Lugar	Centro de Comunidad de Cuidado Hogar Las Golondrinas
Fecha	*18/03/2026 Hora: 12:00 pm a. 1::00 pm*
Tema	Socialización lista de modificaciones alimentarias y Documento de Orientación Modificaciones Alimentarias en el Servicio Social: Centros de Protección Social 2020
Desarrollo	***ORDEN DEL DÍA:*** ● *Bienvenida y presentación del profesional* ● *Socialización Documento orientaciones Modificaciones alimentarias SDIS* ● *Presentación Lista de modificaciones alimentarias FOR-PSS-585* ● *Descripción de las modificaciones utilizadas* ● *Recordatorios importantes.* Se realiza la bienvenida al encuentro donde se destaca la importancia que cada colaborador del Hogar cumple en la preparación y distribución de las dietas ofrecidas a las personas mayores. **Objetivo:** Socializar las modificaciones alimentarias que se le ofrecen diariamente a las personas mayores en el Hogar las Golondrinas. En este encuentro, se presentó y discutió el uso y aplicación de las distintas dietas implementadas en el hogar las Golondrinas, basadas en el documento de orientación "Modificaciones Alimentarias en el Servicio Social: Centros de Protección Social 2020". Este documento describe en detalle cada tipo de dieta, incluyendo sus objetivos alimentarios y nutricionales, indicaciones, y los alimentos recomendados y restringidos, orientado a satisfacer las necesidades específicas de los adultos mayores. **Actividades desarrolladas**: 1. **Socialización documento de orientaciones modificaciones alimentarias SDIS** El documento orientador establece los lineamientos técnicos para la planeación y adaptación de dietas destinadas a personas mayores de 60 años, beneficiarias del programa “Envejecimiento digno, activo y feliz” de la Secretaría Distrital de Integración Social. Su propósito es garantizar una alimentación adecuada que contribuya al mantenimiento de un buen estado de salud, prevenga enfermedades crónicas y mejore la calidad de vida de las personas mayores. Las dietas se clasifican en: ● **Dieta normal**: alimentación completa y equilibrada para personas sin patologías, basada en cinco tiempos de comida diarios, ajustada a las necesidades nutricionales y guías alimentarias oficiales. ● **Dietas modificadas en consistencia**: ○ *Líquida clara*: transitoria, usada en procesos postoperatorios o problemas gastrointestinales. ○ *Líquida completa*: para personas con dificultades para masticar o deglutir. ○ *Blanda mecánica o semiblanda*: alimentos en puré o picados, indicada

en dificultades dentales o neurológicas.
- *Blanda*: fácil digestión, baja en fibra y condimentos.
- *Túrmix*: dieta semilíquida espesa para personas con disfagia.

- **Dietas modificadas en energía y nutrientes**:
  - *Hipocalórica*: para personas con sobrepeso/obesidad.
  - *Hipograsa*: en casos de dislipidemias, enfermedades hepáticas o vesiculares.
  - *Hipercalórica/hiperproteica*: para personas con bajo peso o enfermedades de alto gasto metabólico.
  - *Hipoglucida*: para control de la glucemia en personas con diabetes.
  - *Hiposódica*: para control de la hipertensión o enfermedades que generan retención de líquidos.
  - *Renal*: adaptada a patologías renales, con control de proteínas, potasio, fósforo y sodio.
  -

Cada dieta incluye recomendaciones claras sobre alimentos permitidos y restringidos, formas de preparación, técnicas culinarias adecuadas, y medidas específicas para evitar complicaciones como desnutrición, atragantamientos o exacerbación de patologías crónicas.

2. **Presentación de la lista actualizada de dietas**: Se entregó un listado de usuarios con sus respectivas modificaciones alimentarias, estructurado en el formato estándar de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS).

   a. **Lista de modificaciones alimentarias FOR-PSS-585**:

RESUMEN MODIFICACIONES ALIMENTARIAS IMPLEMENTADAS HOGAR GOLONDRINAS							
CONSITENCIA		APORTE DE ENERGIA		MACRONUTRIENTES		MICRONUTRIENTES	
BLANDA	48	HIPERCALORICA	6	HIPERPROTEICA	6	HIPOSODICA	25
NORMAL	51	HIPOCALORICA	12	HIPOPROTEICA	1	ALTA EN HIERRO	1
		NORMOCALORICA	82	HIPOGLUSIDA	12	RENAL	0
				HIPOGRASA	5	ALTA EN FIBRA	6

Recordatorios importantes:

- **Disponibilidad de formatos**: Los formatos, por tipo de dieta, están accesibles en los comedores para un seguimiento adecuado de las necesidades de cada usuario.

- **Importancia del reporte de cambios en el estado de salud**: Se recalcó la necesidad de que las auxiliares de enfermería comuniquen al equipo de nutrición cualquier cambio en el estado de salud de los usuarios, tales como síntomas de diarrea, gripa, o cambios en el estado general y movilidad, ya que estos factores pueden afectar la efectividad y adecuación de la dieta de cada usuario.

  Colaboración entre el personal: La comunicación continua entre el equipo de enfermería y el equipo de nutrición es crucial para garantizar que las necesidades alimentarias específicas de cada usuario se satisfagan de manera efectiva, asegurando así su bienestar general.

- **Materiales**: Se utilizó un computador de mesa, escritorio y el formato de modificaciones alimentarias para registrar y presentar la información.

Recomendaciones realizadas:

1. Individualizar la dieta: ajustar el tipo de dieta según las condiciones clínicas, estado nutricional y capacidades funcionales de cada persona mayor. Evitar aplicar un mismo plan de alimentación a todos los residentes.

2. Respetar la prescripción dietética: seguir rigurosamente las indicaciones del de la EAPB l sobre el tipo de dieta (normal, modificada en consistencia, energética o terapéutica).

3. Mantener buenas prácticas de higiene y manipulación: asegurar limpieza en la preparación, cocción y servicio de alimentos para prevenir infecciones gastrointestinales.

4. Evitar alimentos prohibidos según cada dieta:

    - Nada de sal adicional en dietas hiposódicas.
    - No ofrecer frituras ni productos procesados en dietas hipograsa.
    - Restringir azúcares simples en dietas hipoglucidas.
    - Controlar frutas y verduras con alto contenido de potasio en dietas renales.

5. Usar técnicas culinarias saludables: Priorizar cocciones al vapor, hervido, al horno o a la plancha. Evitar frituras y empanizados.

6. Ajustar texturas: Adaptar la consistencia de los alimentos (líquida clara, completa, semiblanda, puré o turmix) para evitar atragantamientos en personas con dificultad para masticar o deglutir.

7. Fraccionar las comidas: Servir las dietas en 5 o 6 tiempos al día, especialmente en personas con requerimientos específicos (ej. diabéticos o pacientes en recuperación).

8. Estimular el apetito y la adherencia: Presentar los alimentos de forma atractiva, cuidar la temperatura y variar el menú dentro de las restricciones permitidas.

9. Monitorear signos de intolerancia: Observar signos de malestar digestivo, rechazo, pérdida de peso, o desnutrición, y reportarlos al área de nutrición.

10. Mantener hidratación adecuada: Asegurar el consumo de líquidos, adaptando la textura si es necesario (líquido, néctar, miel o pudín) en personas con riesgo de broncoaspiración.

11. Evitar alimentos de alto riesgo: No suministrar alimentos con espinas, huesos, pieles duras, semillas o texturas difíciles de tragar a personas con alteraciones neurológicas o disfagia.

REGISTRO FOTOGRAFICO



Nota: El registro fotográfico quedara guardado y reposara en el drive de la comunidad de cuidado, disponible para consulta en el siguiente enlace: https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1VCGrpS4GgPe8ZMvq4vi-FsJixhOSpu4O

	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
Asistentes			

	Actividad	Responsable	Fecha límite
Compromisos	Preparar y servir según la dieta indicada para cada beneficiario	Manipuladores de alimentos	Durante la Ejecución del convenio 9663 de 2024
	Realizar seguimiento al servido, preparación, distribución y consumo de la dieta indicada a cada uno de los usuarios	Nutricionista Dietista	Durante la Ejecución del convenio 9663 de 2024

Próxima reunión	Abril 2026
Elaboró	LESLIE GUTIERREZ SIERRA- NUTRICIONISTA

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-013

Versión: 2

Fecha: Versión 1 (12/04/2018) - 12/07/2024

Página: 1 de 1

1. Tema: SOCIALIZACION DE DATOS 2. Lugar o Ciudad o Sede: CC Galerías 3. Fecha y Hora: 18/4/2026 11:30 - 12:00pm

4. Nombre responsable: LESLIE COTTERET 5. Dependencia responsable: NUTRICION

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de Identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Dora Perea Martinez	CC	1073167793	CC Galerías	Auxiliar enfermería	Contratista	[illegible] gmail.com	3138731628	
2	Tramito Nateri Nicol	CC	1073426912	CC Galerías	Auxiliar enfermería	contratista	[illegible] gmail.com	3137776537	
3	Lizeth Johana Suarez L	CC	1013431632	CC Galerías	Auxiliar enfermería	Contratista	[illegible]	3144659319	
4	Carlos Hernan Ramirez	CC	1142737470	CC Galerías	Auxiliar enfermería	Contratista	[illegible]	3144064936	
5	Angie Paola Prieto Tom	CC	1064687131	CC Galerías	Auxiliar enfermería	Contratista	[illegible]	3115947961	
6	Paola Rodriguez Gamboa	CC	1069401407	CC Galerías	Auxiliar enfermería	Contratista	[illegible]	3178566997	
7	[illegible]	CC	[illegible]	CC Galerías	Auxiliar enfermería	Contratista	[illegible]	3241056234	
8	Ronal Rogelio Bruno Duarte	CC	1073427282	CC Galerías	Auxiliar enfermería	contratista	[illegible]	3232307153	
9	Lizeth Juana Hernandez C	CC	1013378860	CC Galerías	Auxiliar enfermería	Contratista	[illegible]	3214660074	
10	Camila Montaño Castro	CC	1073[illegible]	CC Galerías	Auxiliar enfermería	Contratista	[illegible]	3204730[illegible]	
11	Jenny Lucia Guerrero Prieto	CC	1032458660	CC Galerías	Auxiliar enfermería	contratista	[illegible]	3203315810	
12	Cristhian A. Noriega O	CC	1140[illegible]734	CC Galerías	Auxiliar enfermería	Contratista	[illegible]	3176478040	
13	Andrea Jimenez Ramirez	CC	1073[illegible]511	CC Galerías	Auxiliar enfermería	Contratista	[illegible]	3213745555	
14	Shargith Milena Perez Moncada	CC	1143426866	CC Galerías	Auxiliar enfermería	Contratista	[illegible]	3133238403	
15	Ana Paola Galeano Alvarado	CC	1073525[illegible]	CC Galerías	Auxiliar enfermería	Contratista	[illegible]	3024694214	
16	Edwin Fernando Valero Tunjo	CC	1073[illegible]	CC Galerías	Auxiliar enfermería	Contratista	[illegible]	3145544658	
17	Dolly Jaqueline Herrera	CC	51904710	CC Galerías	Enfermera	Contratista	[illegible]	3193684955	
18	Carolina Rodriguez	CC	1073[illegible]	CC Galerías	Auxiliar enfermería	contratista	[illegible]	3002[illegible]	
19	Yolanda Garcia	CC	1030[illegible]	CC Galerías	Auxiliar enfermería	Contratista	[illegible]	3229161754	
20	[illegible]	CC	[illegible]	CC Galerías	Auxiliar enfermería	Contratista			

[illegible]

Toda actividad realizada de manera voluntaria debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.