ACTA N° 387

FECHA: Fusagasugá, 13 de diciembre del 2023

HORA: 2:00 pm – 3:00 pm

LUGAR: Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita

TEMA: Capacitación trimestral de documento de orientación modificaciones alimentarias por participante, socialización listado de modificaciones

ASISTENTES: Talento Humano de la comunidad de cuidado Hogar San José Saramita

ORDEN DEL DÍA:

1. Convocatoria a los asistentes.
2. Introducción
3. Desarrollo de la actividad.
4. Logros, dificultades, alternativas de solución.
5. Cierre.

Objetivo: Dar a conocer el listado de modificaciones alimentarias actualizado, capacitar en el documento “orientación de modificaciones alimentarias de la comunidad de cuidado”.

Introducción: Se realiza socialización de la importancia del manejo de la minuta patrón y las modificaciones alimentarias que se tienen en el hogar a fin de tratar o prevenir una enfermedad. Esta puede consistir en la eliminación, disminución o aumento de la ingesta de algún componente de la alimentación, en este orden de ideas se realiza la socialización de las modificaciones alimentarias al talento humano y se realiza entrega de los últimos ajustes realizados en cuanto a las mesas y la distribución de las personas mayores en el comedor.

Materiales: Documento Orientación modificaciones alimentarias, nuevo listado modificaciones

DESARROLLO:

1. Por parte de la coordinación, se realiza convocatoria al talento humano a fin de aclarar varias temáticas, especialmente seguridad y salud en el trabajo, teniendo en cuenta esto, se solicita que un punto de la agenda sea permitido para la intervención por parte

del área de nutrición para asi poder llevar a cabo la capacitación trimestral del documento de orientación modificaciones alimentarias por participante.

2. En vista del tiempo de duración de la reunión y teniendo en cuenta que la agenda del dia de hoy implica varios puntos, la nutricionista, da inicio haciendo preguntas al azar entre los asistentes, a modo de pretest, posteriormente se da inicio explicando que Minuta Patrón es un patrón de alimentos por grupos, en medidas, cantidades y frecuencias, para consumir en uno o varios tiempos de comida, que se ajusta a los requerimientos calóricos y de nutrientes de una población determinada de acuerdo con el ciclo vital en que se encuentre las modificaciones alimentarias que se tienen contempladas.
   El ciclo de menús por su parte es un conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, que se establece para un número determinado de días y que se repite a lo largo de un periodo. Ambos cuadros se encuentran publicados en el servicio de alimentos y en el comedor y deben ser utilizados diariamente. Es de acuerdo a la minuta patrón que se establecen los gramajes servidos a las personas mayores.
3. A continuación, se da inicio con la socialización de los criterios básicos del suministro de alimentos, explicando que, los ajustes de una dieta pueden asumir cualquiera de las formas siguientes:
   - Cambios en la consistencia de alimentos (dieta líquida clara, líquido total, blanda con poca o abundante fibra vegetal y semiblanda).
   - Incremento o decremento en las calorías (dieta hipocalórica o hipercalórica).
   - Incremento o decremento en el tipo de alimentos y nutrientes (dieta hiposódica, hipograsa, hipoglúcida, alta en hierro, renal, astringente, alta en fibra o rica en potasio).
   - Omisión de alimentos específicos (dieta para alergias o sin gluten).
   - Ajustes en la proporción y balance de proteínas, grasas y carbohidratos (dietas para diabéticos, para nefropatías o para dislipidemias).
   - Reajuste en el número y frecuencia de las comidas (dieta fraccionada).
   - Suplementación vía oral.

Las dietas por contenido energético y de macronutrientes:

DIETA NORMAL: Dieta completa, con inclusión moderada de grasa mono y poliinsaturada, baja en grasa saturada.

DIETA HIPERCALORICA: Con una cantidad de energía mayor a la alimentación normal, indicada para personas con estado de desnutrición o bajo peso.

DIETA HIPOCALORICA: Con una cantidad de energía menor a la alimentación normal, indicada para personas con sobrepeso.

DIETA HIPOGLUCIDA: Con un contenido energético menor a la alimentación normal, restricción de azucares simples, indicada para personas con diabetes o prediabetes.

DIETA RENAL: Con una cantidad de energía similar a la alimentación normal, con restricción de alimentos fuente de sodio, potasio y fosforo, indicada para personas con enfermedades renales crónicas.

DIETA ASTRINGENTE: Con una cantidad de energía similar a la alimentación normal, indicada para personas con episodios diarreicos, se suprimen lácteos y leguminosas entre otros.

Las dietas por consistencia:

DIETA BLANDA: Contiene alimentos que son de suave textura, de consistencia blanda como desmechado o en trocitos

DIETA SEMIBLANDA: Contiene alimentos que son de suave textura, de consistencia blanda como puré, compota, soufle o molido

DIETA LIQUIDA COMPLETA: Contiene alimentos que son líquidos espesos y nutricionalmente completa, excepto lo que se refiere a fibra vegetal.

LIQUIDA CLARA: Nutricionalmente inadecuada, integrada por líquidos claros, se suministra por un lapso breve de tiempo.

Se explica la importancia de ofrecer las dietas y modificaciones alimentarias de forma adecuada y de esta manera garantizar la entrega oportuna y adecuada a cada una de las personas mayores. Se concluye explicando que las dietas terapéuticas deben variar lo menos posible de la dieta normal, cumpliendo con los requerimientos de nutrientes esenciales hasta donde la enfermedad lo permita, teniendo en cuenta aspectos socioculturales y económicos. El tratamiento dietario debe ser individualizado.

Notas adicionales: cuando la comunidad de cuidado hace entrega de una dieta hiperproteica, se refiere a la porción completa de proteína y se adicionan aproximadamente 30 gramos más al plato. Con respecto a la dieta hipercalorica, se están entregando los 101 gramos de arroz y se adicionan 50 gramos más. Actualmente se manejan las mesas 1 a la 7, incluida la mesa 11, como dietas de diabéticos sin interrumpir obviamente la entrega de dieta renal a las mesas 3,4 y 5. El link de reporte de seguimiento al consumo alimentario debe ser diligenciado en desayuno y almuerzo por profesionales y técnicos que se

encuentran a cargo y el reporte de la cena está a cargo del área de enfermería. Una vez concluida la sesión se realizan nuevamente preguntas a modo de postest, en donde se observa que los asistentes, entienden los diferentes tipos de dietas que se ofrecen y la importancia de entregarlas de forma adecuada a las personas mayores.

Para concluir la sesión se realiza la socialización del listado de modificaciones alimentarias. Actualmente contamos con 100 personas mayores, distribuidos en 14 mesas. 4 mesas de personas con diabetes (1,2,6 y 11), 3 mesas con personas con enfermedad renal (3,4 y 5), 1 mesa con personas con sobrepeso (7), 3 mesas con personas con bajo peso (8, 9 y 12), 1 mesa con dietas hiperproteicas (10), 2 mesas con dieta normal (13 y 14). Las personas que se encuentran ubicadas actualmente en la carpa de San Enrique, están allá debido a hábitos inadecuados de higiene o comportamientos indebidos dentro del comedor.

4. Logros y dificultades: Se logró realizar una sesión de trabajo bastante productiva en la que se discutieron varios puntos y se fortalecieron los saberes de las asistentes.

6. Se resuelven dudas de los asistentes.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Giovanna Ramírez	Nutricionista	Hogar San José Saramita	
Fernando Salcedo	Coordinador	Hogar San José Saramita	

Anexos: Evidencia fotográfica, planilla de asistencia.
Elaboró: Martha Giovanna Ramírez

EVIDENCIA FOTOGRAFICA



PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 1
Fecha: Memo 12023023663 - 14/08/2023
Página: 1 de 1

1. Tema: capacitación trimestral documento orientación modificaciones alimentarias, socialización tiempo modificaciones 2. Lugar: Hogar San José Saramita 3. Fecha y hora: 13/12/2023 2:00 pm - 3:00 pm

4. Ítem	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	Marian C. Alvarado C	53930958	Comunidad de cuidado Hogar San Jose Saramita	Fisioterapeuta	contratista	--	3012034776	
2	Alba Prieto	35414476	E.E hogar san jose saramita	A. S. G.	Contratista		3223950598	
3	Vilma Rios Diaz	41898623	C.C Hogar S. José Saramita	Geriatloga	Contratista		3118163708	
4	Gloria Campos	52076067	Hogar San José Saramita	T. Social	Contratista		3112124875	
5	Jazmin Suarez	1069733691	CC Hogar San José Saramita	T. Archivo	Contratista		3132038412	
6	Jenny Vasquez.	35-253-144	CC. Hogar San José Saramita	Tallerista	Contratista		3143796086	
7	Maria Daniela Gonzalez	1007429600	CC Hogar San José Saramita	Aprendiz SENA	Contratista		3132360608	
8	Nuvia Camargo	52473817	CC Hogar San José saramita	ASG	contratista		3142471830	
9	Saylly Prieto	1000.516.348	CCC Hogar San José saramita	Operaria de Cocina	contratista		3237716379	
10	Andrea Cortes	1069734458	CC Hogar San José Saramita	operaria de cocina	contratista		3118713992	
11	Leonardo Castiblanco.	1069745916	CC. Hogar San José saramita	auxiliar de enfermeria.	contratista		3143508420	
12	Liz Mery Ruz	39618164.	CC Hogar San José Saramita.	Auxiliar Enfermeria.	contratista		3102892230	

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Versión: 1
Fecha: Memo 12023023863 - 14/08/2023
Página: 1 de 1

1. Tema: capacitación mensual documento orientación modificaciones alimentarias y socialización listado modificaciones 2. Lugar: Hogar San José Saramita 3. Fecha y hora: 13/12/2023 2:00 pm - 3:00 pm

4. Ítem	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
13	Maria Morales	1078828440	CCC Hogar San José Saramita	Operario de cocina	Contratista		3234969435	Maria M
14	Jenny Pico	36972322	CCC Hogar San José Saramita	Técnico contable	Contratista		3112581590	Jenny
15	Gladys Gonzalez	39611073	CCC Hogar San José Saramita	A S G	Contratista		3214319926	Gladys G
16	Leidy Gonzalez	52492409	CC Hogar San José Saramita	T. Farmacia	Contratista		3124225722	
17	Jhon Herrera	11258165	CC Hogar San José Saramita	Aux Enfermería	Contratista		3124197496	
18	Diana Marcela Garzon	39628538	CC Hogar San José Saramita	Enfermera	Contratista		3185694375	
19	Tatiana Casallas	1003671228	CC. Hogar San José Saramita	A.S.G	Contratista		3014231460	
20	Olga Lucia Parada	1094869526	CC. Hogar San José Saramita	A S G.	Contratista		3212419466	
21	Maria Angel Sigua Mora	23795285	CC Hogar San José Saramita	Técnico operativo	Contratista		3134968173	
22	Javier Andres Pinzon	81740505	CC Hogar San José Saramita	Auxiliar de Enfermeria	contratista		3228711120	
23	VIVIANA RAMIREZ	1069731616	C.C. HOGAR SAN JOSÉ SARAMITA	A.S.G.	CONTRATISTA.		3118533071	VIVIANA RAMIREZ
24	Sandra Patiño	53925099	CC Hogar San José Saramita	A.S.G	Contratista		3224080694	Sandra P

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.