ACTA N° 021

FECHA: Fusagasugá, agosto 29 de 2024

HORA: 8:30 am – 9:30 am / 10: 30 am – 11:30 am

LUGAR: Hogar San José Saramita

TEMA: Socialización trimestral del documento de orientación modificaciones alimentarias y Socialización mensual del listado modificaciones

ASISTENTES: Talento humano de la comunidad de cuidado Hogar San José Saramita

ORDEN DEL DÍA:

1. Documento orientación modificaciones alimentarias
2. Socialización del listado de modificaciones por participante con el talento humano y socialización del listado de modificaciones por participante con los operarios de cocina
3. Respuesta a inquietudes y dudas.

DESARROLLO:

Es importante aclarar que esta actividad se realiza en 2 tiempos, a las 8:30 am se socializa con el equipo interdisciplinario dónde se explica a jefe de enfermería que es importante que replique la información a los auxiliares en la reunión de equipo de ellos. De todas formas, se les ha ido explicando a lo largo de todo el mes, día tras día, en los acompañamientos al comedor la información referente al documento de modificaciones alimentarias. A las 10:30 am se trabaja el tema con los operarios de cocina.

1. Documento orientación modificaciones alimentarias: los ajustes de una dieta pueden asumir cualquiera de las formas siguientes:
    - Cambios en la consistencia de alimentos (dieta líquida clara, líquido total, blanda con poca o abundante fibra vegetal y semiblanda).
    - Incremento o decremento en las calorías (dieta hipocalórica o hipercalórica).
    - Incremento o decremento en el tipo de alimentos y nutrientes (dieta hiposódica, hipograsa, hipoglúcida, alta en hierro, renal, astringente, alta en fibra o rica en potasio).
    - Omisión de alimentos específicos (dieta para alergias o sin gluten).

- Ajustes en la proporción y balance de proteínas, grasas y carbohidratos (dietas para diabéticos, para nefropatías o para dislipidemias).
- Reajuste en el número y frecuencia de las comidas (dieta fraccionada).
- Suplementación vía oral.

Las dietas por contenido energético y de macronutrientes:

DIETA NORMAL: Dieta completa, con inclusión moderada de grasa mono y poliinsaturada, baja en grasa saturada.

DIETA HIPERCALORICA: Con una cantidad de energía mayor a la alimentación normal, indicada para personas con estado de desnutrición o bajo peso.

DIETA HIPOCALORICA: Con una cantidad de energía menor a la alimentación normal, indicada para personas con sobrepeso.

DIETA HIPOGLUCIDA: Con un contenido energético menor a la alimentación normal, restricción de azucares simples, indicada para personas con diabetes o prediabetes.

DIETA RENAL: Con una cantidad de energía similar a la alimentación normal, con restricción de alimentos fuente de sodio, potasio y fosforo, indicada para personas con enfermedades renales crónicas.

DIETA ASTRINGENTE: Con una cantidad de energía similar a la alimentación normal, indicada para personas con episodios diarreicos, se suprimen lácteos y leguminosas entre otros.

Las dietas por consistencia:

DIETA BLANDA: Contiene alimentos que son de suave textura, de consistencia blanda como desmechado o en trocitos

DIETA SEMIBLANDA: Contiene alimentos que son de suave textura, de consistencia blanda como puré, compota, soufflé o molido

DIETA LIQUIDA COMPLETA: Contiene alimentos que son líquidos espesos y nutricionalmente completa, excepto lo que se refiere a fibra vegetal.

LIQUIDA CLARA: Nutricionalmente inadecuada, integrada por líquidos claros, se suministra por un lapso breve de tiempo.

Se explica la importancia de ofrecer las dietas y modificaciones alimentarias de forma adecuada y de esta manera garantizar la entrega oportuna y adecuada a cada una de las personas mayores. Se concluye explicando que las dietas terapéuticas deben variar lo menos posible de la dieta normal, cumpliendo con los requerimientos de nutrientes esenciales hasta donde la enfermedad lo permita, teniendo en cuenta aspectos socioculturales y económicos. El tratamiento dietario debe ser individualizado.

2. Socialización del listado de modificaciones por participante: Se hace énfasis en la organización al momento de servir.

Se recuerda que se debe comenzar a servir siempre por la mesa que se encuentra ubicada en la carpa. En la hora del desayuno, una persona se encargará de servir solidos mientras la otra se encuentra sirviendo las bebidas para que todo salga al mismo tiempo y con la temperatura adecuada, las mesas 1 y 2 son diabetes, sobrepesos y obesidades, mesa 3 es renal, mesas 4 y 6 son EPOC, mesas 5, 7, 8, 9 y 10 son bajo peso, de la mesa 11 a la 15 son dietas normales. Encontrando asistidos en las mesas 3 a la 10, 12, 13 y 15, esta ultima se encuentra ubicada en la parte de afuera del comedor. La idea de separar a los asistidos es separar también a los auxiliares para que de esta manera puedan realizar supervisión en todas las mesas.

En el momento se logró identificar que se cuenta con la siguiente información:

NO CARNE ROJA	37		
NO CERDO	13		
DOBLE PROTEINA	22	LICUADOS	3
		NCR	4
		NO CERDO	2
NO LACTEOS	20		
RENAL	7		
EPOC	16		
DIABETES	13		
BAJO PESO	38		
LIQUIDA COMPLETA	8		
PROTEINA LICUADA	4		
SEMIBLANDAS	8		

3. Respuesta a inquietudes y dudas.

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Aplicar conocimientos adquiridos en la capacitación en el diario quehacer	Talento humano de la comunidad de cuidado	Inmediata y diariamente
Solucionar inquietudes cada vez que el personal así lo requiera	Nutricionista	Inmediatamente

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Giovanna Ramírez	Nutricionista	Hogar San José Saramita	
Diana M. Carvajal	Coordinador	Hogar San José Saramita	

Anexos: Evidencia fotográfica, planilla de asistencia
Elaboró: Martha Giovanna Ramírez

EVIDENCIA FOTOGRAFICA




29 ago 2024 10:42:27 a. m.
#Nutrición #Hogar San José Saramita

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Socialización listado modificaciones alimentarios y TH,02 2. Lugar o Localidad o Sede: Hogar San José Suramita 3. Fecha y hora: 29/08/2024 8:30-9:30 / 10:30-11:30

4. Nombre responsable: GIOVANNA RAMIREZ 5. Dependencia responsable: NUTRICIÓN

6. ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Marian C Alvarado C.	cc	53930958	cc Hogar San Jose Suramita	Fisioterapeuta	Contratista		3012034776	
2	Jorge Eduardo Duque A	cc	10193372	cc Hogar San Jose Suramita	Gerontologo	Contratista		3193700926	
3	Diana Marcela Corvajal	cc	46378073	cc Hogar San José 1	Coordinadora	Contratista		3228469950	
4	Juan Felipe Lasso Guerrero	cc.	1003614208	cc. Hogar San José S.	Terapeuta Ocupacional	Contratista		3227035884	
5	Gloria Campos Vargas	cc	52096067	cc Hogar San José Suramita	T. Social	Contratista		3112124875	
6	Edwin E. Ayala C.	cc	92515942	cc Hogar San José Suramita	Psicólogo	Contratista		3143270417	
7	Luz Dary Garcia B	cc	41456854	c.c Hogar San José Suramita	Dra			3213701658	
8	Juan David Sánchez R.	cc	1064744066	cc Hogar San José Suramita	Ambiental	Contratista		3134527117	
9	Miguel Angel Rivera M	cc	93155587	cc Hogar San José Suramita	Enfermero	Contratista		3176796106	
10	Michael Rodriguez	CC	1CA1549776	CC. Hogar San José Suramita	T. Cocina	Contratista		1071549776	
11	Sandra Patricia Tamayo	cc	2039/1950	cc Hogar San José Suramita	AUX cocina	contratista		3214097690	
12	Daniel Sánchez	CC	1015915204	cc. Hogar S. Jose Suramita	operario cocina	Contratista		3143149315	
13	Andrea Cortes	cc	1069734438	cc Hogar S. Jose Suramita	Operario de cocina	Contratista		3118713992	
14	Lina Marcela Becerra	CC	1070608386	cc Hogar S. Jose Suramita	operario de cocina	contratista		3118287585	
15	Sandra Milena Forero	cc.	53930746	cc Hogar S. Jose Suramita	Operario de cocina	Contratista		3204171514	
16	Saylly Prieto Cordoba	cc	1000516348	cc Hogar sjose	operario cocina	contratista		3218945812	
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales:"En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Powered by CamScanner