ACTA N 188

FECHA: Bogotá, 05 de septiembre 2024
HORA: 3:30 pm - 4:30 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. Pretest
3. Refuerzo de conceptos
4. 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.

La capacitación se realizó de manera virtual a través de la plata forma meet a través del siguiente link: https://meet.google.com/wwa-tqay-qax

2. Pre- test

Se realizo el siguiente pre- test de manera oral

1) ¿Qué es una dieta normo calórica?
2) ¿Qué es una alimentación sin lácteos?
3) ¿Qué es una dieta hipercalórica?

3. 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.

4. 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: Se envia link de asistencia: https://forms.gle/5ASEwqwuvKPhuEHFA.

Evidencia fotográfica:



Elaboró: Kimberly Katherin Ortega Rojas

Nutricionista

LISTAS ASISTENCIA

Marca temporal	nombre	documento	cargo	firma
5/09/2024 15:39:16	Sylvia madeleine Sáenz	1019082333	Trabajo Social	Sylvia saenz
5/09/2024 15:39:20	Niyireth Alexandra Rodrí	1024533188	Psicóloga	Niyireth Rodríguez
5/09/2024 15:39:29	LAURA RODRIGUEZ	1069763719	FONOAUDIOLOGA	LAURA RODRIGUEZ CL
5/09/2024 15:39:39	Alejandra Gamez Sanch	47434686	Aux enfereria	Alejandra Gamez Sanc
5/09/2024 15:39:53	Maria Alejandra Medina	1023013989	Terapeuta Ocupacional	Alejandra Medina V.
5/09/2024 15:40:08	Alexandra Galvez	CC 52302166	Tallerista	AG
5/09/2024 15:41:04	Laydy Stefania Alba Faja	1013627625	Auxiliar de enfermería	Laydy Alba
5/09/2024 15:42:58	Claudia patricia capach	52322338	Fisioterapeuta	Claudia c
5/09/2024 15:45:45	Dayan Huelgos Marente	1013614503	Enfermera Profesional	Dayan Huelgos
5/09/2024 16:19:30	Ingrid Lorena Vargas Mc	1022959541	Educadora Fisica	