Lugar	Comunidad de cuidado Hogar San José Saramita
Fecha	10/02/2025 11:00 am – 12:00 m
Tema	Cualificación al talento humano en manejo de minuta, ciclos de menús y documento de orientación modificaciones alimentarias. Socialización mensual del listado modificaciones
Desarrollo	ORDEN DEL DÍA: 1. Socialización trimestral del documento orientación modificaciones alimentarias 2. Socialización del protocolo asistencia al consumo alimentario 3. Socialización mensual del listado de modificaciones alimentarias 4. Preguntas al auditorio y cierre INTRODUCCIÓN: Todas las modificaciones alimentarias que se manejan en el hogar, tienen un objetivo y una razón, permiten además tratar o prevenir una enfermedad, de ahí la importancia de que todo el talento humano las conozca y las apropie. Dichas modificaciones pueden consistir en la eliminación, disminución o aumento de algún componente de la alimentación. RECURSOS: Documento orientación modificaciones alimentarias, presentación power point, video beam, computador, sillas. METODOLOGÍA: Se reúne el talento humano en el salón de proyecciones y se realiza la presentación con el uso de ayudas audiovisuales, al finalizar a modo de postest se realizan preguntas a cada uno de los asistentes (previamente se tienen las preguntas y los nombres a quienes van dirigidas en la misma presentación) este ejervcicio permite que ellos apropien aún mas el tema de las modificaciones alimentarias. DESARROLLO 1. Socialización trimestral del documento orientación modificaciones alimentarias: se explica que 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.

2. Socialización del protocolo asistencia al consumo alimentario:
se presentan las actividades y etapas que se deben llevar a cabo para la asistencia del consumo de alimentos de las personas mayores en los centros de comunidad de cuidado

a. Preparación de la persona mayor:
• Valore la dependencia de la persona mayor para la alimentación individual.
• Lave las manos de la persona mayor con abundante agua y jabón ayudándole en el caso que sea necesario
• Cree un ambiente placentero durante la comida.
• Proporcione alivio adecuado para el dolor antes de la comida si procede.
• Ubique a la persona mayor en posición recta (lo más cercano posible a 90°), con la cabeza y cuello flexionado ligeramente hacia delante para evitar broncoaspiración.

b. Preparación del personal:
• Retire joyas (anillos, aretes etc.) con el fin de evitar contaminación en los alimentos suministrados.
• Lave de manos con abundante agua y jabón.
• Postura de elementos de protección personal tales como cofia, tapabocas y bata desechable.

c. Descripción de etapas:
• Identifique la dieta prescrita a la persona mayor
• Identifique la presencia del reflejo de deglución, si fuese preciso.
• Proteja con babero a la persona mayor si procede.
• Pregunte a la persona mayor sus preferencias en el orden de toma de los alimentos.
• Suministre los alimentos en pequeños bocados dándole suficiente tiempo para masticar y tragar antes de ofrecerle una nueva cucharada
• Ubique los alimentos en el lado no afectado de la boca según sea el caso.
• Acompañe la comida con agua.
• Pregunte a la persona mayor para que nos indique cuando ha terminado de masticar.
• Pregunte a la persona mayor si tiene alguna dificultad al tragar.
• Macere los alimentos si ve la necesidad y se le dificultad en la deglución y repórtelo al área de enfermería y nutrición para evaluar cambio de consistencia.
• Inspeccione la boca de la persona mayor al terminar la comida para comprobar que no haya restos de alimentos.
• Asista de nuevo a la persona mayor en el lavado de manos e higiene bucal y dejar en la misma posición (sentado) por unos 30 minutos más, una vez haya terminado el tiempo de comida
• Realice el reporte en el formato Registro diario actividades de cuidado para la salud (FOR-PSS-143) sobre novedades en la alimentación de la persona mayor frente a cantidades consumidas rechazos, intolerancias etc. e informar al profesional de enfermería y nutrición.

d. Precauciones:
• Asegúrese de que la dieta que se va a administrar corresponda a la prescrita. Si existen alergias o intolerancias a algún alimento, verifique su ausencia en las comidas.
• Asegúrese que la comida tenga la temperatura adecuada.
• Evite distraer a la persona mayor durante la deglución.
• Trate de potenciar las habilidades que tenga la persona mayor para comer por sí solo.
• Realice el proceso lentamente y sin prisa.
• Posponga la alimentación si nota que la persona mayor este fatigado o presenta alguna necesidad de atención de salud.
• Ponga atención a la aparición de signos como tos, dificultad para respirar, babeo, o ahogamiento e informe al profesional de enfermería.

e. Complicaciones:
• Nauseas.

- Vomito.
- Bronco aspiración.
- Disfagia.

3. Socialización mensual del listado de modificaciones alimentarias: 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.

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 14 son dietas normales. Encontrando asistidos en las mesas 3 a la 10, 12, 13 y 14, esta última se sirve en el segundo turno. 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.

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. Se explica que es importante diligenciar el formato de acompañamiento al consumo de alimentos, que se encuentra en la cartelera del comedor.

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		

Algunas de las diapositivas empleadas en la presentación fueron las siguientes:















4. Preguntas al auditorio y cierre: A modo de postest se realizaron preguntas dirigidas a cada uno de los presentes en la sesión de trabajo, esto permitió reforzar los conocimientos del auditorio






Anexos: Registro fotográfico y listado de asistencia

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Se anexa listado de asistencia		

Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Aplicar conocimientos adquiridos en la capacitación en el diario quehacer	Talento humano de la comunidad de cuidado	Diario
	Solucionar inquietudes cada vez que el personal así lo requiera	Nutricionista	Diario
Próxima reunión	Marzo 2025		
Elaboró	Giovanna Ramírez		

REGISTRO FOTOGRÁFICO CUALIFICACIÓN AL TALENTO HUMANO EN MINUTA, CRITERIOS PARA SUMINISTRO Y DOCUMENTO ORIENTACIÓN MODIFICACIONES ALIMENTARIAS Y LISTADO



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: Cualificación al TH en manejo de minuta, criterios para suministro y documento orientación modificaciones alimentarias
2. Lugar o Localidad o Sede: cc. Hogar San José Saramita
3. Fecha y hora: 10/02/2025 11:00 am - 12:00 m
4. Nombre responsable: Giovanna Ramirez Rios
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	Giovanna Ramirez Rios	cc	52881685	cc Hogar San José Saramita	Nutricionista	Contratista		3233021643	
2	Marian Carolina Alvarado C	CC	53930958	Hogar San José Saramita	Fisioterapeuta	contratista		3012034776	
3	Camila lopez Rey	cc	1003949799	Hogar San Jose Saramita	auxiliar Enfermeria	Contratista		3049415318	
4	Diana molano	cc	35253559	hogar san jose saramita	auxiliar enfermeria	contratista		3104942560	
5	Michael Rodriguez	CC	1071549796	CC Hogar San José Saramita	T. cocina	Contratista		3126247096	
6	Luz Daris Garcia	CC	41458854	Hogar SJose Saramita	N.P.C.	Contratista		3213701658	
7	Daniel Sánchez	CC	1015415204	Hogar San José Saramita	Operario cocina	Contratista		3143149815	
8	Blanca Yaned Restrepo	cc	21466467	Hogar San Jos Saramita	Auxiliar de Enfermeria	Contratista		3126375635	Blanca Rpo
9	Jessica Quintana	CC	1071130910	Hogar San José Saramita	Auxiliar enfermeria	Contratista		3155291676	Jessica Quintana
10	Liceth Cubillos	CC	1076750965	Hogar San José Saramita	Auxiliar Enfermeria	Contratista		3105866520	
11	Lorena Garcia Gonzalez	CC	1106362386	Hogar San José Saramita	Aux. de enfermeria	Contratista		3133094120	Lorena Garcia
12	Lina Becerra	cc	1070608386	Hogar San José saramita	operaria de cocina	Contratista		3118287385	Lina B.
13	Sandra farfan	CC	53930716	Hogar San José saramita	Operario de Cocina	Contratista		3204171814	
14	Jorge Nicolas Cortes R	CC	1064766464	Hogar San José Saramita	J. enfermeria	Contratista		3205636076	
15	Andrea Cortes	CC	1069134158	Hogar San Jose Saramita	operaria de cocina	contratista		3118213992	Andrea C.
16	Henid Jimena Baquero	CC	1069716906	CC hogar San Jose Saramita	Auxiliar Enfermeria	Contratista		3208916236	Jimena Baquero
17	Johanny Baquero	cc	1003120123	cc Hogar San Jose Saramita	Auxiliar Enfermeria	Contratista		3024204823	Johanny Baq
18	Liz Angela Avendaño	CC	52866545	CC Hogar San Jose Saramita	Auxiliar Enfermeria	Contratista		3126281504	
19	Fernando Pinzon	CC	80500171	CC Hogar San Jose Saramita	Auxiliar Enfermeria	contratista		3123962921	
20	Fredy Torres	CC	2965445	CC Hogar San Jose de Saramita	Conductor	Contratista		3102156966	

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: Cualificación al T.H en manejo de minuta, criterios para suministro y documento orientación modificaciones alimentarias
2. Lugar o Localidad o Sede: CC Hogar San José Saramita
3. Fecha y hora: 10/02/2025 11:00am - 12:00m
4. Nombre responsable: Giovanna Ramirez Rios
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						
21	Yenny Jovenel Jimenez	cc	1078814052	cc Hogar San Jose Saramita	Auxenfermeria	contratista		3026401870	
22	Aleida Amaya J.	CC:	20887834	CC Hogar San Jose Saramita	Reg farmacia	Contratista		3204541816	
23	Adriana Amariles	cc	28986328	cc Hogar san Jose Saramita	A. S. G	Contratista		3143075823	
24	MARIN JOSE CORREA	CC	1069766X	CC HOGAR SAN JOSE SARAMITA	A. S G	CONTRATISTA		3117036749	MARIA C.
25	Zenaida Villamor	cc	1.069.599.783	CC. Hogar San Jose Saramita	AUX. S G	Contratista		311 800 5237	
26	Patricia Rodriguez G	CC	63891219	CC Hogar San Jose Saramita	Aux. S G	Contratista		3185271881	
27	Tabata Ramos Sanchez	cc	53981616	CC Hogar san Jose Saramita	A S G	contratista		3158398879	
28	Jorge Eduardo Vega	cc	10143377	CC Hogar San Jose Saramita	Gerontologo	Contratista		3193700182	
29	Nubia Camargo	cc	32473817	cc Hogar San Jose Saramita	AUX. S G	contratista		3142471830	Nubia Camargo
30	Olga Lucia Parada Cristancho	cc.	1096852694	CC Hogar San Jose saramita	Aux SG.	Contratista		3212241966	Lucia Parada
31	Sandra Patiño	cc	53925099	CC Hogar San Jose Saramita	A.S.G	Contratista		3224080694	SandraP
32	Jazmin Suarez	cc	1069733691	cc Hogar San jose saramita	T. Archivo	contratista		3138338412	Jazmin Suarez
33	~~Angelica Muñoz Cortes~~	cc	53932513	cc: 53932513 Hogar San Jose Saramita	~~Auxiliar de Enfermeria~~	Contratista		3097778075	
34	Juan Felipe Jasso Guerrero	cc.	1003614809	cc. Hogar San Jose Saramita.	T.O	Contratista		3227035804	
35	Gloria Campos V	cc.	52076067	CC Hogar San Jose Saramita	Trabajadora Social	Contratista		3112124875	
36	Juan D. Sánchez M	cc.	1069748066	cc Hogar San Jose Saramita	Ambiental	Contratista		3134527117	
37	Yenny Liliana Vasquez T.	cc.	35.253.144	cc Hogar San Jose Saramita	Tallerista Artes	contratista		3143796086	
38	Edwin E. Ayala C.	Cc	92515792	cc Hogar San Jose Saramita	Psicologo	Contratista		3147264915	
39	Miguel Angel Rivera	CC	93155057	CC Hogar San Jose Saramita	Enfermero	Contratista		3178961468	Miguel Rivera
40	Diana M. Carvajal	CC	46378073	CC Hogar San Jose Saramita	COORDINADORA.	Contratista.		3228466950	Diana M. Carvajal