Lugar	Comunidad de Cuidado Los Robles
Fecha	23/01/2025 de 11:30 a.m. a 12:00 m
Tema	Socialización documento dietas: Dietas modificadas en consistencia
Desarrollo	ORDEN DEL DÍA: 1. INTRODUCCIÓN: En el presente documento se clasificarán las dietas terapéuticas en aquellas modificadas en consistencia siendo estas: consistencia normal, liquida clara, líquida completa, blanda mecánica, blanda y túrmix. 2. OBJETIVOS: • Conseguir que las personas asistentes, comprendan las diferencias entre las dietas con modificaciones en consistencia y el uso de cada una de ellas. • Reforzar conocimientos sobre los alimentos permitidos y restringidos en cada una de las dietas modificadas en consistencia. 3. METODOLOGIA: Se inicia la actividad preguntando a los asistentes, cual es la dieta líquida completa, cuales son sus usos y cuanto es el tiempo máximo que se le puede suministrar este tipo de dieta a una persona. Adicionalmente se pregunta cual es la diferencia entre una dieta líquida completa y una dieta líquida clara. Se continua haciendo una presentación en la que se explican todas las modificaciones alimentarias.

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.

OBJETIVOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES

Proteger de la malnutrición en todas sus formas, realizar la promoción de una alimentación saludable que prevenga el desarrollo de enfermedades crónicas no transmisibles y en general al mantenimiento de un adecuado estado de salud.

INDICACIONES

Este tipo de alimentación se recomienda para las personas con un adecuado estado nutricional, sin patologías agregadas.

DIETAS MODIFICADAS EN CONSISTENCIA

En este grupo de dietas la principal característica es el cambio que sufren los alimentos con respecto a la textura en la cual son administrados a continuación se describen 5 tipos de dietas diferentes

DIETA LÍQUIDA CLARA

Esta dieta proporciona los requerimientos diarios de agua, pero estimula muy poco el tracto gastrointestinal. Esto se alcanza al costo de proporcionar pocas cantidades de proteínas o grasa, macronutrientes que son estímulos potentes de la secreción gástrica y pancreática, así como de la motilidad gastrointestinal.

OBJETIVOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES

Promover la estimulación del tracto gastrointestinal de las personas que no han tenido una alimentación oral por alguna razón mediante el suministro de alimentos y preparaciones de fácil digestión para así contribuir al incremento progresivo de una alimentación completa, suficiente y adecuada para mejorar el

estado de salud y nutrición de las personas.

- **INDICACIONES**
- En la preparación para operaciones de intestino o colonoscopia.
- En la fase de recuperación de operaciones de abdomen cuando se presenta un íleo incompleto.
- En otras condiciones agudas en las que existe un trastorno grave en la función gastrointestinal, por ejemplo, en la gastroenteritis aguda.
- En la etapa inicial de la transición de la nutrición endovenosa a la dieta líquida completa o dieta sólida en el postoperatorio.
- Preparación dietética, previa exploración o intervención del intestino.

 En pacientes gravemente debilitados como primera etapa de alimentación oral.

DIETA LÍQUIDA COMPLETA

Se confecciona para proveer nutrientes adecuados en una forma que no sea necesario masticar, su principal característica es que todos los alimentos y preparaciones deben tener una consistencia en estado completamente líquido, libre de fracciones de alimentos que puedan generar atragantamiento o dificultades durante el proceso de deglución.

OBJETIVOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES

Suministrar alimentación oral que sea bien tolerada por la persona en estado agudo o incapacitado para masticar o deglutir los alimentos sólidos, contribuir a la hidratación y mantenimiento del estado nutricional del paciente cubriendo las recomendaciones de energía y nutrientes.

INDICACIONES PARA SUMINISTRAR LA DIETA LÍQUIDA COMPLETA

- Personas que no pueden masticar apropiadamente o con trastornos esofágicos o gástricos que interfieren con el movimiento normal de los alimentos sólidos.
- Puede ser empleada combinada con dilataciones en el tratamiento de la estenosis esofágica.
- Se puede administrar a través de un tubo de gastrostomía para derivar la obstrucción esofágica.
- Son útiles temporalmente en el período postoperatorio, cuando los pacientes no han recuperado la fuerza para masticar los alimentos.
- En presencia de alteraciones en la masticación o la deglución.
- Inflamación moderada del tracto gastrointestinal.
- Pacientes en fase aguda.

DIETA BLANDA MECANICA O 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. Se puede incluir natillas, flanes, arroz con leche, mermeladas de frutas y compotas, entre otras.

Esta dieta se confecciona a partir de una mayor variedad de alimentos que la dieta líquida completa para aquellos pacientes que tienen dificultad para masticar o tienen una estenosis

anatómica del tubo digestivo alto.

OBJETIVOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES

Facilitar el proceso de alimentación y nutrición mediante la modificación de las texturas de los alimentos de la alimentación normal, con el objetivo de favorecer la masticación y la deglución.

INDICACIONES PARA SUMINISTRAR LA DIETA SEMIBLANDA

- Se recomienda en personas con alteraciones en el proceso de masticación o deglución por diferentes causas.
- Pacientes con dificultad para masticar, sea debido a edad avanzada, debilidad postoperatoria o problemas dentales.
- Debilidad en el proceso de masticación en periodos postoperatorios.
- Problemas graves dentales o ausencia de dentadura
- Limitaciones físicas para la manipulación y el consumo completamente coordinado para el consumo de los alimentos.
- Enfermedades o secuelas neurológicas que impiden el proceso autónomo y regulado de la alimentación: parálisis cerebral, accidentes cerebrovasculares y secuelas de este.
- Personas con estado de conciencia levemente alterados.
- Algunos pacientes con estenosis esofágica, estenosis de otras partes del tracto gastrointestinal.
- Antecedentes de tos o ahogo durante las comidas, regurgitación de alimentos o líquidos por la nariz.

- Infecciones respiratorias recurrentes y pérdida de peso.
- Pacientes expuestos a tratamientos con radioterapia, quimioterapia o láser.
- Pacientes que progresan desde la nutrición enteral o parenteral hacia la alimentación convencional.

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"**.

Este tipo de dieta aporta alimentos íntegros con pocos condimentos y un contenido en fibra moderadamente bajo. Constituye la transición entre la dieta líquida y la dieta general.

OBJETIVOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES

Proveer una alimentación y nutrición de forma completa, pero con mínima estimulación digestiva a través de la ingesta de alimentos de consistencia blanda facilitando el proceso de masticación y deglución, cubriendo las necesidades nutricionales del paciente.

INDICACIONES PARA SUMINISTRAR LA DIETA BLANDA

- Personas con dificultad en el proceso de masticación, debido a diferentes causas como edad avanzada, problemas dentales o debilidad postoperatoria.
- Personas que presentan estado leve alterado de conciencia.
- En personas debilitadas e incapaces de consumir una dieta general o en pacientes con problemas gastrointestinales leves.
- Personas que desarrollan infecciones respiratorias

recurrentes.

- Pacientes que progresan desde la nutrición enteral o parenteral hacia la alimentación convencional.

DIETA TURMIX

Este tipo de dieta está constituida por preparaciones mixtas, las cuales contiene líquidos y sustancias sólidas cuyas partículas se encuentran en suspensión o emulsión, resultando una preparación semilíquida. Se suministra en volúmenes pequeños; en caso de ser dieta Hiperprotéica o Hipercalórica, en nueves y onces se ofrecerá, bebidas Hipercalóricas. Para dar la textura que se necesita en cada preparación se utiliza la aplicación del espesante

RECOMENDACIONES:

Elegir alimentos que estimulen sensorialmente como alimentos ácidos y temperaturas frías (helado de limón o de piña).

- Hacer 5 ó 6 comidas a lo largo del día.
- Intentar al menos 2 litros de líquidos al día. Si exceso de moco: evitar alimentos muy dulces o zumos cítricos. Hay 5 tipos de consistencia: líquida, néctar, miel, pudin y semisólida.
- No mezclar alimentos con distintas consistencias (Ej: sopa caldosa con fideos). Ablandar los alimentos sólidos con salsas, leche ó caldo, para conseguir una consistencia semisólida.
- Preparar purés variados no muy densos: Ej mezclar los primeros platos (patatas, verduras, arroz , pasta o legumbres) con los segundos (aves, carne, pescado o huevo) y añadiéndoles leche en vez de caldos.
- Triturar los alimentos en el momento de tomarlos y no añadir más líquido del necesario.

- Procurar que los triturados de frutas, verduras, legumbres, carne y pescado, no tengan residuos como espinas, huesitos, pepitas, semillas ó pieles. Y una vez triturados, pasarlos por el pasapuré. Se pueden usar purés y papillas para adultos, ya preparados y enriquecidos comercialmente.

- Se pueden diluir en caldo, leche o en agua, y existen otros cereales instantáneos para adultos que puede emplear en el desayuno y merienda. Si problemas con los líquidos: evitar (agua, caldo, té,...).

- Se pueden utilizar espesantes comerciales que le puede recetar su médico. Estos espesantes pueden ser de sabor neutro para añadirse a triturados salados, leche, caldos, infusiones o zumos colados. También los hay saborizados para mezclar con agua o zumos. Se presentan en polvo y según la cantidad (en cucharas) que añada y el espesante concreto que utilice, conseguirá diferentes texturas: Néctar, Miel ó Pudding.

- Para aumentar el aporte de calorías y proteínas en los triturados o en las comidas añadir: Leche :Leche en polvo (10 cucharadas) en cada litro de leche entera o semidesnatada. A primeros platos (sopas, purés y cremas), salsas, y postres (batidos, fruta fresca o en almíbar), en éstos últimos también puede añadir leche condensada. Tómela acompañada de cereales, galletas, cacao, azúcar, miel, etc.

- Yogur: A batidos de frutas, cereales y salsas para ensaladas. Acompáñelo de frutos secos troceados o molidos, azúcar, miel, leche condensada, etc.

- Huevo: Cocido rayado o triturado a legumbres, arroces, pasta, patata, sopas, purés, cremas, verduras, salsas, batidos de leche y helados. Claras o huevo entero cocido a bechamel, postres como flan o natillas.

- Carne y pescado: Sumergirlos en leche antes de cocinarlos. Triturados en platos con verduras, salsas, sopas, cremas, etc. Con salsas de tomate frito, nata líquida, etc. Posición más adecuada: Sentado, con la espalda apoyada y recta (ayudarse con cojines si es necesario), con 90º de flexión de cadera y rodillas, los pies apoyados en el suelo o en un soporte. La espalda y la cabeza bien alineadas.
- Evitar acostarse inmediatamente después. Estar sentado ó incorporado en la cama a 45º, al menos 30 minutos después de las comidas. En caso de pérdida de fuerza en una parte del cuerpo, rotar la cabeza hacia ese lado y coma hacia ese lado. Al acabar de comer asegúrese de que no quede ningún resto de comida en la boca.

4. MATERIALES

- Computador
- Televisor
- Bolígrafos
- Hojas blancas

Anexos: Se anexa evidencia fotográfica y listado de asistencia

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Se anexa planilla de asistencia		

Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	No aplica	No aplica	No aplica
Próxima reunión	Se realizará en abril de 2025.		
Elaboró	Gloria Angelica Villalobos		

Registro fotográfico socialización dietas con modificaciones en consistencia 23/01/2025







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: Dietas modificadas en consistencia 2. Lugar o Localidad o Sede: CC. Los Robles 3. Fecha y hora: 23/01/2025

4. Nombre responsable: Gloria Villalobos 5. Dependencia responsable: Subdirección de Vejez

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	[illegible]	CC	3477055	CC los Robles	T.O	Contratista	[illegible]	3156021824	[illegible]
2	Gina Martinez	CC	53013348	CC. Robles	Archivo	Contratista	[illegible]	3108977[illegible]	[illegible]
3	Lady Tatiana Remeche	CC	1024471371	CC los Roble	T. Social	Contratista	[illegible]	3212174347	[illegible]
4	Lizeth Milanin Forero	CC	1030608585	CC los Roble	F.T	Contratista	[illegible]	3172526[illegible]	[illegible]
5	Yuly Machecha	CC	1030549502	CC los robles	Aseo	Contratista	[illegible]	3182732289	[illegible]
6	Juan Andres Valencia Lopez	CC	1069755000	CC los Robles	Ambiental	Contratista	[illegible]	3003908168	[illegible]
7	Karen Vargas	CC	1023894851	CC los Robles	Aseo	Contratista	[illegible]	3024409492	[illegible]
8	Olga Yolanda Garcia	CC	53931258	CC los Robles	Tallerista	Contratista	[illegible]	3219256969	[illegible]
9	Edi Rodriguez	CC	1073120892	CC los robles	Aseo	Contratista	[illegible]	3245111032	[illegible]
10	Flor Izquierdo	CC	53931113	CC los robles	Aux Enfermera	Contratista	[illegible]	3213387746	[illegible]
11	Rocio Gonzalez	CC	39724150	CC los robles	Auxiliar Enfermeria	Contratista	[illegible]	3183185097	[illegible]
12	Claudia Rodriguez	CC	1073[illegible]	CC los robles	Auxiliar Enfermeria	Contratista	[illegible]	3212168660	[illegible]
13	Nayiba Paola Farach	CC	1026570923	CC los Robles	Enfermera	Contratista	[illegible]	3212450261	[illegible]
14	Angela Patricia Hernandez	CC	35258723	CC los Robles	Despte	Contratista	[illegible]	3107115[illegible]	[illegible]
15	Duvy Rodriguez	CC	1073131041	CC los Robles	Auxiliar	Contratista	[illegible]	3073013[illegible]	[illegible]
16	Jaimes Aires Diibe	CC	1003269889	CC los Robles	T. operativo	Contratista	[illegible]	3015213266	[illegible]
17	Esperanza Cabrera	CC	40.048.146	CC Los Robles	Coordinadora	Contratista	[illegible]	3225083[illegible]	[illegible]
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

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: Dietas modificadas en consistencia 2. Lugar o Localidad o Sede: CC Los Robles 3. Fecha y hora: 30/01/2025 3:34

4. Nombre responsable: Gloria Villalobos 5. Dependencia responsable: Subdirección de vejez

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	Gloria Cidmit Villalobos	CC	1072845605	CC Los Robles	Aux Enfermería	contratista	gloriavillalobos@hotmail.com	3125404828	
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
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