ACTA N 7

FECHA: Bogotá, mayo, 19 de 2025
HORA: 3:30 pm - 3:30 p.m.
LUGAR: Centro Integrarte Atención Externa Grupo 9
TEMA: Socialización manual de dietas.

ASISTENTES:

- Kimberly Katherin Ortega Rojas
- Talento humano Centro Integrarte Atención Externa Grupo 9

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo y presentación del objetivo de la capacitación.
2. Refuerzo de conceptos
3. Compromisos

DESARROLLO:

1. Saludo y presentación del objetivo de la capacitación.

Se inicia la capacitación con un corto saludo donde se expone el objetivo de la capacitación el cual es:

Socializar el manual de dietas y la actualización del formato registro mensual derivación dietaría del servicio de alimentos, con el fin de suministrar las dietas a los participantes de manera correcta, de acuerdo con su patología de base, antecedentes y deglución.

2. Conceptos

Conceptos

Minuta patrón: Es una guía que establece los grupos de alimentos, componentesy gramajes por grupo de alimentos, según un grupo poblacional, esta se utiliza para el diseño de los ciclos de menús.
Ciclo de menús: Es un conjunto de menús diarios los cuales se repiten de una forma periódica y a su vez facilitan la planeación de todo el proceso del servicio de alimentación.
El ciclo de menús de la unidad de servicio tiene 4 semanas, las cuales tienen 20 ciclos, que se

componen de 3 tiempos de comida.

Análisis químico: estudio de los alimentos y de las sustancias que los integran (macro y micronutrientes). también podemos encontrar el peso bruto, peso neto de los alimentos para cada

Dieta: Es la cantidad de alimento que se le proporciona a un organismo en un periodo de 24 horas, sin importar si cubre o no sus necesidades de mantenimiento,en resumen, es el conjunto de nutrientes que se absorben luego del consumo habitual de alimentos.

Calorías: las calorías son la energía que se encuentra en los alimentos. El cuerpo tieneuna demanda constante de energía y utiliza las calorías de los alimentos para seguir funcionando.

Clasificación de dietas según sus calorías

Normo calórica: es aquella dieta que busca brindar a través de los alimentos las calorías y los macro y micronutrientes necesarios para el mantenimiento de un peso adecuado.

Hipocalórica: es aquella dieta que busca brindar a través de los alimentos una pequeña restricción calórica con el fin de normalizar el peso en personas quepresentan sobrepeso u obesidad.

Hipercalórica- hiperproteica: es aquella dieta que busca brindar a través de los alimentos un aumento de las calorías y los macros (proteínas, carbohidratos) con el fin de generar un aumento calórico en personas de bajo peso o diagnóstico de delgadez.

Clasificación de dietas según modificación en su consistencia

Dieta Blanda: Es una dieta que incluye preparaciones que facilitan el proceso de masticación y deglución.

Dieta semiblanda: Es una dieta modificada en consistencia que permite preparaciones que no requieran esfuerzo en la masticación.

Dieta Líquida completa: Es una dieta que busca satisfacer los requerimientos de nutrientes del paciente, ofreciendo alimentos en estado líquido y a temperatura adecuada, es nutricionalmente adecuada.

Clasificación de dietas especiales

Dieta Hipoglucida (HGL): Dieta terapéutica derivada de la normal fraccionada en 6 tiempos de comida, con distribución proporcional y adecuada de carbohidratos complejos y con restricción en el aporte de

carbohidratos simples.
Restringido el consumo de azúcar, panela, miel,
Productos de panadería azucarados o pastelería, dulces, postres, arequipe, bocadillo.

Dieta Hiposódica: Es una dieta que cuenta con el mismo aporte de macronutriente que una alimentación normal pero que requiere modificación en la cantidad de sodio proporcionada dentro de la composición química de los alimentos.

-Suministre alimentación con bajo contenido de sal de 4 a 6 gr/ día (cuando aporta sodio).

Dieta libre de lactosa: Es una dieta para individuos que no pueden digerir lactosa (azúcar de la leche), debido a la falta de la enzima intestinal lactasa. No leche ni derivados (queso y yogurt según tolerancia).

Dietas no irritantes gástricos: Neutralizar la secreción gástrica y conservar la resistencia del epitelio gastrointestinal a los ácidos para disminuir los síntomas gástricos por medio de la restricción en el consumo de alimentos que aumenten la secreción excesiva de ácido clorhídrico o sean irritantes de la mucosa (limón, naranja, maracuyá, lulo, tomate de árbol, mora, piña, feijoa, té, salsas, fritos).

Dieta alta en fibra: Alimentación terapéutica que cubre el aporte de macronutrientes de la dieta normal, pero brinda un aporte adicional de fibra que permite mejorar el tránsito intestinal, 1,5 ensalada (120 gramos) alimentos integrales.

Dieta Hipograsa: se caracteriza por reducir la ingesta de grasas en la alimentación diaria. Este tipo de dieta se prescribe a menudo para personas que necesitan controlar su consumo de grasas por dislipidemias.
disminución grasas saturadas y trans
Las grasas insaturadas, como las que se encuentran en el aceite de oliva, aguacates, nueces y pescado graso.
Mayor ingesta de frutas y verduras

Al final de la capacitación se dio un espacio para preguntas, dudas e inquietudes.

3. Compromisos

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Cumplimiento de las dietas establecidas para cada participante, desde el servicio de alimentos, servido y distribución de estas	Colaboradores Centro Integrarte Atención Externa Grupo 9	Durante la vigencia del convenio

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Kimberly Katherin Ortega Rojas	Nutricionista	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 9	Kimberly Katherin Ortega Rojas

Anexos: Formato planilla de asistencia talento humano Centro Integrarte Atención Externa Grupo 9.

Evidencia fotográfica:





Elaboró: Kimberly Katherin Ortega Rojas

Nutricionista

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

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Versión: 2
Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Socialización manual de dietas 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAE-69 3. Fecha y hora: 19-05-2025 3:00-3:30pm

4. Nombre responsable: Kimberly Nathum Ortega Rojas 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	Angie Paola segura C.	CC	1097087731	CIAE69	T.Social	No Aplica	angiesegura06@gmail	3228569804	
2	Carolina Martinez S	CC	1032420975	CIAE69	Aux. Administrat	No Aplica	Archivo.CIAE69@gmail.com	3158322753	
3	Maria Pinto C.	CC	52122158	CIAE69	Terapeuta Ocupacional	No Aplica			
4	Lady Carolina Velasquez	CC	1019131656	CIAE 69	Foncaudiologa	No aplica	lcva970714@gmail.com	3214930154	
5	Clara Consuelo Herrera	CC	52341582	CIAE 69	Psicologia	No Aplica	cconsuelo2006@gmail.com	3203354370	
6	Fabian Camilo Ortega	C.C	1031125970	CIAE 69	Ed. Fisica	No Aplica	Fcortega94@gmail.com	3202226567	
7	Paula Yulieth Jimenez	CC	1018465597	CIAE 69	Fisioterapeuta	No aplica	Pjimenez[illegible]@gm.	3233638520	
8	Valentina Acosta Marin	CC	1026301327	CIAE 69	Tecnica Ambiental	No Aplica	elageglobalsas9@gmail.com	3193231326	
9	Johan Sebastian Acevedo	CC	7023023054	CIAE 69	Tallerista	No aplica	Javendano[illegible]@gmail.com	3017133736	
10	Kevyn Medina villa	CC	1020840154	CIAE 69	Auxiliar de Enfermeria	No Aplica	Kevynmedina@gmail.com	3004796027	
11	Juan Arley Zamudio	C.C	1.072.193963	CIAE 69	Auxiliar de enfermeria	NO aplica	2016572@gmail.com	3208736622	
12	Yovana Paola Arrieguis Jimenez	CC	1050 1727	CIAE69	Auxiliar de Enfermeria	No aplica	Yarrieguisgenitic@gmail.com	5213697363	
13	Richard David Chocon Quiroz	C.C	1030598243	CIAE 69	Aux. Enfermeria	No aplica	davidchaparro9109@hotmail.com	3232889408	
14	Dora Bautista Silva	CC	23983975	CIAE 69	Aux Enfermeria	No aplica	dorabautista2003@hotmail.com	3105940143	
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.

Powered by CamScanner