ACTA N 117

FECHA: Bogotá, mayo, 07 de 2026

HORA: 2:00 pm - 2:30 pm.

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, componentes y 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 tiene una 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 que presentan 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.
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 de dietas 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAE-69 3. Fecha y hora: 07-05-2026 2:00. 2:30 pm

4. Nombre responsable: Kimberly Ortega 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	Paula Jimenez Forero.	CC	1018465597	CIAE69.	Tecnica en salud fisica.	No Aplica.	PJimenez1A@Gmail.co	3133638510	
2	Marcela Pinto Collado	CC	1122158	CIAE 69	Terapeuta ocupacional	No Aplica	marcepinto22@gmail.com	3172881557	
3	Clara Consuelo Herrera G	CC	52341582	CIAE 69	Psicóloga	No Aplica	Cconsuelo2016 gmail.com	3203359370	
4	JUAN CARLOS SUAREZ	CC	1019003634	CIA 69	TALLER	NO APLICA	ALTAMISTA2013 @GMAIL.C	3144247826	
5	Valentina Acosta Montes	CC	1026304327	CIAE 6/2809	Tecnica ambiental	No aplica	claegrado9 sga@ gmail. com	3193231326	
6	Kevyn Medina villa	CC	1026840154	CIAE 69	Auxiliar de enfermeria	No Aplica	kevynmedinavilla@ gmail.com	3209796273	
7	July Andrea Rodriguez S	CC	1019202522	CIAE 69	Jefe de enfermera	NO Aplica	Jrnurse1986@gmail.com	3144825626	
8	Tiany Paola Preciado	CC	53131239	CIAE 69	Auxiliar Enfermeria	No Aplica	tianyPP@mail.com	3214960420	
9	Omar Bautista J.	CC	53983470	CIAE 69	Auxiliar de Enfermeria	NO Aplica	omarbautista1993@ hotmail.com	3100840147	
10	Erika Mejia Rodriguez	CC	1032495342	CIAE 6/2809	Servicios generales	No aplica	claegrado9 sbcl sga @ gmail.com	3223174190	
11	Francisco Avila H.	CC	80.228450	CIAE69.	Servicios Generales.	No aplica		3027772993	
12	Cindy Lorena Bermudez	CC	1014141414	CIAE69	Auxiliar	No Aplica	Z [illegible]	5208273	
13	Elizabeth Molina	CC	5028748	CIAE-69	Auxiliar cocina	No aplica	colmolina1933@gmail.com	3007632510	
14	Alexandra Bernal	CC	1014036003	CIAE69	Auxiliar cocina	No aplica	[illegible]	3171952624	
15	Kimberly Ortega	CC	1014581772	CIAE-69	Nutricionista	No aplica	[illegible]	3173049103	
16	Lorena Paola Arciniegas Jiménez	CC	1030972787	CIAE69	Auxiliar de Enfermeria	No aplica	lorepaogenizo@gmail.com	3212641752	
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales "En cumplimento 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