ACTA N° 237

FECHA: Bogotá, septiembre, 22 de 2025.

HORA: 2:00 p.m. - 3:30 p.m.

LUGAR: Centro Integrarte Atención Interna Grupo 1

TEMA: Capacitación en escala IDDSI

ASISTENTES: Manipuladores de alimentos, fonoaudiólogas, nutricionista

ORDEN DEL DÍA:

1. Aplicación de test inicial
2. Capacitación práctica
3. Evaluación final de la actividad

DESARROLLO:

1. Se dio inicio a la capacitación con la aplicación del test inicial, a continuación se comparte evidencia de las preguntas realizadas y las respuestas a las mismas por cada participante:

a. Daniel Melgarejo

- ¿En qué consiste la prueba de goteo con jeringa?
  R. En comprobar tipo de consistencias líquidas está el elimento, tipo líquida, miel jarabe compota etc

- ¿En qué consiste la prueba de inclinación de la cuchara?
  R. La consistencias de alimentos sólidos

- ¿Cuál es la prueba para confirmar el tamaño de las partículas de las preparaciones de consistencia semiblanda?
  R. Tenedor

- ¿Cuál es la prueba para confirmar el tamaño de las partículas de las preparaciones de consistencia blanda?
  R. Tenedor

  Análisis: Se evidencia conocimiento de la prueba de goteo por jeringa para evaluar los líquidos. En cuanto a la prueba de inclinación de la cuchara, efectivamente evalúa las consistencias de alimentos con procedencia sólida, sin embargo, no da claridad sobre la esencia de la prueba, por lo cual se recomienda que para el test final sea

más clara la respuesta. Para las últimas dos preguntas, se mencionó el instrumento de evaluación, más no en qué consistía cada uno, por lo tanto, no es claro y se recomienda complementar cada respuesta.

b. Mayra Alexandra Padilla Molina

- ¿En qué consiste la prueba de goteo con jeringa?
  R. Se calcula la rapidez con la que sale la sustancia para cocinero su densidad

- ¿En qué consiste la prueba de inclinación de la cuchara?
  R. En revisar si la consistencia del alimento es correcta, si queda parte de él en la cuchara quiere decir que puede quedarse adherido al paladar.

- ¿Cuál es la prueba para confirmar el tamaño de las partículas de las preparaciones de consistencia semiblanda?
  R. El alimento debe pasar entre los dientes del tenedor para contar con el tamaño correcto de la dieta .

- ¿Cuál es la prueba para confirmar el tamaño de las partículas de las preparaciones de consistencia blanda?
  R. El alimento debe pasar entre los dientes del tenedor para contar con el tamaño adecuado para la dieta

  Análisis: Para la respuesta a la primera pregunta, se evidencia conocimiento, pues mención la rapidez y la densidad, aspectos que evalúa la prueba en el goteo. En la siguiente, se mencionó la parte clave de la prueba en relación al residuo que queda en la cuchara. Para la evaluación de la consistencia semiblanda da claridad sobre la prueba (que tiene que pasar por los dientes del tenedor, siendo esta adecuada). Para la última, la respuesta hace referencia a los alimentos de consistencia semiblanda y no blanda, por lo cual, es necesario tener en cuenta el ajuste frente a la misma

c. Ana Samper

- ¿En qué consiste la prueba de goteo con jeringa?
  R. Mirar con exactitud la calidad de las dietas delos usuarios semiblandas líquidas consistecias de líquidos
- ¿En qué consiste la prueba de inclinación de la cuchara?
  R. Según lo blanda
- ¿Cuál es la prueba para confirmar el tamaño de las partículas de las preparaciones de consistencia semiblanda?
  R. El tenedor

- ¿Cuál es la prueba para confirmar el tamaño de las partículas de las preparaciones de consistencia blanda?
  R. Centímetro

  Análisis: La primera respuesta a la pregunta correspondiente es correcta, pues menciona la evaluación de los líquidos de las consistencias semiblandas y líquidas, aunque no menciona de manera explícita en qué consiste la prueba, por lo tanto se recomienda ser más puntual al contestar la pregunda. Para el caso de la pregunta de la prueba de inclinación de l cuchara, no corresponde a la pregunta como tal, ya que esta refiere el residuo que deja el elemento al dejarlo caer por la cuchara. En la tercera pregunta, al igual que en un caso anterior, únicamente menciona el instrumento de medición pero no la prueba como tal, por lo tanto, es necesario que para el post test se expliqué en qué consiste la prueba. Finalmente, la respuesta a la última pregunta refiere una unidad de medida que se acerca a la finalidad de la respuesta correcta a la pregunta, por lo tanto es válida y aunque la longitud es de 1,5 cm, 1 cm se puede manejar con estas dietas.

d. Clara Johanna arevalo

- ¿En qué consiste la prueba de goteo con jeringa?
  R. Q tenga la Dencidad, q se requiere el alimento
- ¿En qué consiste la prueba de inclinación de la cuchara?
  R. Q este en punto de cocción
- ¿Cuál es la prueba para confirmar el tamaño de las partículas de las preparaciones de consistencia semiblanda?
  R. Licuadas
- ¿Cuál es la prueba para confirmar el tamaño de las partículas de las preparaciones de consistencia blanda?
- R. 1cm

  Análisis: La primera respuesta a la pregunta menciona la palabra densidad, sin embargo, se recomienda para el postest mencionar el goteo por jeringa, aclarando cómo se realiza esta prueba. La siguiente respuesta no refleja la prueba de la cuchara, pues esta no evalúa el grado de cocción sino la consistencia y la adherencia a la cuchara. La tercera respuesta no hace referencia a la pregunta y a la prueba que se utiliza para evaluar la consistencia semiblanda con el uso de tenedor. Finalmente, la respuesta a la última pregunta refiere una unidad de medida que se acerca a la finalidad de la respuesta correcta a la pregunta, por lo tanto es válida y aunque la longitud es de 1,5 cm, 1 cm se puede manejar con estas dietas.

2. Capacitación práctica.

Se dio inicio a la capacitación práctica, con la previa solicitud de que el equipo del servicio de alimentos separara muestras de las diferentes consistencias del almuerzo, para evaluar con los instrumentos la características de cada consistencia. Para este caso se dispuso de las siguientes preparaciones:

- Sopa de dieta líquida completa
- Proteína de consistencia semiblanda
- Arroz de consistencia semiblanda
- Verdura de consistencia semiblanda
- Tubérculo de consistencia semiblanda
- Proteína de consistencia blanda
- Tubérculo de consistencia blanda
- Verdura de consistencia blanda
- Jugo con espesante

Posteriormente, se empezaron a evaluar los alimentos de procedencia sólida en el orden de mayor procesamiento al de menor. Por lo tanto se evaluó la dieta líquida completa (consistencia 4), para lo cual se le realizó la prueba de inclinación la cuchara a la sopa de la dieta líquida completa, con la cual se evidenció que no quedaron residuos de la dieta en la misma.

Posteriormente, se evaluó la proteína de consistencia semiblanda (consistencia 5), con la prueba del tenedor, con la cual se evidenció que la carne molida atravesó sin problema los espacios entre los dientes del mismo.

Con el arroz de la consistencia semiblanda, se realizó la prueba de inclinación de la cuchara, observándose que el alimento se resbaló por la misma, sin dejar rastro alguno, siendo una prueba exitosa. Adicionalmente, se aclaró que el arroz se debe preparar en una consistencia más pastosa, similar a un arroz con leche, pero en agua en este caso, por lo tanto se estandarizó con la siguiente proporción:

- 1,5 kg (3 libras) de arroz y 7,5 litros de agua o bien, una parte de arroz por cada 5 partes de agua.

Con la verdura semiblanda y el tubérculo semiblando, se realizó tanto la prueba de inclinación de la cuchara, con la cual no se evidenció residuo en ninguno de los casos, a sus vez se realizó la prueba del tenedor para identificar si los alimentos pasaban entre los dientes del mismo.

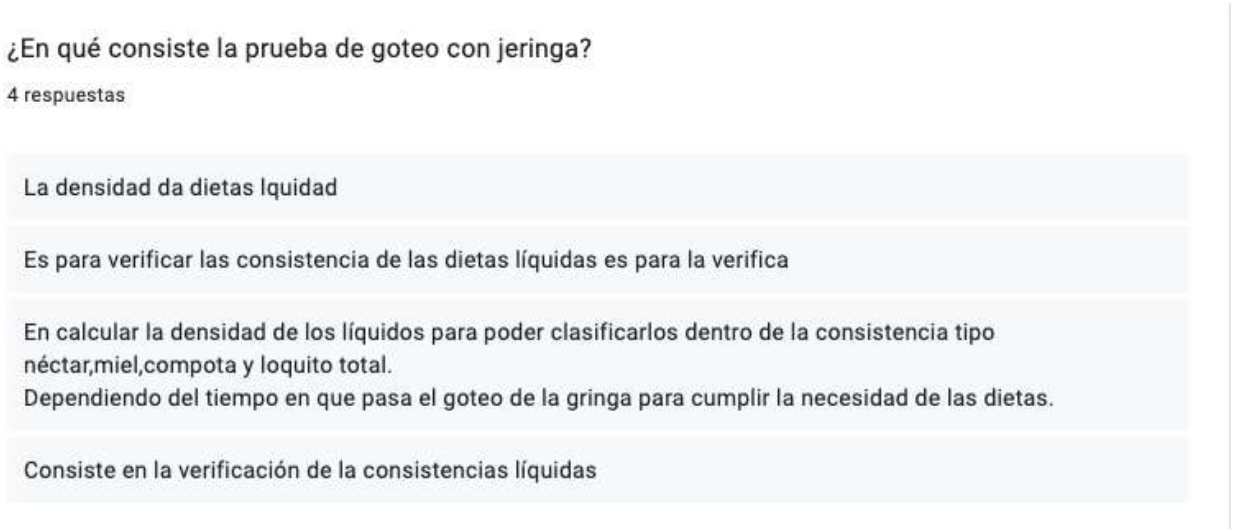
Posteriormente, con los alimentos de consistencia blanda, se realizó la prueba del tenedor, en este caso, para evaluar el tamaño de los trozos. La proteína y la verdura cumplieron con el aspecto evaluado, aunque, el tubérculo no, pues estaba completo. Allí se resaltó que esta característica debe cumplirse con los alimentos de esta consistencia en general.

Por temas de tiempo, fue necesario terminar la capacitación, quedando pendiente la evaluación de líquidos (consistencias 1, 2, 3 y 4, con jeringa). A continuación se adjunta evidencia fotográfica:

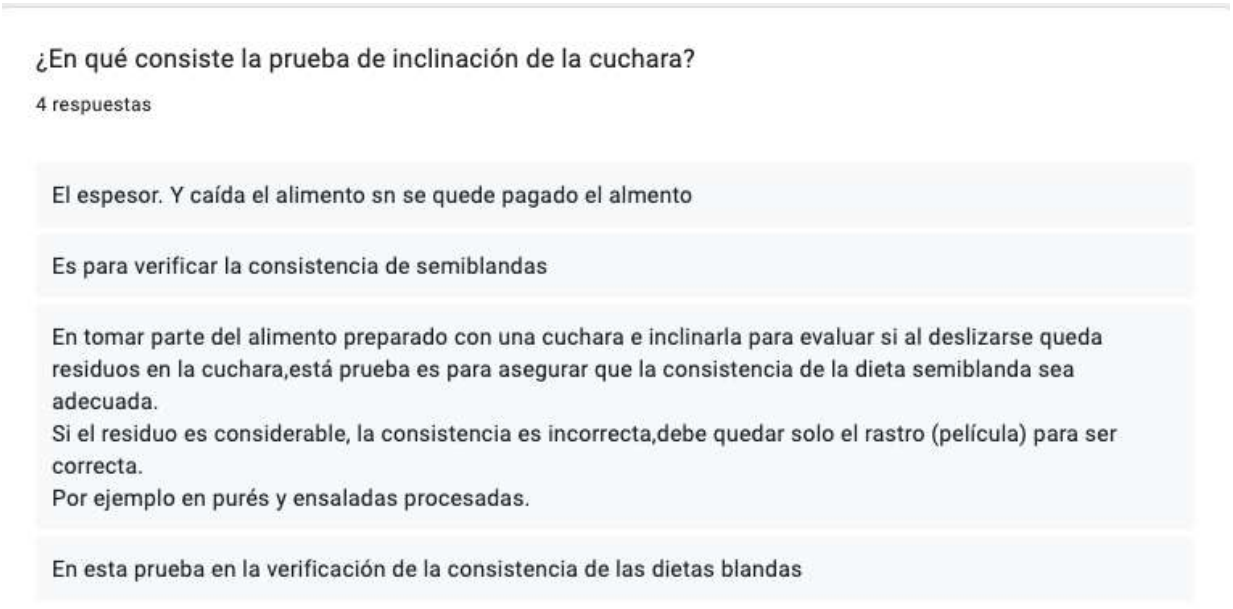




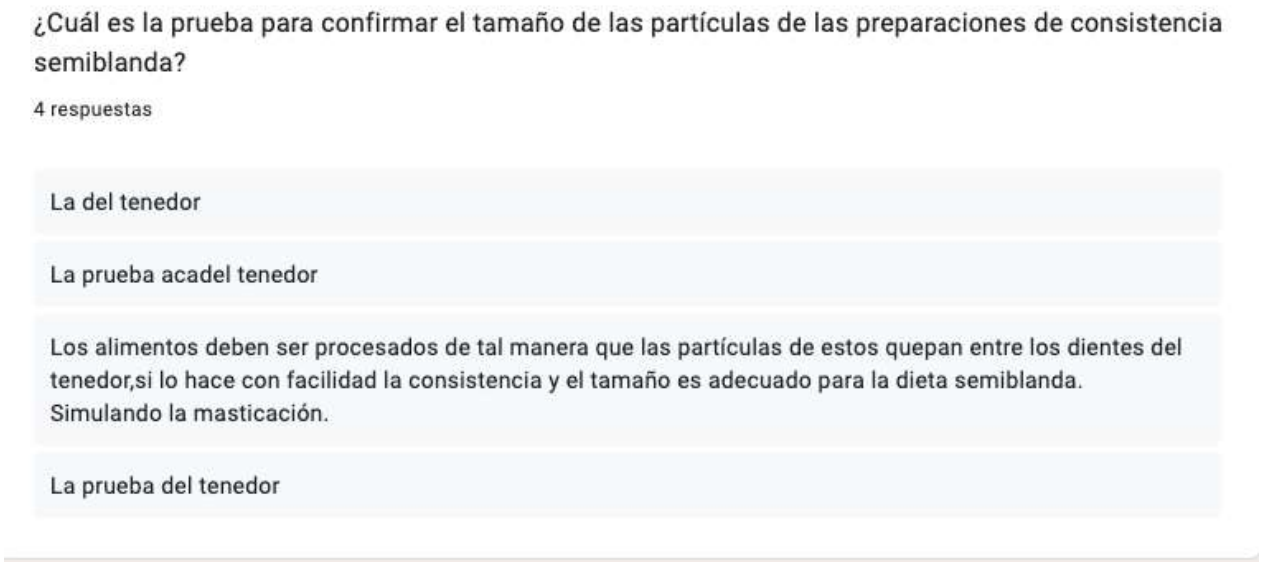
3. Finalmente, se aplicó el postest, del cual se obtuvieron las siguientes respuestas por cada pregunta:

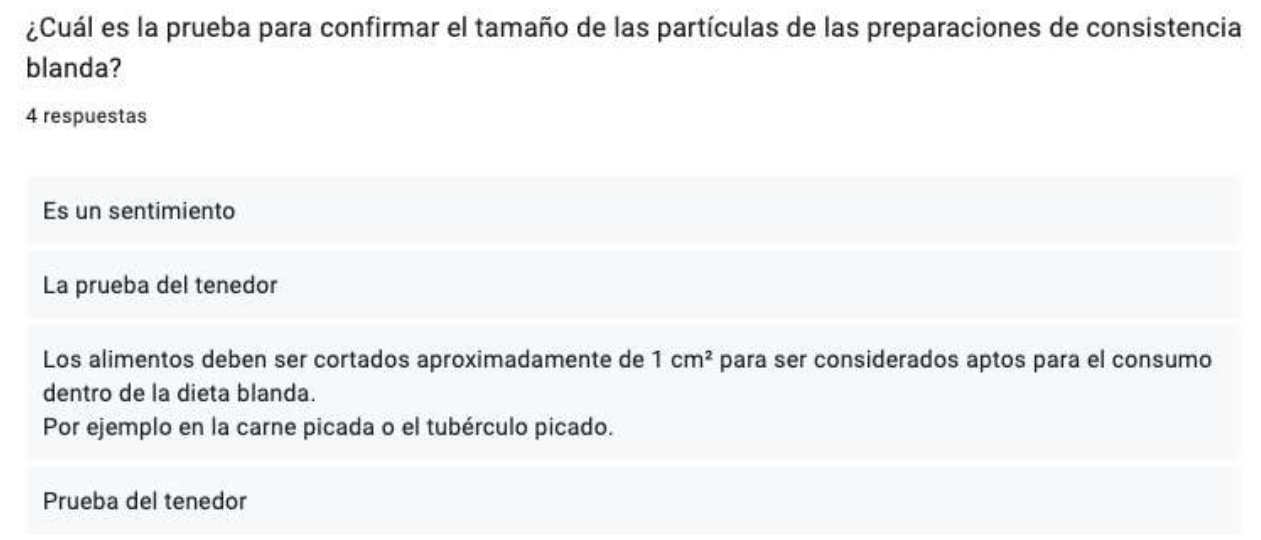


Se evidencia que se reconoce la prueba de la jeringa como método para evaluar los líquidos, aunque se tienen diferencias en redacción, se coincide en que este método es utilizado para tal fin.



Se reconoce la prueba de inclinación de la cuchara como estrategia para evaluar consistencias blandas y semiblandas, en algunos casos, se detalló la manera en la que se realiza y la clave, en este caso, que no quede residuo en la cuchara cuando el alimento se desliza.





También se identificó el tenedor como instrumento para evaluar consistencia semiblanda y blanda, según el caso.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Aplicar las pruebas de evaluación de consistencia con los alimentos preparados en unidad operativa	Equipo servicio de alimentos	A partir de la fecha

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día 15/10/2025

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Cesar Danilo Vargas Montenegro	Nutricionista	CIAL G1	
Doris Pulido	atimentos	CIAL G1	
ANA SAMPEDRO	AV COCINA	CIAL G1	ANA SAMPEDRO
Mayra Padilla M	Ax cocina	CIAL G1	Alexandra P.
Judy Eliana Urrea O.	Fonoaudiologa	CIAL G1	
Laura Daniela Rodriguez Moya	Fonoaudiologa	CIAL G1	Laura Rodriguez

Anexos: No aplica

Elaboró: Cesar Danilo Vargas Montenegro

Scanned with CamScanner