ACTA N 44

FECHA: Bogotá, febrero, 17 de 2026
HORA: 3:00 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	

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.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo (2024018963 - 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: 17-07-2026 3:00pm - 3:30pm

4. Nombre responsable: Kimberly Ortega Rojas - Nutricionista 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	Lady Velasquez Avdila	CC	1019131656	CIAE 69	Fonoaudiologa	No aplica	lcva970714@gmail.com	3214930154	
2	Jobsan Bonilla Ortega	CC	1031125970	CIAE 69	Ed Física	No Aplica	Jsortega14@gmail.com	3202265607	
3	Clara Consuelo Herrera G.	CC	52341582	CIAE 69	Psicologia	No Aplica	cconsuelo2016@gmail.com	3203359370	
4	Paula Juliette Jimenez F.	CC	1018465507	CIAE69.	Fisioterapeuta	No Aplica	Pjimenezf@gmail.com.	3233638520	
5	Marcela Rojas Collazos	CC	52721158	CIAE69	T. ocupacional	No Aplica	marcelarojas@gmail.com	3209815115	
6	Angie Paola segura C.	CC	1077087731	CIAE 69	T. Social	No Aplica	angiesegura066@gmail	3228569804	
7	July Rodriguez	CC	1099202522	CIAE69	Jefe Enf	No Aplica	Jrmurcia1986@gmail.	3114825626	
8	Jhon Arley Ramirez	CC	1032193963	CIAE69	Aux. Enfermeria	No Aplica	Jarley2@gmail.com	3208378622	
9	Doris Bautista Silva	CC	23983975	CIAE 6.9	Aux Enfermería	No Aplica	dobasi2003@hotmail.com	3105840143	
10	Brenda Lucia Arinieges Jiminez	CC	1065844737	CIAE69	Aux Enfermeria	No Aplica	brendalucia.arinieges@gmail.	3247641252	
11	Keyla Medina villa	C.C	1020840154	CIAE 69	AUX. ENFERMERIA	No Aplica	keyla.medinavillar@gmail.	3164716679	
12	JUAN CARLOS SUAREZ	CC	1019003634	CIAE 69	TALLERISTA	NO APLICA	ALKIMISTA2013@GMAIL.COM	3194247826	
13	Carolina Fontecha	CC	1032920975	CIAE 69	Documental	No Aplica	Karomail1208@gmail	3158322253	
14	Valentina Acosta Moreno	CC	1026304323	CIAE 6 y 69	Técnica Ambiental	No Aplica	ciacgestionambiental@gmail.com	3143231326	
15	Elizabeth Molina	PPT	5028748	CIAG 69	Manipuladora de Alimentos	No Aplica	molinaeli2324@gmail.	3007632570	
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