ACTA N°33

FECHA: Bogotá, agosto, 21 de 2024.

HORA: 10:40 – 11:40 a.m.

LUGAR: Centro integrarte atención interna grupo 12

TEMA: Socialización de derivación dietaría a manipuladores de alimentos.

ASISTENTES: Profesional en nutrición Asunción Escorcia Julio

Tecnólogo de alimentos

Manipuladores de alimento

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo.
2. Socialización de derivaciones dietarías propuestas y avaladas
3. Resolución de dudas.
4. Cierre.

DESARROLLO:

Se da inicio a la socialización dando la bienvenida cordial a los asistentes, posterior a esto se menciona que a partir del ciclo de menú establecido se realizan diferentes derivaciones teniendo en cuenta las necesidades fisiopatológicas de las personas discapacidad atendidas en el centro.

Partiendo de esto se realizan y socializan las siguientes derivaciones y características de cada una:

DIETA BLANDA (BL): La preparación de plato proteica debe ser preferiblemente de picada o deshilachada

Este tipo de dieta tiene como objetivo prevenir la obstrucción en pacientes con disminución de la luz esofágica o intestinal, disminuir la motilidad del tracto gastrointestinal, prevenir o aliviar procesos inflamatorios de la mucosa intestinal, facilitar el proceso digestivo.

DIETA SEMI BLANDA (SBL): El objetivo de esta dieta es disminuir el trabajo gastrointestinal y probar tolerancia con alimentos de fácil masticación y deglución. Está indicada en pacientes de

Scanned with CamScanner

edad avanzada, pacientes con alteración en procesos de masticación y deglución, pacientes con dentadura deficiente, Post operatorios como trasplantes, donde este comprometido algún segmento del TGI.

Este tipo de dieta está construida por preparaciones mixtas de consistencia molida, desmechado torta, las cuales tiene líquidos y sustancias sólidas cuyas partículas se encuentran en suspensión o emulsión, resultando una preparación semilíquida. Se suministra en volúmenes pequeños. En casos de ser dieta semi blanda Hiperproteica o Hipercalórica, en nueves y onces se ofrecerán bebidas hipercalóricas.

DIETA LIQUIDA COMPLETA (LCO): El objetivo de este tipo de dieta es suministrar alimentación oral que sea bien tolerada por el paciente 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.

DIETA NORMOCALORICA (N): Para el gramaje de este tipo de dietas se tomará como referencia los establecidos en la minuta patrón entregada por la Secretaria de Integración social.

DIETA HIPERCALORICA - HIPERPROTEICA (HPP): El objetivo de este tipo de dieta es lograr una mejoría del estado nutricional mediante el tratamiento de una desnutrición presente.

Se realiza la modificación en los tiempos de comida de almuerzo y cena

Grupo de alimentos	Gramajes
Cereales:	
Arroz	180 g
Pasta	200 g
Tubérculos y plátanos	
Fritos	80 g
Cocidos	100 g
Proteínas	
Cocidas, guisadas o sudadas, fritas	120 g
Ensaladas	60 g
Sopas	300 cc
Jugo	220 cc

DIETA

HIPOGLUCIDA (HGL): El objetivo es suministrar las calorías y nutrientes requeridos por los pacientes a

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
Scanned with CamScanner

través de una dieta balanceada y con un bajo índice glucémico y contribuir al control de la glucemia de los pacientes diabéticos o con intolerancia a los carbohidratos.

La dieta Hipoglúcida debe cumplir las siguientes características:

- No hay adición de carbohidratos simples como: azúcar, miel, panela, arequipe o bocadillo en ninguna de las preparaciones.
- Se restringe los productos de panadería refinados o con adición de carbohidratos simples como pan blanco, tortas, ponqués, roscones, bizcochos, hojaldres, entre otras.

Grupo de alimentos	Gramajes
Cereales: Arroz Pasta	INTEGRALES O REDUCCION DE GRAMAJE 60 g 110 g
Tubérculos (papa, plátano y yuca) Fritos Cocidos	 20 g 30 g
Proteínas Cocidas, guisadas o sudadas, fritas	 80 -85 g
Ensaladas	90 g
Sopas	150 cc
Jugos	220 cc sin azúcar

DIETAS HIPOCALORICA: esta dieta esta recomendada para pacientes con sobrepeso u obesidad, disminuyendo el aporte calórico por medio de las tubérculos y cereales en los tiempos de comida de almuerzo y cena.

Grupo de alimentos	Gramajes
Cereales:	

Scanned with CamScanner

través de una dieta balanceada y con un bajo índice glucémico y contribuir al control de la glucemia de los pacientes diabéticos o con intolerancia a los carbohidratos.

La dieta Hipoglúcida debe cumplir las siguientes características:

- No hay adición de carbohidratos simples como: azúcar, miel, panela, arequipe o bocadillo en ninguna de las preparaciones.
- Se restringe los productos de panadería refinados o con adición de carbohidratos simples como pan blanco, tortas, ponqués, roscones, bizcochos, hojaldres, entre otras.

Grupo de alimentos	Gramajes
Cereales: Arroz Pasta	INTEGRALES O REDUCCION DE GRAMAJE 60 g 110 g
Tubérculos (papa, plátano y yuca) Fritos Cocidos	 20 g 30 g
Proteínas Cocidas, guisadas o sudadas, fritas	 80 -85 g
Ensaladas	90 g
Sopas	150 cc
Jugos	220 cc sin azúcar

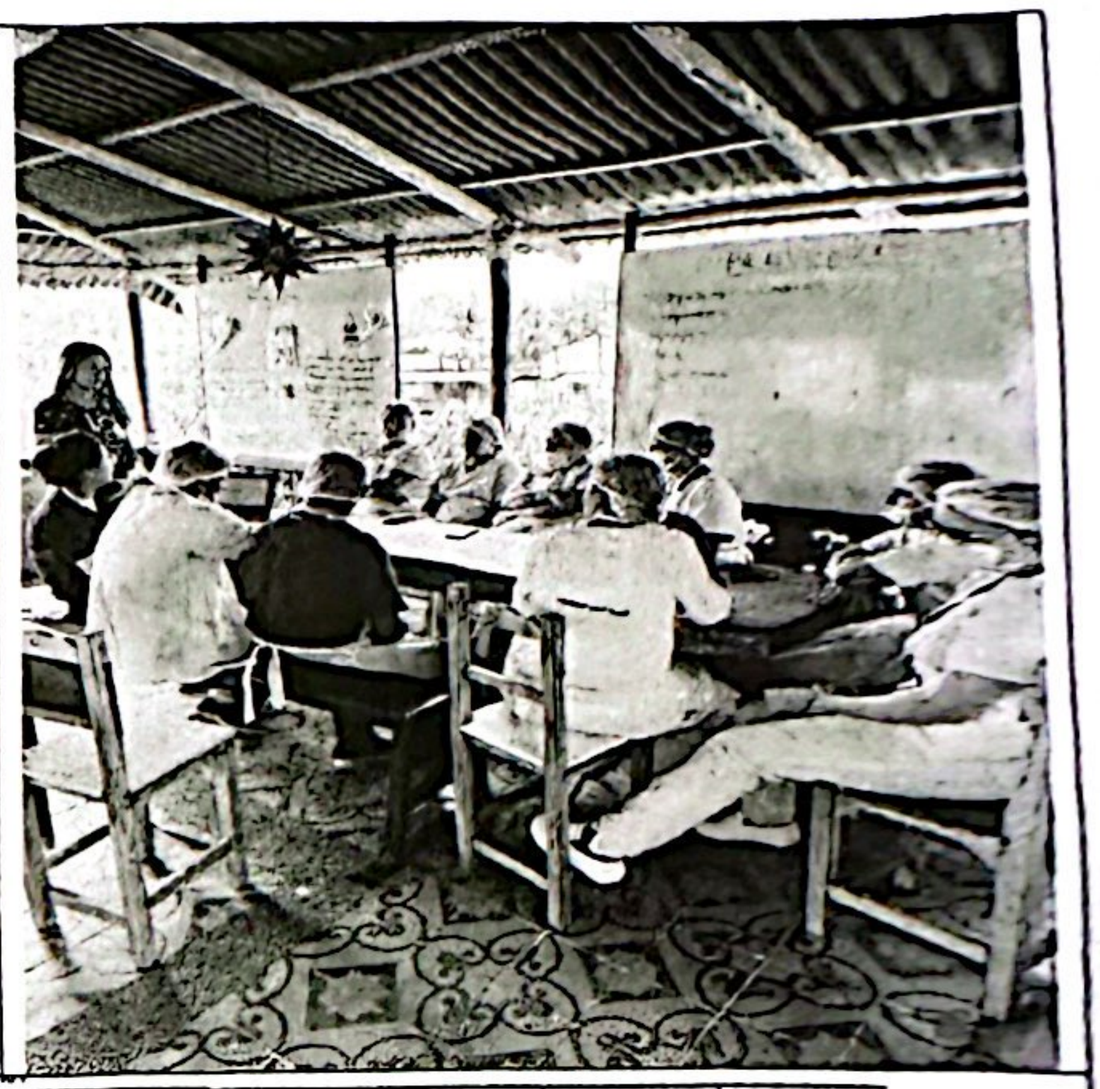
DIETAS HIPOCALORICA: esta dieta esta recomendada para pacientes con sobrepeso u obesidad, disminuyendo el aporte calórico por medio de las tubérculos y cereales en los tiempos de comida de almuerzo y cena.

Grupo de alimentos	Gramajes
Cereales:	

Scanned with CamScanner

REGISTRO FOTOGRAFICO





COMPONENTE MINUTA PATRÓN	NORMAL	DIETA BLANDA	DIETA SEMIBLANDA	DIETA LIQUIDA COMPLETA	DIETA HIPERCALÓRICA + HIPERPROTEICA	DIETA HIPOCALORICA	DIETA HIPOGRASA	DIETA SIN IRRITANTES GASTRICOS	DIETA ALTA EN FIBRA	DIETA HIPOGLÚCIDO
TIEMPO DE COMIDA: DESAYUNO										
BEBIDA LÁCTEA	CAFÉ MOCA CON LECHE	CAFÉ MOCA CON LECHE	MOCA CON LECHE Y PAN DE MAIZ	CAFÉ MOCA CON LECHE, PAN DE MAIZ Y QUESO DOBLE CREMA	CAFÉ MOCA CON LECHE	CAFÉ MOCA CON LECHE	CAFÉ MOCA CON LECHE DESCREMADA	CAFÉ MOCA CON LECHE	CAFÉ MOCA CON LECHE	CAFÉ MOCA CON LECHE
PROTEÍNA	HUEVO REVUELTO	HUEVO REVUELTO	HUEVO REVUELTO		HUEVO REVUELTO	HUEVO REVUELTO	HUEVO COCIDO	HUEVO REVUELTO	HUEVO REVUELTO	HUEVO REVUELTO
CEREAL O DERIVADO CEREAL	PAN DE MAIZ	PAN DE MAIZ	EN EL LICUADO		PAN DE MAIZ	PAN DE MAIZ	PAN DE MAIZ	PAN DE MAIZ	PAN INTEGRAL	PAN INTEGRAL
FRUTA	BANANO	BANANO PICADO	COMPOTA DE BANANO	COMPOTA DE BANANO	BANANO	BANANO	BANANO	BANANO	BANANO	MANZANA
TIEMPO DE COMIDA: HUEVOS O HUEVOS REFORZADAS										
BEBIDA LÁCTEA	AVENA FRÍA	AVENA FRÍA	LICUADO DE AVENA FRÍA CON GALLETAS DE LECHE	LICUADO DE AVENA FRÍA CON GALLETAS DE LECHE	AVENA FRÍA	AVENA FRÍA SIN AZUCAR	AVENA FRÍA	AVENA FRÍA	AVENA FRÍA	AVENA FRÍA SIN AZUCAR
CEREAL O DERIVADO CEREAL	GALLETAS DE LECHE	GALLETAS DE LECHE			GALLETAS DE LECHE	GALLETAS DE LECHE	GALLETAS DE LECHE	GALLETAS DE LECHE	GALLETAS DE LECHE	GALLETAS INTEGRALES
FRUTA	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
TIEMPO DE COMIDA: ALMUERZO										
PROTEÍNA	POLLO A LA CRIOLLA (PIERNA)	POLLO A LA CRIOLLA (PECHUGA EN TROCITOS O DESMECHADA)	POLLO A LA CRIOLLA MOLIDO	LICUADO DE PECHUGA A LA CRIOLLA, ARROZ BLANCO, ACELGA, PAPA COCIDA Y CAZUELA DE LENTEJAS	POLLO A LA CRIOLLA (PIERNA) 120 G	POLLO A LA CRIOLLA (PIERNA)	POLLO A LA CRIOLLA (PIERNA)	POLLO A LA CRIOLLA (PIERNA)	POLLO A LA CRIOLLA (PIERNA)	POLLO A LA CRIOLLA (PIERNA)
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO LICUADO		ARROZ BLANCO 100 G	ARROZ BLANCO 60 G	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ INTEGRAL O PORCION NORMAL DE 60 G	ARROZ INTEGRAL O PORCION NORMAL DE 60 G
VERDURA O ENSALADA	ACELGA SUDADA	ACELGA SUDADA	ACELGA SUDADA LICUADA		ACELGA SUDADA	ACELGA SUDADA 60 G	ACELGA SUDADA	ACELGA SUDADA	ACELGA SUDADA 30 G	ACELGA SUDADA 30 G
TUBÉRCULO - PLÁTANO - RAÍZ	PAPA SALADA	PAPA SALADA (PICADA)	PURE DE PAPA		PAPA SALADA 100 G	PAPA SALADA 30 G	PAPA SALADA	PAPA SALADA	PAPA SALADA 30 GR	PAPA SALADA 60 G
SOPA O CAZUELA O CREMA	CAZUELA DE LENTEJAS	CAZUELA DE LENTEJAS	CAZUELA DE LENTEJAS LICUADA		CAZUELA DE LENTEJAS 300 ML	CAZUELA DE LENTEJAS 60 ML	CAZUELA DE LENTEJAS	CAZUELA DE LENTEJAS	CAZUELA DE LENTEJAS	CAZUELA DE LENTEJAS 60 G
BEBIDA DE FRUTA	JUGO TOMATE DE ARBOL	JUGO TOMATE DE ARBOL	JUGO TOMATE DE ARBOL CON ESPESANTE	JUGO TOMATE DE ARBOL CON ESPESANTE	JUGO TOMATE DE ARBOL	JUGO TOMATE DE ARBOL	JUGO DE PAPAYA	JUGO DE PAPAYA	JUGO TOMATE DE ARBOL	JUGO TOMATE DE ARBOL

Scanned with 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 I2024018903 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema:

2. Lugar o Localidad o Sede :

3. Fecha y hora:

4. Nombre responsable:

5. Dependencia responsable:

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	Gpannina Bolivar	PPT	4553891	Centro Integral de Atención Integral	Manipulador	N/A	gina-bolivar@hotmail.	3203862541	
2	Alix Rodriguez Lizcano	cc	1042072147	centro integrado atencion integral grico 12	Manipuladora de alimentos	No aplica	ralix2203@gmail.com	3205769291	
3	Diaz Erica Vilches O.	cc	1067953791	centro integ atencion int cay pp 12	Manipuladora Alimentos	No Aplica	Erica19vilches@gmail.com	3124942003	
4	Yuleidi Camacho	PPT	4760943	Centro Integ atencion 612	Manipulador Alimento	Po aplica	Yuleicamaco@Gmail.com	3132772280	
5	Jardar Jose Villegas Sierra.	cc	1051825586	centro integral atención I 612	Tecnologo	No Aplica	Villegassierra@gmail.com	3017341273	
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"

Scanned with CamScanner