Check list al personal encargado de la alimentación, proceder en esta ficha a registrar **TODAS** las **NO CONFORMIDADES** encontradas en la verificación de calidad del servicio de alimentación, con el objeto de garantizar el cumplimiento de los cambios propuestos, el **NO CUMPLIMIENTO** de las mejoras propuestas y acordadas en las fechas estimadas de parte del proveedor, serán causal de **LLAMADO DE ATENCIÓN** a las personas responsables del servicio de alimentación, en el caso de que el servicio de alimentación sea externalizado se procederá con la **TERMINACIÓN DE CONTRATO** . El personal encargado de la alimentación acepta con **FIRMA** o **RÚBRICA** los cambios solicitados y acordados.*
El personal encargado del servicio de alimentación se quedará con una copia del documento con los acuerdos de mejora para su conocimiento y cumplimiento.

NOMBRE Y FIRMA PROVEEDOR/MANIPULADOR:		**FIRMA VERIFICADOR RESPONSABLE:**	