Lugar	Comunidad de cuidado Hogar San José Saramita
Fecha	24/02/2025 10:30 am – 11:30 am
Tema	Cualificación en manejo de minuta, ciclos de menús, documento de orientación modificaciones alimentarias y listado modificaciones, dirigida a la auxiliar de cocina que ingresa nueva al servicio
Desarrollo	ORDEN DEL DÍA: 1. Socialización de inducción del documento orientación modificaciones alimentarias 2. Socialización del protocolo asistencia al consumo alimentario 3. Socialización mensual del listado de modificaciones alimentarias 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 ejercicio 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. 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. *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	N.A
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: Modificación 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: 24/02/2025 10:30am - 11:30am.
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	Diana yazmin Ruiz	cc	1069760855	hogar sanjose saramita	operaria de cocina	contratista		3102163491	Diana Ruiz
2	Giovanna Ramirez Rios	cc	52881685	Hogar San José Saramita	Nutricionista	Contratista		3239021643	
3	Diana Marcela Carvajal	cc	46378073	Cc Hogar San José Saramita	Coordinadora	Contratista		3228466950	Diana M. Carvajal