

ACTA N 374

FECHA: Bogotá, 16 de enero 2024
HORA: 10:00 a.m – 11:00 a.m.
LUGAR: Centro Integrarte Atención Externa Grupo 8
TEMA: Derivación dietaría y plan de mejora observaciones supervisión

ASISTENTES:

- Kimberly Katherin Ortega Rojas
- Talento humano: personales auxiliares de cocina y servicios generales

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo y presentación del objetivo de la capacitación.
2. Pre- test
3. Derivación dietaría
4. Plan de mejora observaciones nutrición
5. Post-test
6. Compromisos

DESARROLLO:**1. Saludo y presentación del objetivo de la capacitación.**

Se inicia la capacitación con un corto saludo donde se expone el objetivo de la capacitación el cual es:

Socializar la derivación dietaría y las observaciones realizadas por supervisión de nutrición con el fin de crear un plan de mejora y de suministrar las porciones correctas de cada uno de los grupos de alimentos y en las consistencias correctas, apoyados desde el área de Fonoaudiología y las demás áreas profesionales para cada uno de los participantes.

2. Pre-test

Se realizo el pre- test de manera física, con las siguientes preguntas:

- 1) ¿Qué es la derivación dietaría?
- 2) ¿Qué diferencia existe entre dieta hipercalórica a dieta hipercalórica e hiperproteica?
- 3) Nombre 2 gramajes para dieta hipocalórica

3. Derivación dietaría

La derivación dietaría es un documento base para suministrar la dieta correcta a los participantes, teniendo en cuenta su estado nutricional y patología de base, en este documento se describen las porciones que se deben suministrar y los alimentos específicos para cada uno de los tiempos de comida.

Especificaciones de las dietas derivadas:

Dieta hipocalórica: el cereal, RTP, sopa se sirve a la mitad, es decir 0,5 porción y la ensalada o verdura cocida se da 1,5 porción, las bebidas se suministran sin azúcar.

Dieta hipercalórica: las porciones de cereal se dan 1,5 porción, untadura de mantequilla en el pan y derivados de cereal, adición de cucharadita de aceite en la sopa.

Dieta hipercalórica e hiperproteica: las porciones de cereal se dan 1,5 porción, untadura de mantequilla en el pan y derivados de cereal, adición de cucharadita de aceite en la sopa, los huevos y carnes van 1,5 porción.

Dieta alta en fibra: se da 1,5 porción de ensalada y fruta, además se restringe frutas como: pera, manzana, durazno y guayaba.

Dieta sin lácteos: este tipo de dieta se reemplaza queso por huevo, además se da bebida en leche de almendras como remplazo.

4. Plan de mejora observaciones nutrición

- **Observaciones y compromisos:**
- Se debe verificar el documento de ciclos de menús derivados, en los 3 tiempos de comida, teniendo en cuenta la clasificación dietaría de cada participante de acorde al registro mensual de derivación dietaría.
- Verificar las porciones que se entregan a los participantes en los 3 tiempos de comida establecidos en el Centro Integrarte Atención Externa Grupo 8
- Realizar actualización del formato resumen de las dietas a entregar diariamente en el servicio de alimentos, con el fin de que se facilite el servido y distribución de las dietas.
- Continuar solicitando la visita de secretaria de salud, con el fin de obtener concepto sanitario favorable.

5. Post test.

Se realizó el post- test de manera física, con las siguientes preguntas:

- 1) ¿Qué es la derivación dietaria?
- 2) ¿Qué diferencia existe entre dieta hipercalórica a dieta hipercalórica e hiperproteica?
- 3) Nombre 2 gramajes para dieta hipocalórica

Al final de la capacitación se dio un espacio para preguntas, dudas e inquietudes acerca de la temática desarrollada.

6. compromisos

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Cumplimiento de la derivación dietaria y los compromisos de plan de mejora con el fin de suministrar a cada uno de los participantes una dieta adecuada de acorde a la formulación de parte del área de nutrición.	Auxiliares de cocina y servicios generales Centro Integrarte Atención Externa Grupo 8	Durante la vigencia del convenio

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Kimberly Katherin Ortega Rojas	Nutricionista	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 8	

Anexos: Formato planilla de asistencia talento humano Centro Integrarte Atención Externa Grupo 8.

Evidencias fotográficas



Elaboró: Kimberly Katherin Ortega Rojas

Nutricionista



MINISTERIO DE LA PRESIDENCIA
SECRETARÍA DE INFORMACIÓN

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código FOR-GD-023
Versión 1
Fecha: Mayo 12023023083 - 14/05/2023
Página 1 de 1

1. Tema: Derivación de la Plan de atención observada 2. Lugar: Centro Integrante Atención Externa Grupo 8 3. Fecha y hora: 16-01-2023 10:00 am - 11:00 am

4. Item	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de Identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planilla / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext / Celular	12. Firma
1	Juana Fernanda Polo S.	665124174	Extensión de Atención al Ciudadano	Servicio Generales	Contratista	fernandapolos@gmail.com	3245360362	Juana Polo
2	Con Adriana Ibañez	52508.138	Extensión de Atención al Ciudadano	Coluna	Contratista	ibanezun@gmail.com	3214738819	Con Adriana
3	Sandra Patricia Perez	5222220	Centro Integrante de Atención al Ciudadano	Cocina	Contratista	patricia.perez@col.com	3143234390	Sandra Perez
4	Walter A.R. S.	1082222552	Centro Integrante de Atención al Ciudadano	General	Contratista	walter.ar@col.com	3244565605	Walter A.R. S.
5	Aliver Alvarado Lopez	108444607	Centro Integrante de Atención al Ciudadano	Alimentos	Contratista	aliveralopez@gmail.com	3133155497	Aliver Lopez
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.