ACTA N° 109

FECHA: Bogotá, abril, 28 de 2026

HORA: 2:30 pm - 3:30 pm.

LUGAR: Centro Integrarte Atención Externa Grupo 9

TEMA: Clasificación de dietas según calorías y gramajes de sopas y jugos.

ASISTENTES:

- Kimberly Katherin Ortega Rojas- Nutricionista
- Talento humano: Manipuladoras de alimentos y Servicios generales

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo y presentación del objetivo de la capacitación.
2. Pre-test.
3. Clasificación de dietas según calorías
4. Gramajes de sopas y jugos
5. Post-test
6. 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:

Fortalecer las competencias del personal manipulador de alimentos y de servicios generales en la implementación de la clasificación de dietas según su aporte calórico teniendo en cuenta los colores que se manejan en la unidad operativa, los cuales nos permiten diferenciarlas de manera adecuada y oportuna, garantizando la adecuada preparación y distribución de alimentos conforme a los requerimientos nutricionales establecidos, así mismo se reforzo el gramaje de sopas y jugos al momento de servir los alimentos.

2. Pre-test

Powered by CamScanner

Se realizaron las siguientes preguntas de manera verbal:

1) ¿Los colores amarillo, verde y rojo para que dietas se utilizan?
2) ¿Cuánto es el gramaje en mililitros de sopa para los hipocalóricos?
3) ¿Cuánto es el gramaje en mililitros para el jugo?

Donde respondieron de manera adecuada respecto a la clasificación de dietas según calorías, sin embargo, se debe reforzar el reconocimiento de dietas por colores, los gramajes de sopa y jugo los conocían de manera correcta y oportuna.

3. Clasificación de dietas según 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 que presentan sobrepeso u obesidad.

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

4. Gramajes de sopas y jugos en mililitros

Los gramajes tanto para jugos como para sopas según la minuta patrón es de 270 mililitros, para la dieta hipercalórica se agrega una cucharadita de aceite a la sopa y los hipocalóricos solo se suministra sopa cuando es: leguminosas, sancocho y ajiaco y la cantidad a suministrar es de 135 mililitros, la cantidad de jugo en mililitros para todos los participantes es igual.

5. Post-test.

Se realizaron las siguientes preguntas de manera verbal:

Powered by CamScanner

1) ¿Los colores amarillo, verde y rojo para que dietas se utilizan?
2) ¿Cuánto es el gramaje en mililitros de sopa para los hipocalóricos?
3) ¿Cuánto es el gramaje en mililitros para el jugo?

Donde las manipuladoras de alimentos y el personal de servicios generales respondieron de manera adecuada cada una de las preguntas, identificando las dietas suministradas de acorde al aporte calórico (normocalorica, hipercalórica e hipocalórica), sus colores de clasificación y los gramajes adecuados para sopa y jugo y la identificación de las excepciones para hipercalórico e hipocalórico.

6. Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Cumplimiento de la distribución de las dietas de acorde a la clasificación de sus calorías, teniendo en cuenta los colores utilizados en la unidad operativa para clasificación, además de la minuta patrón	Manipuladoras de alimentos Centro Integrarte Atención Externa Grupo 9	Durante la vigencia del convenio

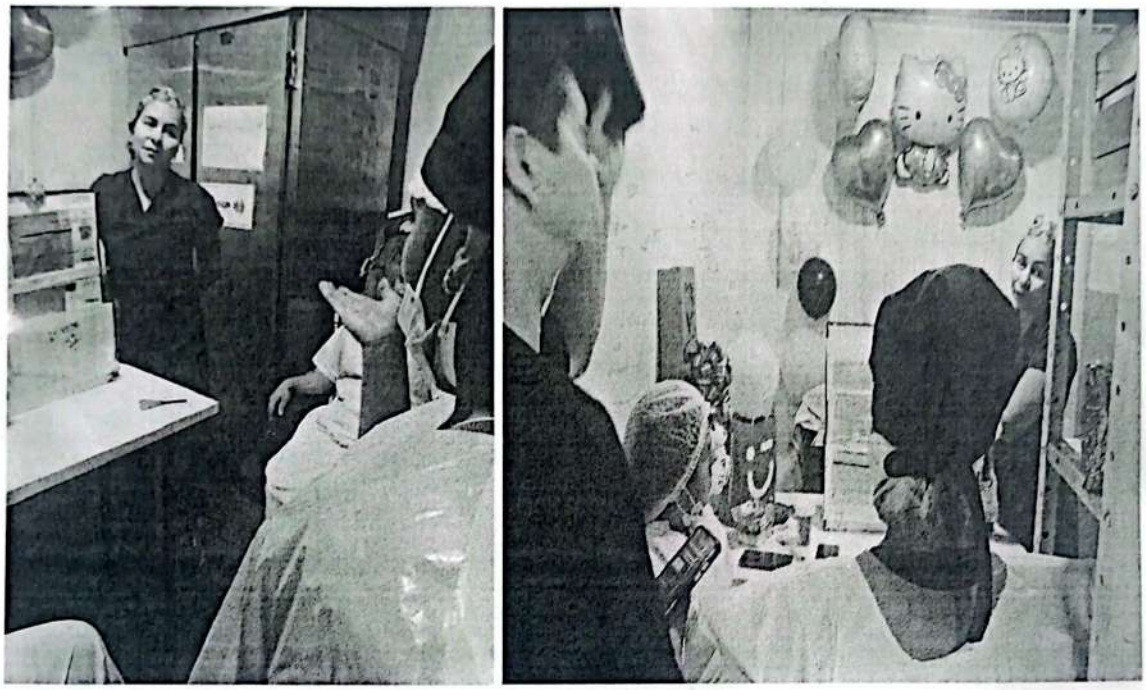
CONVOCATORIA.

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	
Juli Alexandra Bernal	Manipuladora de alimentos	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 9	
Francisco Avila	Servicios generales	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 9	
Elizabeth Molina	Manipuladora de alimentos	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 9	
Erika Mejia	Servicios generales	Externa Grupo 9	Éxitos

Powered by CamScanner

Evidencia fotográfica:



Elaboró: Kimberly Katherin Ortega Rojas/ Nutricionista

Powered by CamScanner