ACTA N 78

FECHA: Bogotá, marzo, 12 de 2025
HORA: 3:30 pm - 4:00 p.m.
LUGAR: Centro Integrarte Atención Externa Grupo 8
TEMA: Socialización manual de dietas.

ASISTENTES:

- Kimberly Katherin Ortega Rojas
- Talento humano Centro Integrarte Atención Externa Grupo 8

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo y presentación del objetivo de la capacitación.
2. Refuerzo de conceptos
3. Compromisos

DESARROLLO:

1. Saludo y presentación del objetivo de la capacitación.

Se inicia la capacitación con un corto saludo donde se expone el objetivo de la capacitación el cual es:

Socializar el manual de dietas y la actualización del formato registro mensual derivación dietaría del servicio de alimentos, con el fin de suministrar las dietas a los participantes de manera correcta, de acuerdo con su patología de base, antecedentes y deglución.

2. Conceptos

Conceptos

Minuta patrón: Es una guía que establece los grupos de alimentos, componentesy gramajes por grupo de alimentos, según un grupo poblacional, esta se utiliza para el diseño de los ciclos de menús.
Ciclo de menús: Es un conjunto de menús diarios los cuales se repiten de una forma periódica y a su vez facilitan la planeación de todo el proceso del servicio de alimentación.
El ciclo de menús de la unidad de servicio tiene 4 semanas, las cuales tienen 20 ciclos, que se

componen de 3 tiempos de comida.

Análisis químico: estudio de los alimentos y de las sustancias que los integran (macro y micronutrientes). también podemos encontrar el peso bruto, peso neto de los alimentos para cada

Dieta: Es la cantidad de alimento que se le proporciona a un organismo en un periodo de 24 horas, sin importar si cubre o no sus necesidades de mantenimiento,en resumen, es el conjunto de nutrientes que se absorben luego del consumo habitual de alimentos.

Calorías: las calorías son la energía que se encuentra en los alimentos. El cuerpo tieneuna demanda constante de energía y utiliza las calorías de los alimentos para seguir funcionando.

Clasificación de dietas según sus calorías

Normo calórica: es aquella dieta que busca brindar a través de los alimentos las calorías y los macro y micronutrientes necesarios para el mantenimiento de un peso adecuado.

Hipocalórica: es aquella dieta que busca brindar a través de los alimentos una pequeña restricción calórica con el fin de normalizar el peso en personas quepresentan sobrepeso u obesidad.

Hipercalórica- hiperproteica: es aquella dieta que busca brindar a través de los alimentos un aumento de las calorías y los macros (proteínas, carbohidratos) con el fin de generar un aumento calórico en personas de bajo peso o diagnóstico de delgadez.

Clasificación de dietas según modificación en su consistencia

Dieta Blanda: Es una dieta que incluye preparaciones que facilitan el proceso de masticación y deglución.

Dieta semiblanda: Es una dieta modificada en consistencia que permite preparaciones que no requieran esfuerzo en la masticación.

Dieta Líquida completa: Es una dieta que busca satisfacer los requerimientos de nutrientes del paciente, ofreciendo alimentos en estado líquido y a temperatura adecuada, es nutricionalmente adecuada.

Clasificación de dietas especiales

Dieta Hipoglucida (HGL): Dieta terapéutica derivada de la normal fraccionada en 6 tiempos de comida, con distribución proporcional y adecuada de carbohidratos complejos y con restricción en el aporte de

carbohidratos simples.
Restringido el consumo de azúcar, panela, miel,
Productos de panadería azucarados o pastelería, dulces, postres, arequipe, bocadillo.

Dieta Hiposódica: Es una dieta que cuenta con el mismo aporte de macronutriente que una alimentación normal pero que requiere modificación en la cantidad de sodio proporcionada dentro de la composición química de los alimentos.

-Suministre alimentación con bajo contenido de sal de 4 a 6 gr/ día (cuando aporta sodio).

Dieta libre de lactosa: Es una dieta para individuos que no pueden digerir lactosa (azúcar de la leche), debido a la falta de la enzima intestinal lactasa. No leche ni derivados (queso y yogurt según tolerancia).

Dietas no irritantes gástricos: Neutralizar la secreción gástrica y conservar la resistencia del epitelio gastrointestinal a los ácidos para disminuir los síntomas gástricos por medio de la restricción en el consumo de alimentos que aumenten la secreción excesiva de ácido clorhídrico o sean irritantes de la mucosa (limón, naranja, maracuyá, lulo, tomate de árbol, mora, piña, feijoa, té, salsas, fritos).

Dieta alta en fibra: Alimentación terapéutica que cubre el aporte de macronutrientes de la dieta normal, pero brinda un aporte adicional de fibra que permite mejorar el tránsito intestinal, 1,5 ensalada (120 gramos) alimentos integrales.

Dieta Hipograsa: se caracteriza por reducir la ingesta de grasas en la alimentación diaria. Este tipo de dieta se prescribe a menudo para personas que necesitan controlar su consumo de grasas por dislipidemias.
disminución grasas saturadas y trans
Las grasas insaturadas, como las que se encuentran en el aceite de oliva, aguacates, nueces y pescado graso.
Mayor ingesta de frutas y verduras

Al final de la capacitación se dio un espacio para preguntas, dudas e inquietudes.

3. Compromisos

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Cumplimiento de las dietas establecidas para cada participante, desde el servicio de alimentos, servido y distribución de estas	Colaboradores Centro Integrarte Atención Externa Grupo 8	Durante la vigencia del convenio

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Kimberly Katherin Ortega Rojas	Nutricionista	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 8	

Anexos: Formato planilla de asistencia talento humano Centro Integrarte Atención Externa Grupo 8.

Evidencia fotográfica:



Elaboró: Kimberly Katherin Ortega Rojas

Nutricionista

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Página 1 de 1

1. Tema: manual de datos 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAE 68 3. Fecha y hora: 2-03-2015 3:30 pm - 4:00 pm

4. Nombre responsable: Kimberly Ortega Rojas 5. Dependencia responsable: Subdirección para la discapacidad

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	Heidy Lorena León León	CC	39744769	CIAE 68	Enfermera	No aplica	heidyleon259.trabajo@gmail.com	3103307681	
2	Nancy Marbella Segura	CC	52.782.486	CIAE 68	Tec. Alimentos	No aplica	namase2411@gmail.com	3114736354	
3	Yolanda Patricia Prieto A	CC	52950816	CIAE 68	Auxiliar enfermería	No Aplica	yprietoavellaneda@gmail.com	3222263179	
4	[illegible]	CC	[illegible]	CIAE 68	EDU. FÍSICA	NO APLICA	[illegible]	[illegible]	
5	Stephany Castiblanco.	CC	1022393765	CIAE 68	Fisioterapeuta.	No Aplica.	stephycastiblanco@gmail.com	3243419644	
6	Alejandro Castellanos C.	CC	1023970663	CIAE 68	Tec Amb	No aplica	alejo.1998200@gmail.com	3103097271	
7	Mo. Alejandra Medina Velásquez	CC	1023013989	CIAE 68	Terapia Ocupacional	No Aplica	[illegible]	3197223986	
8	Alexandra Galvez	CC	52302166	CIAE 68	Trabajo	No Aplica	lopez032@hotmail.com	3213280946	
9	Claudia Caqueba P	CC	52322336	CIAE 68	Coordinadora	No Aplica	integrarte.extengs@gmail.com	3226394895	
10	Sandra P. Jimenez R	C.C	52.538.425	CIAE 68	Serv. gral	No aplica	daisuky23@hotmail.com	3114771647	
11	Maria Ynes Ramos	CC	51560048	CIAE 68	Serv. gral.	No aplica	myasadora@hotmail.es	3125936902	
12	Olga Amelia Herrera	CC	49684112	CIAE 68	Serv. Alimentos	No aplica	olgaamelia herrera@gmail.com	314 2417302	
13	Heny Alcon	CC	39779469	CIAE 68	Servicios	No aplica		3102669306	
14	Alejandra Gamez	CC	49434686	CIAE 68	Aux Enfermería	No Aplica	alejagamez2@gmail.com	3184395232	
15	Cayou Alba	CC	1026 [illegible]	CIAE 68	AUX ENFER-	NO APLICA	[illegible]	[illegible]	
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 tales como: [illegible] de acuerdo con la finalidad establecida en el "Aviso 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 solicitar mis datos almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de los canales de atención al ciudadano."

Toda actividad realizada de pausa activa/labor debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo

Powered by CamScanner