

Lugar	Comunidad de cuidado Hogar San José Saramita
Fecha	06/11/2025 9:00 am – 10:00 am
Tema	Cualificación en manejo de minuta, ciclos de menús, documento de orientación modificaciones alimentarias y listado modificaciones, dirigida a la auxiliar de cocina que ingresa nueva al servicio
Desarrollo	<p>ORDEN DEL DÍA:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Socialización de minuta patrón y ciclos de menús2. Inducción del documento orientación modificaciones alimentarias3. Socialización mensual del listado de modificaciones alimentarias <p>INTRODUCCIÓN: Se realiza socialización de la importancia de la operación general del servicio de alimentos del hogar.</p> <p>RECURSOS: Minuta patrón, Documento Orientación modificaciones alimentarias, formatos servicio de alimentos.</p> <p>METODOLOGÍA: Se realiza la inducción a la operaria nueva al mismo tiempo que se va recorriendo el servicio de alimentos con ella para que comprenda el funcionamiento del mismo.</p> <p>DESARROLLO</p> <p>1. 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.</p> <p>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.</p> <p>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</p> <p>2. Socialización del documento orientación modificaciones alimentarias: se explica que los ajustes de una dieta pueden asumir cualquiera de las formas siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none">• 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. <p>Las dietas por contenido energético y de macronutrientes:</p> <p>DIETA NORMAL: Dieta completa, con inclusión moderada de grasa mono y poliinsaturada, baja en grasa saturada.</p> <p>DIETA HIPERCALORICA: Con una cantidad de energía mayor a la alimentación normal, indicada para personas con estado de desnutrición o bajo peso.</p> <p>DIETA HIPOCALORICA: Con una cantidad de energía menor a la alimentación normal, indicada para personas con sobrepeso.</p> <p>DIETA HIPOGLUCIDA: Con un contenido energético menor a la alimentación normal, restricción de azúcares simples, indicada para personas con diabetes o prediabetes.</p> <p>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.</p>

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.

3. Socialización mensual del listado de modificaciones alimentarias: 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.

En la hora del desayuno, una persona se encargará de servir solidos mientras la otra se encuentra sirviendo las bebidas para que todo salga al mismo tiempo y con la temperatura adecuada, las mesas 1, 2, 11 y 14 son diabetes, sobrepesos y obesidades, mesa 3 y 8 son renales, mesas 4 y 6 son EPOC, mesa 5 son dietas licuadas, mesas 7, 9 y 10 son bajo peso, mesas 12, 13 y 15 son dietas normales. Encontrando asistidos en cada una de las mesas. La idea de separar a los asistidos es separar también a los auxiliares para que de esta manera puedan realizar supervisión en todas las mesas.



6 nov 2025 9:51:00 a. m.
#Nutrición #Hogar San José Saramita

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	<i>Diana M. Carvajal</i> Diana M. Carvajal	Coordinadora	Hogar San José Saramita
	<i>Giovanna Ramirez</i> Giovanna Ramirez	Nutricionista	Hogar San José Saramita
	<i>Tatiana Prieto</i> Tatiana Prieto	Operaria de cocina	Hogar San José Saramita

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO AYUDA DE MEMORIA	Código: FOR-GD-040
		Versión: 0
		Fecha: Memo I2024016440 – 18/06/2024
		Página: 3 de 3

	Actividad	Responsable	Fecha límite
Compromisos	Aplicar conocimientos adquiridos en la capacitación en el diario quehacer	Operaria de cocina	Diario
	Solucionar inquietudes cada vez que el personal así lo requiera	Nutricionista	Diario
Próxima reunión	N.A		
Elaboró	Giovanna Ramírez		

