ACTA No 10

FECHA: Fusagasugá, 16 de enero del 2024

HORA: 9:00 am – 10:00 am

LUGAR: Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita

TEMA: Capacitación documento de orientación modificaciones alimentarias por participante, socialización listado de modificaciones, operación general del servicio de alimentos

ORDEN DEL DÍA:

1. Convocatoria.
2. Introducción
3. Desarrollo de la actividad.
4. Cierre.

Objetivo: Dar a conocer la operación del servicio de alimentos.

Introducción: Se realiza socialización de la importancia de la operación general del servicio de alimentos del hogar

Materiales: Minuta patrón, Documento Orientación modificaciones alimentarias, formatos servicio de alimentos.

DESARROLLO:

1. Se realiza recorrido por el área del servicio de alimentos.
2. Se presenta la minuta patrón, se explica que ésta 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.

Se dan a conocer todos los formatos que se deben tener en cuenta y se explica que todos los meses se realizan capacitaciones a las cuales debe asistir de forma obligatoria.

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, soufflé 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.

Para concluir la sesión se realiza la socialización del listado de modificaciones alimentarias. Actualmente contamos con 100 personas mayores.

4. Logros y dificultades: Se logró realizar una sesión de inducción bastante productiva en la que se discutieron varios puntos.
5. Se resuelven dudas.

En constancia de lo anterior firman:

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

Sandra Rubiela Baquero	Auxiliar cocina	Hogar San José Saramita	Sandra R. Baquero
Fernando Salcedo	Coordinador	Hogar San José Saramita	

Anexos: Evidencia fotográfica.
Elaboró: Martha Giovanna Ramírez

EVIDENCIA FOTOGRAFICA

