ACTA N° 187

FECHA: Bogotá, abril, 16 de 2026

HORA: 10:40 a.m. – 11:20 a.m.

LUGAR: Centro Integrarte Atención Externa Grupo 5

TEMA: Capacitación Manual Dietario abril, dirigido a Auxiliares de Enfermería

ASISTENTES: Se anexa planilla de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo y contextualización del encuentro, dirigido a Auxiliares de Enfermería.
2. Aplicación del pretest diagnóstico mediante el juego en línea Kahoot.
3. Desarrollo del tema central: Manual dietario trimestre abril.
4. Espacio de resolución de inquietudes.
5. Aplicación del postest evaluativo, mediante el juego en línea Kahoot.
6. Recomendaciones finales y envío del manual dietario

DESARROLLO:

1. Se inicia la jornada con un saludo dirigido a los Auxiliares de Enfermería del Centro Integrarte Atención Externa Grupo 5, destacando la importancia de su participación en el proceso de socialización del Manual Dietario correspondiente al trimestre de abril de 2026. Durante este espacio se contextualiza el objetivo del encuentro, orientado a fortalecer el rol del personal de enfermería en el acompañamiento, observación y seguimiento de los procesos de alimentación de los participantes, en concordancia con los lineamientos nutricionales institucionales y las necesidades individuales de la población atendida.

2. Como actividad inicial, se aplica un pretest diagnóstico a través de la herramienta interactiva Kahoot, con el propósito de identificar los conocimientos previos de los

Auxiliares de Enfermería frente al Manual Dietario y los fundamentos básicos de la alimentación en el contexto institucional. Esta actividad permite explorar la comprensión sobre la clasificación de las dietas, las modificaciones por consistencia, el manejo de dietas especiales y la importancia del acompañamiento durante los tiempos de alimentación, identificando fortalezas y aspectos a reforzar.





3. Se desarrolla el tema central mediante la socialización del Manual Dietario institucional, documento técnico de consulta permanente que orienta la adecuada implementación de las dietas terapéuticas. Durante la jornada se explican los diferentes tipos de dietas, enfatizando su correcta identificación y finalidad:

- Dietas modificadas por consistencia: blanda, semiblanda, líquida completa y líquida clara, resaltando que esta última es nutricionalmente incompleta y su uso es exclusivo para situaciones clínicas específicas.

- Dietas con modificación de macronutrientes: hipocalórica, hipercalórica, hipercalórica-hiperproteica, hipograsa e hipoglúcida. Se hace especial énfasis en el aumento de dietas hipocalóricas en la población atendida, asociado a incremento de peso, lo que requiere mayor seguimiento por parte del personal.

- Dietas con modificación de micronutrientes: hiposódica, alta en hierro, alta en fibra y astringente.

- Dietas especiales**:** renal, hipopurínica, sin irritantes gástricos, sin lactosa y libre de gluten.

Se refuerza el rol del auxiliar de enfermería en la verificación de la dieta prescrita, el acompañamiento durante la alimentación y la observación de la tolerancia y aceptación de los alimentos.

4. Se habilita un espacio de retroalimentación en el cual los Auxiliares de Enfermería plantean inquietudes relacionadas con la aplicación práctica del Manual Dietario en su labor diaria. Las preguntas se enfocan en la identificación de signos de alerta nutricional, el reconocimiento de rechazo alimentario, cambios en el apetito y manejo de dietas especiales. Se brindan orientaciones claras sobre la importancia de reportar oportunamente cualquier novedad al equipo interdisciplinario, facilitando la toma de decisiones y el ajuste de los planes alimentarios cuando sea necesario.

5. Como actividad de cierre, se aplica un postest evaluativo utilizando la herramienta Kahoot, con el fin de valorar el nivel de apropiación de los conocimientos adquiridos durante la jornada. Se evidencia una mejor comprensión de los temas abordados, especialmente en la clasificación de dietas y su aplicación. Durante esta actividad se promueve la participación y se reconocen los mejores resultados como estrategia motivacional para fortalecer el aprendizaje.

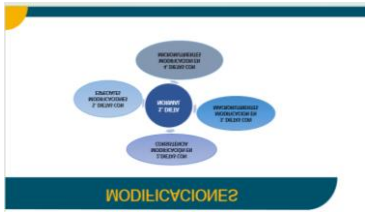
6. Para finalizar, se brindan recomendaciones orientadas a fortalecer la práctica del personal auxiliar:

   - Verificar siempre la dieta prescrita antes del consumo.
   - Acompañar activamente a los participantes durante los tiempos de alimentación.
   - Identificar y reportar oportunamente signos de alerta nutricional.
   - Prestar especial atención a las dietas hipocalóricas, dada su mayor frecuencia en la población atendida.
   - Mantener comunicación constante con el equipo interdisciplinario.

   Finalmente, se realiza el envío del Manual Dietario como herramienta de consulta permanente, con el fin de fortalecer la calidad de la atención y el seguimiento nutricional de los participantes.

CAPACITACIÓN MANUAL DIETARIO ABRIL 2026 CIAEG5







LIQUIDA CLARA



- Dieta a base de agua e infusiones.
- Provee líquidos, electrolitos y calorías en bebidas de fácil digestión
- Sólo se recomienda de 24-48 horas
- Inadecuada en todos los nutrientes: sólo aporta líquidos, electrolitos y una pequeña cantidad de energía

PARA: PREOPERATORIO DE COLON - MINIMIZAR EL RESIDUO INTESTINAL, EN INFLAMACIÓN E INFECCIÓN DEL TRACTO GASTROINTESTINAL, EN ELEVACIÓN EXTREMA DE TEMPERATURA, EN POST OPERATORIO GASTROINTESTINAL.

LÍQUIDA COMPLETA

Provee líquidos, electrolitos, carbohidratos, proteínas y lípidos.
La base de las preparaciones es la leche.
Debe suplementarse vitaminas y minerales si su uso es mayor a 2 semanas.
Se puede suministrar por vía oral o sonda (complementos nutricionales)



SEMIBLANDA

- Se acerca a la normal con relación al aporte de calorías y nutrientes.
- No texturas gruesas.
- En dificultad en funciones de la cavidad oral por un accidente cerebro-vascular, herida en cabeza y/o cuello, parálisis cerebral, demencia, en adultos mayores.



SEMIBLANDA

- Se acerca a la normal con relación al aporte de calorías y nutrientes.
- No texturas gruesas.
- En dificultad en funciones de la cavidad oral por un accidente cerebro-vascular, herida en cabeza y/o cuello, parálisis cerebral, demencia, en adultos mayores.



BLANDA

- Modifica la dieta normal en consistencia blanda.
- Requiere mínima masticación.
- Adecuada en calorías y nutrientes.
- Se usa alimentos a la plancha, hervidos, asados o al horno, mechados o en trozos pequeños.



MACRONUTRIENTES



HIPOCALÓRICA

-Aporta menos calorías que las requeridas.
- Se restringe hasta un 20 % del valor calórico total.
- Se prescribe con el fin de generar un balance negativo (ingesta Vs gasto energético).
- La restricción de calorías va a depender del estado nutricional de la persona a quien se ordena.



HIPOGRASA



- El aporte de lípidos esta reducido ya sea por problemas metabólicos o clínicos.
- En la distribución porcentual el aporte calórico proveniente de las grasas debe ser del 20 % sobre el valor calórico total.

HIPERCALÓRICA

- Admite alimentos de todos los grupos, la cual permitirá mejorar, recuperar o mantener el estado de una persona que curse con hipermetabolismo o desnutrición moderada.
- El aporte calórico deberá aumentarse aproximadamente un 20 % del valor total recomendado



HIPERCALORICA-HIPERPROTÉICA

- Admite alimentos de todos los grupos, la cual permitirá mejorar, recuperar o mantener el estado de una persona que curse con hipermetabolismo severo o desnutrición severa.
- El aporte calórico deberá aumentarse aproximadamente un 20 % del valor total recomendado, teniendo una distribución de macronutrientes.



HIPOGLÚCIDA

- Dieta terapéutica derivada de la normal fraccionada en 6 tiempos de comida.
- Distribución proporcional y adecuada de carbohidratos complejos y con restricción en el aporte de carbohidratos simples.



MICRONUTRIENTES



HIPOSÓDICA



- Tiene el mismo aporte de macronutriente que una alimentación normal, con modificación en la cantidad de sodio.
- Se maneja en diferentes grados de restricción dependiendo del grado de compromiso patológico: LEVE: de 900 a 2.100 mg de sodio. MODETADA: de 500 a 900 mg de sodio. SEVERA: menos de 500 mg de sodio

ALTA EN HIERRO

Brinda un aporte superior de hierro a través del suministro de alimentos fuente y de alimentos que favorecen la biodisponibilidad.



ASTRINGENTE

- Basada en la alimentación normal en cuanto a aportes de macronutrientes.
- Permite una mayor absorción de líquidos a nivel intestinal.
- Se basa principalmente en la reducción de la ingesta de alimentos ricos o con un contenido moderado de fibra.



ALTA EN FIBRA

-Cubre el aporte de macronutrientes de la dieta normal pero que brinda un aporte adicional de fibra.
- La fibra alimentaria se clasifica según su solubilidad, en **fibra soluble**: avena, cebada, frutas, verduras y legumbres. **Fibra insoluble:** cereales integrales, pan integral.



ESPECIALES



RENAL

- Dieta que controla la cantidad de proteína y fósforo suministrada en la dieta, su aporte calórico se mantiene.
- Es posible que se tenga que limitar el consumo de calcio, sodio y potasio.
- Puede ayudar a disminuir la cantidad de desecho que produce el cuerpo, lo cual puede ayudar a que los riñones funcionen mejor





Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Los Auxiliares de Enfermería del CIAIG5, se comprometen a aplicar los lineamientos del Manual Dietario en su práctica diaria, garantizando la verificación de la dieta prescrita antes del consumo y el adecuado acompañamiento durante los tiempos de alimentación. Asimismo, se comprometen a identificar y reportar oportunamente signos de alerta nutricional como rechazo alimentario, cambios en el apetito o dificultades en la ingesta, fortaleciendo la comunicación con el equipo interdisciplinario.	Auxiliares de Enfermería, Nutricionista, equipo profesional, talleristas.	Desde la fecha, hasta la finalización del convenio.

CONVOCATORIA.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma

Anexos: Listado de asistencia

Elaboró: Nutricionista-Dietista Jimena Cabrera Arcos

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Socialización Manual Dietario abril. 2. Lugar o Localidad o Sede: C.I.A.E Grupo 5 3. Fecha y hora: 16/04/2026 10:40 am

4. Nombre responsable: Jimena Cobrera Arcos 5. Dependencia responsable: Subdirección para la discapacidad

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	Rafael Paerno	CC	1069482553	CIAE G5	Acf Enfermería	NO APLICA	unfb2012@hotmail.com	3166554 34	
2	Oscar Mendez	CC	79854646	CIAE G5	A. SOC	N/A	oscam0227@gmail.com	312 573 2156	
3	Sue Ann Gracia	CC	1022424111	CIAE G5	Auxiliar Enfermería	N/A	breitnergarcia@outlook.com	322 645 97	
4	Marlen Diaz R	CC	39652741	CIAE G5	Aux Enf	N/A	marlennydiaz31@hotmail.com.	3106075801	
5	Jimena Cobrera Arcos	CC	59826769	CIAE G5	Nutricionista	No aplica.	cobrerajimena99@gmail.com	3164969443	
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

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

Scanned with CamScanner