Lugar	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita
Fecha	15/01/2026 2:00pm – 3:00 pm
Tema	Cualificación en manejo de minuta, ciclos de menús, documento de orientación modificaciones alimentarias y listado de modificaciones, dirigida a nuevo personal de manipulación de alimentos (auxiliar de cocina)
Desarrollo	**INTRODUCCIÓN:** El objetivo fue orientar a la nueva manipuladora de alimentos sobre la dinámica de trabajo en la comunidad de cuidado, resaltando la importancia del rol que desempeña en el bienestar y la salud de los participantes. En este espacio se explicará qué es la minuta, cómo se utiliza y por qué su correcto cumplimiento es fundamental para garantizar una alimentación equilibrada, segura y adecuada a las necesidades de los adultos mayores. Asimismo, se abordó la relevancia de las modificaciones alimentarias, considerando las diferentes condiciones de salud, diagnósticos médicos y requerimientos nutricionales individuales de los residentes. Finalmente, se dará a conocer la forma en que se maneja el servicio de alimentación dentro del hogar geriátrico, incluyendo normas, responsabilidades y procedimientos, con el fin de asegurar un trabajo organizado, responsable y alineado con los estándares de cuidado integral de la población atendida. **RECURSOS:** Minuta patrón, documento modificaciones alimentarias, formato listado de participantes (personas mayores) en servicio de alimentación. **METODOLOGÍA:** La inducción se realizará de manera presencial mediante un recorrido guiado por el servicio de alimentación, el cual será acompañado por el técnico en cocina. 1. Durante este recorrido se presentarán todas las áreas que conforman el servicio, explicando la función de cada una y las normas que se deben cumplir en cada espacio. Posteriormente, se enseñará la dinámica del servicio, incluyendo la organización del trabajo diario, la distribución de funciones y el flujo de los procesos desde la recepción de alimentos hasta la entrega de las preparaciones. Se explicarán los horarios establecidos para cada tiempo de comida, haciendo énfasis en la puntualidad y el cumplimiento de los mismos para garantizar una adecuada atención a los participantes. Asimismo, se brindará capacitación sobre los procedimientos de rotulación de alimentos, indicando la información que debe contener cada rótulo y su correcta aplicación. Finalmente, se explicarán los formatos que deben diligenciarse durante la jornada laboral, su importancia y la forma correcta de llenarlos, con el fin de asegurar el control, seguimiento y cumplimiento de las normas de higiene y seguridad alimentaria dentro del hogar geriátrico. 2. Se explicó de manera detallada la minuta y el ciclo de menús, resaltando su importancia para la planificación de las preparaciones y el cumplimiento de los requerimientos nutricionales de los adultos mayores. Se indicó cómo interpretar la minuta, seguir las preparaciones establecidas y respetar las porciones y modificaciones alimentarias asignadas.

3. Se explicó también las modificaciones alimentarias correspondientes a cada persona mayor, teniendo en cuenta sus condiciones de salud y requerimientos nutricionales, así como la forma en que estas se identifican y se distribuyen correctamente en el comedor, garantizando que cada participante reciba la preparación adecuada según la dieta indicada.

Dieta normal o basal:
Indicada para personas mayores que no presentan dificultades para masticar o tragar. Incluye alimentos de consistencia regular y sigue la minuta establecida, asegurando una alimentación balanceada.

Dieta líquida Clara:
Se estimula el tracto gastrointestinal de las personas que no han tenido una alimentación oral por alguna razón mediante el suministro de alimentos y preparaciones de fácil digestión. No se recomienda dar por más de tres días como única fuente de alimentación.

Dieta liquida completa:
Se provee nutrientes adecuados en una forma que no sea necesario masticar, su principal característica es que todos los alimentos y preparaciones deber tener una consistencia en estado completamente líquido, libre de fracciones de alimentos que puedan generar atragantamiento o dificultades durante el proceso de deglución.

Dieta blanda:
Diseñada para quienes presentan dificultad leve para masticar o problemas digestivos. Los alimentos son de fácil masticación y digestión, evitando preparaciones duras, fritas o muy condimentadas.

Dieta hipoglucida:
Controla el aporte de azúcares simples y carbohidratos, ayudando a mantener niveles adecuados de glucosa en sangre.

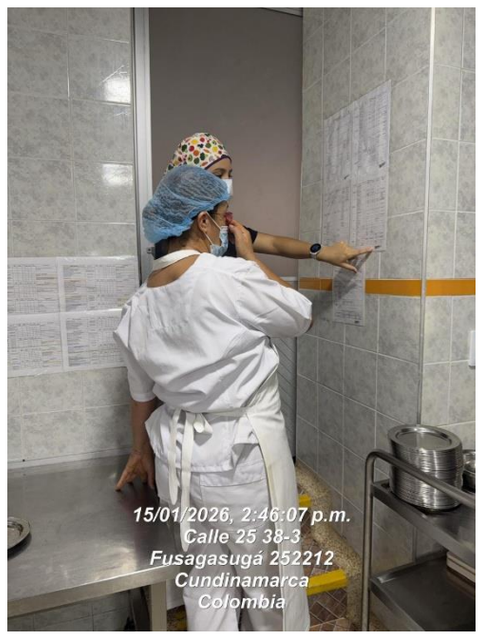
Dieta hiposódica (baja en sal):
Indicada para personas con hipertensión o enfermedades cardiovasculares. Se limita el uso de sal y alimentos altos en sodio.

Dieta hiperproteica
Aumenta el aporte de proteínas para personas con bajo peso, pérdida de masa muscular o procesos de recuperación.

Dieta hipograsa:
Baja en grasas, recomendada para personas con problemas digestivos, hepáticos o cardiovasculares.

4. *Registro fotográfico*





	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
Asistentes	Diana M. Carvajal	Coordinadora	Hogar San José Saramita
	Vanessa L Guzmán León	Nutricionista	Hogar San José Saramita
	Johanna Fernández	Operaria de cocina	Hogar San José Saramita

	Actividad	Responsable	Fecha límite
Compromisos	Aplicar conocimientos adquiridos en la capacitación en el diario quehacer	Operarios de cocina y técnico en gastronomía de la comunidad de cuidado	Diario
	Solucionar inquietudes cada vez que el personal así lo requiera	Nutricionista	Diario
Próxima reunión	N.A		
Elaboró	Vanessa Guzmán		