ACTA N° 216

FECHA: Bogotá, agosto, 29 de 2025

HORA: 2:00 p.m. - 3:00 pm.

LUGAR: Centro Integrarte Atención Interna Grupo 1

TEMA: Capacitación en escala IDDSI – servicio de alimentos

ASISTENTES: Planilla de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Aplicación de pre test
2. Capacitación
3. Postest

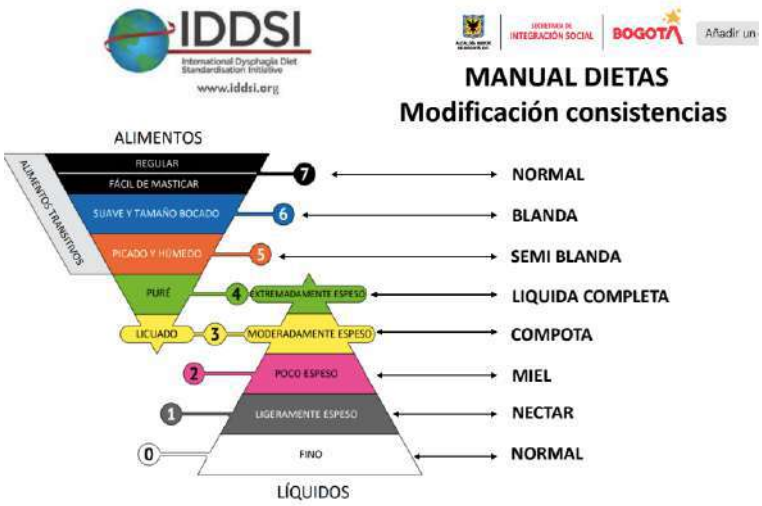
DESARROLLO:

1. Se dio inicio con la aplicación del test inicial en el que se preguntó a los asistentes por la escala IDDSI, a continuación se comparten las preguntas:

- ¿Qué es la IDDSI?
- ¿Cuáles son las consistencias de los alimentos sólidos?
- ¿Cómo saber que las consistencias de los sólidos están bien?
- ¿Cuáles son las consistencias de los líquidos?
- ¿Cómo diferenciar las consistencias de los líquidos?

Al revisar las respuestas se evidenció que los participantes no conocían sobre la IDDSI, en cuanto a las consistencias de los sólidos y líquidos, lograron clasificarlas (normal, blanda, semiblanda / néctar, miel, compota/pudín), sin embargo, al momento de responder la manera de evaluarlas, no se encontraron respuestas objetivas.

2. Se dio inicio a la capacitación de la IDDSI, utilizando como apoyo la presentación suministrada por línea técnica:

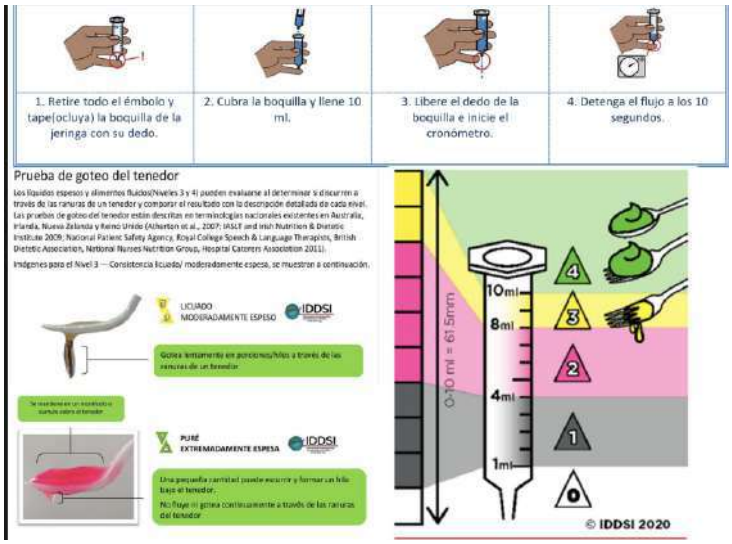


Para comenzar, se indicaron los niveles de consistencia que van del 1 al 7, donde 1 es la consistencia más líquida y 7 la más sólida. Por una parte, para las texturas líquidas, estas iban del 0 al 4 del siguiente modo:

- 0 líquido normal
- 1 nectar
- 2 miel
- 3 compota
- 4 líquida completa

Para el caso de los sólidos, van del 3 al 7

- 3 licuado / compota
- 4 puré / líquida completa
- 5 picado y húmedo / semiblanda
- 6 suave y tamaño bocado / blanda
- 7 normal



Acto seguido se explicó la manera de medir la consistencia de los líquidos, la cual se realiza a través de una jeringa de 10 mL, se explicó paso a paso:

- Retirar el émbolo
- Cubrir la boquilla y llenar 10 mL
- Liberar el dedo de la boquilla y cronometrar
- Detener el flujo a los 10 segundos

De acuerdo en la parte que quede el flujo, se determina la consistencia: menos de 1 mL consistencia 0, de 1 a 4 mL consistencia 1, de 4 a 8 mL consistencia 2, de 8 a 10 mL consistencia 3, no baja, consistencia 4.



Para el caso de los sólidos (texturas 4 y 5), se realiza la prueba de la cuchara, que consiste en tomar una parte del alimento con la cuchara y se debe dejar caer, la consistencia es adecuada si no queda rastro en la cuchara o si solamente queda una película, si quedan partes del alimento o preparación en la cuchara, la consistencia es inadecuada, ya que puede quedar en el paladar de las personas.



Luego, para la consistencia 5 (semiblanda), se aclaró que esta consistencia salta el proceso de masticación, por lo cual los alimentos deben estar de un tamaño “premasticado”, la IDDSI determinó que este tamaño está sobre los 2 - 4 mm, tamaño que se encuentra entre los espacios de los tenedores, es de este modo que con un tenedor se puede realizar la prueba haciendo presión con la parte posterior del tenedor, si el alimento pasa por los espacios, su tamaño es adecuado.





Para la consistencia 6 (blando), también se utiliza el tendor como instrumento, se aclaró, pero en este caso, se definió que el tamaño del bocado debe ser de alrededor de 1,5 cm, es decir, del ancho del tenedor,

por otra parte, para determinar su dureza, se realiza la prueba de presión del tenedor en la que se aclaró que se toma de lado, se ejerce un máximo de presión (determinada cuando la uña so pone blanca), en este punto, debería poder subdividirse, de lo contrario estaría muy sólido.

3. Finalmente, se aplicó el test final, con el cual se evidenció que los asistentes lograron identificar qué era la IDDSI, sus siglas, además de la manera de evaluar las consistencias, tanto de alimentos líquidos cómo de sólidos, con jeringa y tenedor, respectivamente, adicionalmente lograron relacionar los nombres de las consistencias que maneja n habitualmente con las escalas establecidas por la IDDSI.

Se adjunta evidencia fotográfica:



Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día 12 de septiembre de 2025

Anexos: Test aplicados - listado de asistencia

Elaboró: Cesar Danilo Vargas Montenegro – Nutricionista y Dietista

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 12024018963 - 12/07/2024
Página:	1 de 1

1. Tema: Capacitación en orden ISO 11 servicio de la [illegible] Lugar o Localidad o Sede: Centro Integrado de Atención Fecha y hora: 29/07/2025

4. Nombre responsable: Dra Paola Vargas Fonseca 5. Dependencia responsable: Subdirección para la ciudadanía

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	Dra Paola Vargas F.	CC	1033771977	CIAI 61	Nutricionista	Planta	pdvargas@[illegible]	3123874031	
2	Martha Baez J	CC	52825814	CIAI 61	Cocina.			3203839075	Martha Baez.
3	ANA ASTRID [illegible]	CC	51980250	CIICC	COCI		AXCOCC-	3231670[illegible]	ANA S
4	Mayra Alexandra Padilla	CC	1007706371	CIAI 61	COCINA	Temporal	molinarlexandra284@gmail.com	3165447871	Mayra.
5	Daniel melgoza	CC	1075[illegible]	CFDI 63	alimenta	nacha	dmelgoza@[illegible]	3125[illegible]	
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 manera presencial debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Scanned with CamScanner

Clara Johanna Arevalo

1 - Que es la IDDSI
2 - Cuales son las consistencia de los alimentos Solidos -
3 - Como saber como si las consistencias estan bien
4 - Cuales son las consistencias de los alimetos Liquidos
5 - Como se diferencias las consistencias de los Liquido

I Bl. La Consistencia es Blanda. Liquida Semiblanda.
2 - Segun las consistencias. Requeridas. frente a textoral.
3 - Son sos Jogos Sopas..

IDDSI → Es manual de dieta.

Scanned with CamScanner

Cuales son consistencia de los alimentos.

1. Blandas Semiblanda Liquida total.

2. Tipo Mimiel. - Liquido.

Blanda se mide su textura con el tenedor.

5. prueba jeringa.

Scanned with CamScanner

Alexandra Padilla

Pre-test

1. ¿Que es la IDDSI? Manual de dietas Modif. de alimentos.
2. ¿Cuales son las consistencias de los alimentos solidos?
3. ¿Como saber que cada consistencia quedo bien?
4. ¿Cuales son las consistencias de los alimentos liquidos?
5. ¿Como se diferencian las consistencias de los liquidos?

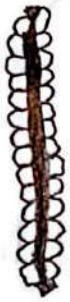
Rta

1. Formato de consistencias de los alimentos. Guiatec
2. Blando, semiblanda, liquido, normal.
3. Siguiendo el formato de preparacion en cuanto a las cantidades establecidos, 60 tub. 120 A. 80 P. 60 En 250. S. 200 J.
4. Compota
   miel
   claro.
   Denso.
   liq.
   } según la viscosidad.
5.

Scanned with CamScanner

Postest.

1 Manual Dietas Modificación consistencias.
Iniciativa Internacional para la estandarización de la dieta en la disfagia.



2 Normal
Blando
Semiblando
liq total

3 Liq- geringa
Blanda- tenedor (aumentar) presion hasta que el area se ponga blanca
Semiblanda- trozos quepan por entre los dientes del tenedor.

5 Liq
Nectar
Miel
compota
liq. total

4 7 consistencias
dependiendo de la cantidad de agua.

Scanned with CamScanner

ANA JAMPER
51.980.208

PRETES

(1) QUE ES IDOSI

(2) CUALES SON LAS CONSISTENCIAS ALIMENTOS SOLIDO BLANDA SEMI BLANDA LIQUIDA

(3) COMO SABER QUE QUESO DIFE TACTO Y SU ASPECTO

(4) CUALES SON LAS CONSISTENSIA ALIMENTOS LIQUIDOS MIEL * TIPO * TIPO COMPOTA

(5) COMO SE DIFERENCIAS LAS CONSISTENCIAS DE LOS LIQUIDOS SEGUN EL AGUA CONTEXTURA DISCOSIDAD ASPECTO

Scanned with CamScanner

ANA JAMPC

POSTES

TODOS

1. INGESTA
   INGESTA TUBULAR
   SUTURA CECAL PARA ESTOMALIZACION OSEA DISTAL

2. NORMAL
   BLANDA
   LIQUIDA

3. TACTO Y GUSTO
   CON UNA CONSISTENCIA BLANDA TENDRA BLANDA LA PRESION TENDRA

4. LIQUIDA
   2 TIPOS

   CONSISTENCIA POLI

5. LIQUIDA
   NORMAL
   PASTA

   COMPOTA

- Martha Base J.

Prates

- Que es la IDDSI
- Cuales son las consistencias de los alimentos solidos.
- Como saber si las consitencias estan bien.
- Cuales son las consitencias de los alimentos liquidos.
- como se diferencias las. consistencias de los liquidos.

Solucion.

1)

2) Blanda - Semi blanda. - desmechada.

- con su textura, y volumen.
- Su consistencia es.

Scanned with CamScanner

Manual de dietas, estandarizadas - de dietas disfagia.

- Normal-
- Blanda
- Semi Blanda.
- Liquida.

* por medio de las instrucciones para medir
* Liquido - nectar - miel. pudin - compota.
* por medio de algun instrumento y dependiendo de la cantida de agua.

fue un placer.

Daniel Ignacio Mekyep Sostoque : 2

- Que es la IDDSI
- Cuales son la consistencia de los alimentos SUAVES?
- Como saber q tela consistencia q debe llevar
- Cuno es la textura de los alimentos liquidos
- Como se diferencia de los liquidos.

(2) Texturas, duras, fraccionadas, rostros

(3) Textura, liquida, fuchi deglución

(1)

(4)

(5)

Respuesta #1 : Es un manual de dietas, Estandarizacion de dietas a la deglución

Respuesta #2 = Normo, semiblando, blando

Respuesta #3 = Tenedor

Respuesta # 4 = Tipo liquida - nectar - miel espesa - liquido ralo.

Respuesta #5 = Preta Jeringa

Scanned with CamScanner