ACTA N° 20

FECHA: Bogotá, enero 28 de 2025.

HORA: 02:00 – 02:40 p.m.

LUGAR: Centro integrarte atención interna grupo 12

TEMA: Socialización ciclo de minuta, aporte nutricional, análisis nutricional.

ASISTENTES: Profesional en nutrición Asunción Escorcia Julio

Tecnólogo de alimentos

Manipuladores de alimento

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo.
2. Socialización de minuta, derivación aporte nutricional.
3. Resolución de dudas.
4. Cierre.

DESARROLLO:

Se inicia la capacitación brindando una reseña de lo que un manual de dietas siendo este un documento que registra todas las dietas disponibles en un centro, y que se adapta a las características y experiencias de uso de cada uno de los participantes, creándose con el objetivo de crear un plan de alimentación saludable y tener en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Establecer metas, como dónde comenzar, y hacer cambios de forma gradual.
- Agregar alimentos saludables a la dieta, en lugar de eliminar otros.
- Elegir más alimentos saludables que se disfruten.
- Anotar las metas.

Se resalta la importancia de realizar este tipo de ajustes como objetivo prevención de enfermedades crónicas asociadas a una dieta inadecuada (diabetes mellitus, obesidad, hiperlipemias) y

Scanned with CamScanner

cubrir los requerimientos de energía y nutriente del paciente, teniendo en cuenta su situación física y patológica teniendo en cuenta estas características se distribuyen las diferentes dietas en el centro.

Es crucial que todo el talento humano entienda que una alimentación equilibrada y adecuada es fundamental para mantener la salud y prevenir problemas de salud a largo plazo. Al conocer los diferentes tipos de dietas y cómo afectan al organismo, se les empodera para tomar decisiones informadas y responsables respecto a su alimentación.

Esta introducción establece una base sólida para la discusión posterior sobre los distintos tipos de dietas, estás describiendo cuatro tipos de dietas nutricionales: normo calórica, hiperproteica e hipercalórica, hipocalórica. Aquí está una explicación detallada de cada una:

1. Dieta Normo calórica (N):

- Objetivo: Mantener un estado nutricional adecuado y satisfacer gustos y preferencias sin restricción de alimentos.

- Características:

- Incluye alimentos de todos los grupos (cereales, verduras, frutas, carnes, lácteos, etc.).

- Es equilibrada, suficiente, adecuada y variada.

- Se adapta a las preferencias y hábitos alimentarios de los pacientes.

- Gramaje: Basado en la minuta patrón proporcionada por la Secretaría de Integración Social.

2. Dieta Hiperproteica (HPP):

- Objetivo: Mejorar el estado nutricional, especialmente en casos de desnutrición.

- Indicada para:

- Bajo peso.

- Hipoalbuminemia.

- Desnutrición crónica.

- Síndrome nefrótico.

- Características:

- Mayor aporte de proteínas en desayuno y almuerzo.

- Proteínas de alto valor biológico.

- Aumento fraccionado del aporte proteico en las tres comidas.

Scanned with CamScanner

3. Dieta Hipercalórica (HCAL):

- Objetivo: Mejorar el estado nutricional en pacientes con bajo peso, desnutrición crónica o estados hipercatabólicos.

- Características:

- Mayor aporte calórico en desayuno (mantequilla, mermelada).

- Doble porción de harina, proteína y verdura en almuerzo y comida.

- Aumento de requerimientos energéticos debido al estado metabólico del paciente.

Cada una de estas dietas tiene un propósito específico y está diseñada para abordar diferentes necesidades nutricionales según la condición de salud y los objetivos de tratamiento de los participantes, teniendo en cuenta la definición de estos tipos de dietas se parte a la socialización de los cambios realizados durante el mes de noviembre para cada unos de los participantes del grupo 10, estos ajustes parten de los eventos en salud reportados en el grupo de novedades y el diagnostico nutricional posterior a valoración antropométrica del mes de noviembre.

Se proporciona información detallada sobre los tipos de dietas, especialmente en cuanto a consistencia y requerimientos calóricos, para los participantes en delgadez y se realizan ajustes en las mesas para garantizar un suministro y aprovechamiento óptimos de la alimentación, considerando las necesidades específicas de cada participante.

Una vez se finaliza la contextualización lo antes mencionado se realizan preguntas al azar entre los asistentes para evaluar la compresión, así como buscar los puntos críticos que se tienen dentro del servicio y que afectan la inocuidad de los alimentos que se brindan.

Posteriormente se lleva a cabo el desarrollo del tema a tratar que es las minuta patrón, ciclo de derivación análisis y aporte nutricional donde uno de los auxiliares de cocina a través la presentación de la minuta escogían un día específico para realizar la presentación de la derivación dietaría que correspondiera a los tipos de dietas, consistencias, asignación según eventos en salud, encontrando la siguiente clasificación:

Normal: se presentan los alimentos de forma entera según indique la preparación.

Blanda: Se deben ofrecer los alimentos en trocitos pequeños, y que se puedan partir fácilmente con la cuchara.

Semiblanda: se ofrece en presentación tipo pure, bebidas con espesante de acuerdo a la necesidad de la persona con discapacidad.

Liquida total: En esta dieta se licuan los cereales, tubérculos, proteína animal y vegetales cocidos.

Según modificación calórica y de macro-micronutientes:

Normo calórica: se ofrece una porción de cada alimento según lo establecido por la minuta patrón.

Hipocalórica: Se disminuye el aporte de carbohidratos, ofreciendo media porción del cereal y tubérculo, porción y media de ensaladas, porción normal de proteína, sopas de 150 ml y jugos sin azúcar.

Hipoglucido y alta en fibra: Se disminuye la porción de carbohidratos, porción y media de ensalada, porción normal de proteína, sopas de 250 ml y jugos sin azúcar.

Hipograsa: se reemplazan los alimentos fritos por cocidos, leche entera por descremada.

Sin irritantes gástricos: en esta dieta se sustituyen alimentos que puedan generar acides o irritación intestinal, tales como: frutas acidas, repollo, brócoli, preparaciones fritas, entre otras.

al finalizar se observa la importancia de reforzar el tema en los auxiliares de cocina que ingresaron nuevo a el servicio ya que en su desempeño se observan dudas con referencia a los temas tratados.

Se resuelven dudas e inquietudes.

Cierre

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Socialización de derivación dietaría	Nutricionista	Mes de febrero
Socialización modificación de dietas a participantes	Nutricionista	Mes de febrero

CONVOCATORIA. se convoca a reunión mensual dentro de los primeros 15 dias calendario a las socializaciones antes mencionadas.

En constancia de lo anterior firman:

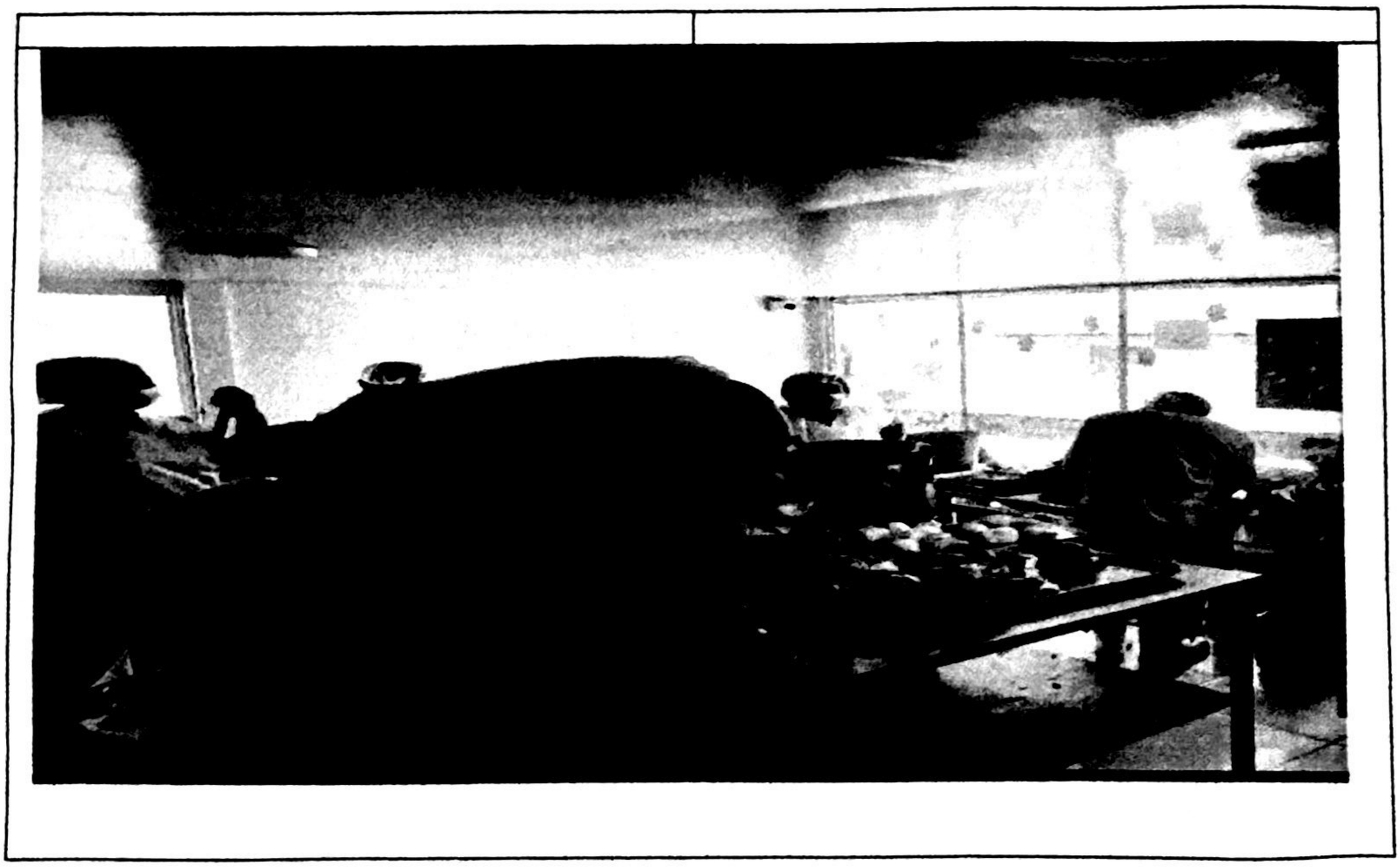
Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Asunción Escorcia Julio	Nutricionista	Centro integrarte atención interna grupo 12	

Anexos: Listado de asistencia, registro fotografico

Elaboró: Asunción Escorcia Julio– Nutricionista

Scanned with CamScanner

REGISTRO FOTOGRAFICO



Scanned with CamScanner

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Marzo 22/2021 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Socialización de actas de minuta Kinal 2. Lugar o Localidad o Sede: 3. Fecha y hora:

4. Nombre responsable: Asunción Escorcia Julio 5. Dependencia responsable: Centro integrante atención interna

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	Gianina Bolivar	PT	4553891	Centro integrante atención GIZ	Manipulador	No Aplica	gina-bolivar@hotmail.com	3203962541	
2	Luz Erika Vilcha	CC	1067928791	Centro integrante atención GIZ	Manipulador	No Aplica	Erica911herogmail	3124942003	Luz Erika V.
3	Pedro alsalap	CC	852615	Centro integrante atención GIZ	Manipulador de Alimento	No Aplica		3017341273	
4	Alix Rodriguez	CC	1072072147	Centro integrante atención GIZ	Manipulador Alimentos	No Aplica		3205779291	
5	Jaider Villegas	CC	1051824506	Centro integrante atención GIZ	Tecnologo de alimentos	No Aplica	villegas	3017541283	
6	Asunción Escorcia	CC	1129523604	Centro integrante atención Int	Nutricionista	No Aplica		3015444406	
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Scanned with CamScanner