Lugar	Comunidad de Cuidado la Mesa
Fecha	19/12/2024 09:45 am – 3: 30 pm
Tema	Capacitación Documento Orientaciones
Desarrollo	ORDEN DEL DÍA: 1. Objetivo de la actividad 2. Introducción a la actividad 3. Actividades desarrolladas 4. Materiales 5. Compromisos 6. Anexos DESARROLLO: 1. Objetivo Capacitar trimestralmente al talento humano de la Comunidad de Cuidado la Mesa en Minuta Patrón, Ciclo de Menús, Análisis Químico, Criterios Técnicos para el suministro de Alimentos, Modificaciones Alimentarias, Documento Orientaciones Alimentarias y Derivación de menús con el fin de repasar los conceptos y subtemas incluidos en cada uno de éstos como tipos de dietas, objetivo de éstas, indicaciones, alimentos recomendados y restringidos y su inclusión en la dieta de las personas mayores institucionalizadas. 2. Introducción a la actividad Tanto el Documento Orientación Modificaciones Alimentarias como la derivación dietaria elaborada para la Comunidad de Cuidado la Mesa son de vital importancia a la hora de escoger el tipo de dieta más adecuada para las personas mayores teniendo en cuenta las patologías, dificultades en la masticación y deglución y demás aspectos fisiopatológicos que requieren dichas modificaciones. Es de vital importancia que el talento humano tenga los conocimientos básicos de las dietas suministradas, alimentos permitidos o prohibidos dependiendo de las patologías, clasificación de las dietas, entre otros aspectos, a fin de lograr eficacia a la hora de suministrar la dieta más adecuada para la persona mayor. 3. Actividades desarrolladas Para el mes de diciembre la capacitación en los temas mencionados se realizó el día 19 en los siguientes horarios: Con el grupo de auxiliares de enfermería de 09:45 am a 10:30 am, con las manipuladoras de alimentos de 1:00 pm a 1:45 pm y con el equipo interdisciplinario de 3:30 pm a 4:15 pm. Para esta capacitación se realizó la dinámica la “caja sorpresa”, en donde dentro de una caja se colocaron dulces y cada uno llevaba una pregunta relacionada con el tema (esto a manera de pre test), si el participante respondía bien se quedaba con el dulce de lo contrario se le daba

	la oportunidad a otra persona para responder Los temas vistos en esta dinámica fueron: Qué es Minuta Patrón: documento guía que incluye la lista de grupos de alimentos, con su correspondiente porción, frecuencia y medida casera, por tiempos de comida. Que información lleva la minuta patrón: La minuta patrón debe llevar la siguiente información: tiempo de comida, grupo de alimento, frecuencia de suministro, peso bruto, peso neto, peso servido y medida casera. Peso bruto: peso total del alimento considerando parte comestible y no comestible (cáscara, piel, semillas, hueso). Peso neto: peso de la parte comestible del alimento, no incluye cáscara, semillas o huesos. Peso servido: peso del alimento o preparación listo para el consumo a ofrecer a los beneficiarios, establecido en la minuta patrón Qué es un ciclo de menús: Ciclo de menús: conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, que se establece para un número determinado de días y que se repite a lo largo de un periodo. Se recuerdan algunos términos como: Alimento: todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias. Alimento de mayor riesgo en salud pública: los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos. Alimento de menor riesgo en salud pública: los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen los químicos nocivos. Higiene de los alimentos: todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo. Inocuidad de los alimentos: es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina. Manipulador de alimentos: es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos. Recepción: proceso en el cual se verifican los alimentos de acuerdo con los criterios de: cantidad, calidad, oportunidad, inocuidad y características organolépticas establecidas por la SDIS y normatividad vigente. Cadena de frío: es el conjunto de actividades que deben realizarse para mantener los productos bajo condiciones requeridas y controladas (temperatura, humedad relativa, iluminación, entre otras) Calidad de los alimentos: es un conjunto de cualidades que favorecen el grado de aceptabilidad de los alimentos, cualidades que incluyen las características organolépticas, físicas, químicas y

	microbiológicas, cumpliendo con los requisitos propios de los alimentos. Características organolépticas: Se relaciona con las características de color, olor, sabor y textura de un alimento. También se trataron los siguientes temas: Qué es una dieta normal: Hace referencia a la alimentación estándar completa, equilibrada, suficiente, y adecuada, que aporta la cantidad de energía y nutrientes recomendada para un determinado grupo de edad con un óptimo estado de salud y de nutrición. Se suministra tal cual como se describe en el ciclo de menús. Qué es una dieta Semiblanda: Es una alimentación modificada en consistencia que reduce el esfuerzo durante el proceso en la masticación, está compuesta por alimentos líquidos y alimentos con textura pastosa. (Nutrición Hospitalaria, Sociedad Española de Nutrición Enteral y Parenteral, 2019) es una dieta en general modificada en textura para facilitar su masticación. Inicialmente incluye carne molida o picada y frutas y verduras cocidas. Qué es una dieta Blanda: Es una dieta de poca estimulación del aparato digestivo la cual se caracteriza por ofrecer alimentos de consistencia blanda y textura suave. (Parra, 2010) Es una dieta no productora de gas, no solo se refiere a "tierno" o "fácil masticación", sino a "fácil digestión". Qué es una dieta Hipocalórica: Se define como una alimentación que aporta menos calorías de las establecidas como estándar para lograr un adecuado funcionamiento corporal de acuerdo a su edad y género, debido a que se encuentra en un estado de malnutrición por exceso de peso: sobrepeso u obesidad, razón por la cual su principal objetivo es contribuir a la reducción de peso y de los riesgos asociados al exceso de peso. Qué es una dieta Hipograsa: Es una alimentación caracterizada por un aporte reducido de grasas provenientes de la alimentación inferior o igual al 20% de las recomendaciones de energía establecido para una persona de acuerdo a su edad, género y estado de salud. Qué es una dieta Hipercalórica hiperprotéica: Es una alimentación en la que se permite el consumo de todos los grupos de alimentos, debido a que existe un déficit en el estado nutricional que requiere la recuperación y la ganancia progresiva de peso hasta lograr un peso saludable. Este tipo de alimentación se recomienda en personas con alguna enfermedad de base de alto gasto metabólico o en personas que han sido privadas de una alimentación completa y suficiente por largos periodos de tiempo. Qué es una dieta Hipoglúcida: Esta dieta se basa en el control de la ingesta de energía, proteínas, grasas e hidratos de carbono. Entre las consideraciones dietéticas adicionales se incluyen la regularidad del horario de las comidas, la distribución uniforme de energía e hidratos de carbono entre las comidas y el control de la ingesta de grasa saturada y colesterol. Este tipo de dieta está compuesta por hidratos de carbono de absorción lenta que evitan elevaciones bruscas de la glucemia después de su ingestión. Los hidratos de carbono simples de rápida absorción (monosacáridos, disacáridos y oligosacáridos) están restringidos y se desaconseja el consumo de sacarosa (azúcar).

Qué es una dieta Hiposódica: La alimentación en la dieta hiposódica se caracteriza por la restricción leve, moderada o severa de la ingesta de alimentos fuente de sodio, especialmente el consumo de sal. La restricción de sodio se hace en diferentes niveles según: edad del paciente, severidad de la enfermedad y tratamiento.

Qué es una dieta Astringente: La alimentación en la dieta astringente está indicada en la enfermedad diarreica sin importar la etiología de la misma. La enfermedad diarreica es un síndrome de origen multicausal en la que se destaca en primer lugar la interacción de agentes patógenos (virales, bacterianos, y parasitarios) con el organismo humano. Otras posibles causas son alergias alimentarias, trastornos de absorción/digestión, cuadros quirúrgicos, ingesta de fármacos e Intoxicación por metales pesados.

Se aclaran algunas dudas con respecto a las dietas y se termina la capacitación

4. Materiales: Listado modificaciones alimentarias

5. Compromisos

Compromisos	**Responsables**	**Fecha de Ejecución**
Utilizar el Documento y la derivación dietaria cada vez que se requiera	Equipo Interdisciplinario y auxiliares de enfermería	Durante la duración del convenio
Conocer las dietas de cada una de las personas mayores	Auxiliares de enfermería	Durante la duración del convenio

6. Anexos: Registro Fotográfico
   Listado de asistencia

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Nancy del Carmen Sánchez Duarte	Nutricionista Dietista	Comunidad de Cuidado la Mesa
	María del Pilar García Galvis	Coordinadora	Comunidad de Cuidado la Mesa
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	NA	NA	NA
Próxima reunión	NA		
Elaboró	Nancy Sánchez		

REGISTRO FOTOGRAFICO COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA		
19/12/2024	**CAPACITACION DOCUMENTO ORIENTACIONES ALIMENTARIAS, MINUTA PATRON, CICLO DE MENUS, MODIFICACIONES ALIMENTARIAS**	**CONVENIO 8138 DE 2024**

Auxiliares de Enfermería



Manipuladoras de Alimentos



Equipo Interdisciplinario



ALCALDÍA MAYOR DE BARRANQUILLA
SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Mono 02/04/2023 - 12/02/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Capacitación documento Orientadores 2. Lugar o Localidad o Sede: Comunidad de Cuidado 3. Fecha y hora: 9:30 - 4:00 Pm - 19-12-24

4. Nombre responsable: Daniel Sánchez J. 5. Dependencia responsable: Subdirección para la vejez

6. Item	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	Yeshica Naranjo M	CC	1070365313	comunidad cuidado	Auxiliar enfermería	NA	yesicaronanjo1@gmail.com	3208937115	Yesica
2	Emilce Romero	CC	20688418	comunidad de Cuidado	Auxiliar Enfermería	NA	emilcemorales688@gmail.com	3125539891	Emilce
3	YUNARY GONZALEZ	CC	1002829	comunidad de cuidado	Auxiliar enfermería	NA	yaneyzulay7@hotmail.c	3144457681	YUNARY
4	Laura Argüello Vargas	CC	1016038567	comunidad de cuidado	auxiliar enfermería	NA	zeidlala@gmail.com	3227853441	Laura Argüello
5	Diana Ruiz	CC	1077461614	Comunidad de Cuidado	Auxiliar enfermería	NA	dianyRL@hotmail.com	3118755152	Diana Ruiz
6	Katherine Cardenas	CC	1002623490	comunidad de cuidado	auxiliar enfermería	NA	katherinecardenascuello@gmail.com	3724242499	
7	Jennifer Rodriguez	CC	20979635	comunidad de cuidado	Enfermera	N/A	comunidad cuidado2@gmail.com	3113200662	
8	Diana Hernandez	CC	1082765117	comunidad de cuidado	AUXILIAR ENFERMERIA	NA	diyani1397@gmail.com	3133941934	Diana Hernandez
9	Adriana Hernandez	CC	1082759860	comunidad cuidado	AUXILIAR enfermería	N/A	ahernandezsalcedo@gmail.com	3022468924	Adriana
10	Yenica Valera	CC	1082322421	Comunidad de cuidado	Auxiliar Enfermería	NA	Yesicazuleidy1@gmail.com	3112061282	
11	Gladys Henriquez	CC	52460011	Comunidad de cuidado	Auxiliar enfermería	N/A	Gladys Carmen el que lee	3212930801	Gladys
12	Carlos Mauricio Ramirez	CC	1142773425	Comunidad de cuidado	Auxiliar Enfermería	NA	mauricio.carlos.mauricio1966@gmail.com	3044066076	Carlos M.
13	Miryan Nicolle Tejedor	CC	20685054	Comunidad de cuidado	Auxiliar Enfermería	N/A	miryan-51@hotmail.com	3105854971	
14	Fernanda Cashiolaro	CC	1082422084	Comunidad de cuidado	Auxiliar enfermería	N/A	mafe23251@gmail.com	3215974424	
15	Mayra Ramirez	CC	1003650200	COMUNIDAD DE CUIDADO	Auxiliar Enfermería	N/A	Mayenedo20192@hotmail.com	3138011429	Mayra
16	Clemencia Plata	CC	20688519	comunidad de cuidado	auxiliar enfermería	N/A	clemi1172@gmail.com	3102854147	
17	Paola Garcia	CC	1077962671	comunidad de cuidado	Auxiliar enfermería	N/A	secretaria823@gmail.com	3503220669	Paola Garcia
18	Yolanda Garcia	CC	1082424169	comunidad de cuidado	auxiliar enfermería	N/A	angelo.segurola@hotmail.com	3229131255	Yolanda G.
19	ERIKA OVALLE S	CC	1077427347	Comunidad de cuidado	Auxiliar enfermería	N/A	ovalle.saboyal@hotmail.com	3214141894	ERIKA O.S
20	Sandra Ansel	CC	1082451696	Comunidad Cuidado	Auxiliar enfermería	N/A	ansel.alfonso36@gmail.com	3185739791	Sandra A

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"

Todo accidente ocurrido de manera inmediata debe ser reportado al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

ALCALDÍA MAYOR DE BARRANQUILLA
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Mono 03/04/2023 - 12/03/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Capacitación Documento Orientaciones 2. Lugar o Localidad o Sede: Comunidad de Ciudad 3. Fecha y hora: 19-12-24 - 9:30 - 4:00pm.
4. Nombre responsable: Nancy Sánchez 5. Dependencia responsable: Subdirección para la vejez

6. Item	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	Maria Patricia HTS	CC	20980523	Auxiliar de Comunidad	Auxiliar de Comunidad	N/A	Patricia hernandez 12345@gmail.com	3205521053	Maria PHTS
2	Yisel Ospino	CC	1092626210	Auxiliar de enfermeria	Comunidad de cuidado	N/A	[illegible]	3123750979	
3	Alejandra Bermudez	CC	1016078495	Comunidad de cuidado	Tecnico	N/A	alejandrabermudez@gmail.com	3213591041 03	
4	Lic Adriana Cardenas	CC	52616964	Comunidad de cuidado	Psicologa	N/A	psicologiaadriana@gmail.com	3164406196	
5	Yoney Ramirez	CC	41920101	Comunidad de cuidado	Auxiliar	N/A	[illegible]	3116313769	
6	Isabel Cuello Perez	CC	30882529	Comunidad	Tecnico	N/A	[illegible]	3178857118	
7	Jorge David Correa	CC	1078430333	Comunidad de cuidado	Ambiental	N/A	[illegible]	3175145	
8	Juan David correa cabba	CC	1072429115	Comunidad de cuidado	T. gestion	N/A	[illegible]	3125789587	
9	Sandra Mendoza	CC	52734743	Comunidad de cuidado	Manipuladora Alimentos	N/A	Sandradeyesse@hotmail.com	3106125218	
10	Esperanza Pasito	CC	52116561	Comunidad de cuidado	Manipuladora Alimentos	N/A	Esperanzapasito77@hotmail.com	3205279709	
11	Pilar Sanchez	CC	1019088 [illegible]	Comunidad de cuidado	Manipuladora Alimentos	N/A	pil.pi.sanchez@gmail.com	3222394840	
12	Jessica Gonzalez	C.C	1002555542	Comunidad de cuidado	Manipuladora Alimentos	N/A	[illegible]	3104972050	
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales: "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me han 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 los finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a consultar 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"

Todo actividad realizada de manera presencial debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.