ACTA Nº 75

FECHA: Bogotá, septiembre, 09 de 2024.

HORA: 10:00 – 11:00 a.m.

LUGAR: Centro integrarte atención interna grupo 12

TEMA: Socialización de minuta de alimentos, criterios técnicos para la preparación de las derivaciones establecidas y modificación dietaría.

ASISTENTES: verificar listado de asistencia

Profesional en nutrición Asunción Escorcia

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo.
2. Ciclo de menú, minuta patrón, tipos de dietas
3. Criterios técnicos para la elaboración de dietas blandas.
4. Modificación dietaría correspondiente al mes de septiembre
5. Cierre.

DESARROLLO:

Se da inicio a la socialización dando la bienvenida cordial a los asistentes auxiliares de enfermería y manipuladores de cocina, posterior a esto se menciona que en el servicio de alimentación existe y se da manejo a la Minuta de alimentos (minuta, patrón, ciclos de menús y análisis de aporte nutricional diarios): La minuta de alimentos está planificada acorde a los requerimientos de ingesta de energía y nutrientes establecidos en la tabla 10, el ciclo de menús elaborado para 31 días y el análisis de aporte nutricional diario del ciclo de menús elaborado para los 31 días, el cual será entregado por la Subdirección de Nutrición de la secretaria distrital de integración social.

Minuta patrón: La minuta patrón es el eje de todo el servicio de alimentación y se define como un modelo de los grupos de alimentos y las porciones a suministrar en uno o

varios tiempos de comida del día. La minuta patrón facilita la operación del servicio y actividades de seguimiento como compra, preparación, rotación y precio de servicio.

Ciclo de menús: Es un conjunto de menús que se planean con anterioridad, teniendo como modelo la minuta patrón, para un periodo determinado de tiempo, el cual se repite de una manera regular. Para la implementación y ejecución de la minuta de alimentos, el asociado deberá cumplir con el ciclo de menús entregado por la secretaria distrital de integración social para cada uno de los tiempos de comida.

Acto seguido se socializa y refuerza los tipos de dietas empleadas en el servicio de alimentación:

DIETA NORMOCALORICA (N): Este tipo de dieta tiene como objetivo mantener el estado nutricional adecuado de la persona con discapacidad, aportando todos los grupos de alimentos sin adición o disminución.

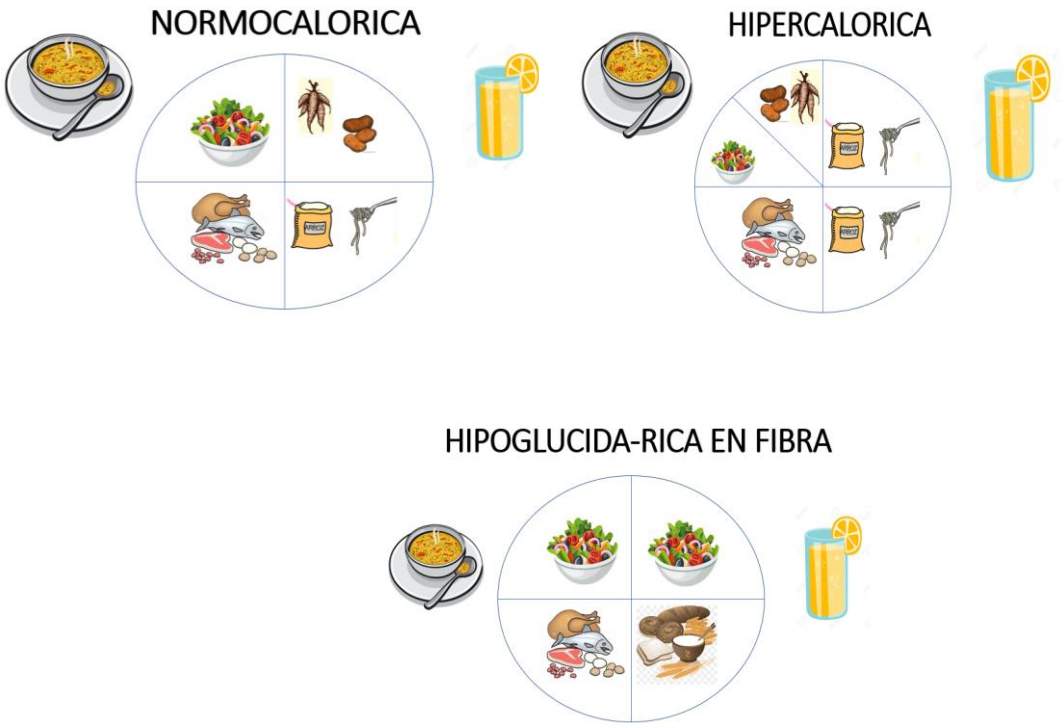
DIETA HIPERCALORICA (HCAL): El objetivo de este tipo de dieta es lograr el mejoramiento del estado nutricional, aumentado el aporte energético para asegurar la utilización biológica de las proteínas mediante una alimentación adecuada y balanceada.

Este tipo de dieta se brinda a las personas con discapacidad que se encuentran con bajo peso.

Además, se caracteriza por brindar en el almuerzo y cena un mayor aporte de calorías a través del aumento en los cereales, tubérculos y plátanos.

DIETA HIPOGLUCIDA (HGL): El objetivo es suministrar las calorías y nutrientes requeridos por los pacientes a través de una dieta balanceada y con un bajo índice glucémico y contribuir al control de la glucemia de los participantes diabéticos o con intolerancia a los carbohidratos.

DIETA ALTA EN FIBRA: Se caracteriza por el aumento en la porción de ensaladas, aporte de cereales altos en fibra o disminución de cereal refinado y plátanos; Esta dieta se brinda a las personas con discapacidad que presentan constipaciones, debido a diferentes causas subyacentes como deshidratación, dieta baja en fibra, inactividad física y efectos secundarios de medicamentos.



Por otro lado, se teniendo en cuenta el objetivo por el cual se emplea la dieta blanda en la unidad operativa, el cual es minimizar el riesgo de atragantamiento y facilitar la masticación y deglución de los alimentos, se resalta la importancia brindar los alimentos acordes a los tamaños recomendados de los cortes, los cuales no deben exceder a los 3 cm, además estos deben ser fáciles de partir por el implemento de maneja utilizado, en este caso la cuchara de mesa. Además, se recuerda que estos alimentos deben preferir las cocciones en cocido y no frito.

Tambien durante la socialización se refuerza la importancia de la consistencia adecuada de la dieta liquidas totales teniendo en cuenta tipos de alimentos a emplear para la preparación, temperatura y cantidad de líquido claro, ya que en ocasiones estas al momento de ofrecer al participante llegan con mayor consistencia.

Finalmente se informa que actualmente contamos con 8 participantes en estado nutricional de delgadez, 16 en sobrepeso, 3 en obesidad y 53 adecuado. Tambien solo se realizara una modificación dietaría con relación a la consistencia a ofrecer a la persona con discapacidad Charles Lance el cual pasara a liquida completa ocasionalmente cuando presente dificultades a nivel deglutorio.

Se resuelven dudas e inquietudes.

Cierre

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Socialización de derivación y modificación dietaría	Nutricionista	Mes de octubre 2024
Socialización de minuta de alimentos, criterios técnicos para la preparación de las derivaciones establecidas	Nutricionista	Mes de octubre 2024

CONVOCATORIA.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Asunción Escorcia Julio	Nutricionista	Centro integrarte atención interna grupo 12	

Anexos: Listado de asistencia, registro fotográfico

Elaboró: Asunción Escorcia – Nutricionista

REGISTRO FOTOGRAFICO





