ACTA N° 298

FECHA: Bogotá, noviembre, 11 de 2025.

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

LUGAR: Centro Integrarte Atención Interna Grupo 1

TEMA: Capacitación al servicio de alimentos en dieta líquida total

ASISTENTES: Planilla de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Preguntas iniciales para evaluar conocimientos
2. Capacitación
3. Evaluación final

DESARROLLO:

1. Se dio inicio a la capacitación con el talento humano del servicio de alimentos preguntando por las características de la dieta líquida completa. Inicialmente, se centraron en mencionar que era una dieta que tenía licuados los componentes de una dieta normal, lo cual era correcto, aunque se solicitó que fueran más allá, para lo cual contestaron que era una dieta que debía cumplir en consistencias y en aporte nutricional.

   Por otra parte, se preguntó si reconocían el contenido de una líquida total de acuerdo a su valor calórico, mencionándose principalmente el aporte de aceite, sin embargo, no se mencionaron más aspectos (como los relacionados con el contenido neto de alimentos), evidenciándose un vacío en este caso.

2. Acto seguido, se inició la capacitación, para lo cual se solicitó la derivación dietaria para revisarla en conjunto, allí se seleccionó un día y se solicitó que buscaran las diferencias en las dietas líquida total, líquida total hipercalórica y líquida total hipocalórica

LÍQUIDA COMPLETA	LÍQUIDA COMPLETA HIPOCALÓRICA	LÍQUIDA COMPLETA HIPERCALÓRICA
		TIEMPO DE COMIDA: DE
CANDIL	CANDIL	CANDIL + 1 CUCHARATIDA DE ACEITE
CROISANT LICUADO EN EL TETERO	CROISANT (MEDIA PORCIÓN) LICUADO EN EL TETERO	CROISANT LICUADO EN EL TETERO
COMPOTA DE MANGO	COMPOTA DE MANGO	COMPOTA DE MANGO
		TIEMPO DE COMIDA: NUEVES O NU
LECHE	LECHE	LECHE
LECHE LICUADA CON LAS GALLETAS	LECHE LICUADA CON LAS GALLETAS	LECHE LICUADA CON LAS GALLETAS
N/A	N/A	N/A
		TIEMPO DE COMIDA: AL
POLLO, ARROZ, ACELGA, PAPA Y CAZUELA DE ARVEJA LICUADOS	POLLO, ARROZ (MEDIA PORCIÓN), ACELGA, PAPA (MEDIA PORCIÓN) Y CAZUELA DE ARVEJA LICUADOS	POLLO, ARROZ, ACELGA, PAPA Y CAZUELA DE ARVEJA LICUADOS + 1 CUCHARADITA DE ACEITE
JUGO DE LULO	JUGO DE LULO SIN AZÚCAR	JUGO DE LULO
		TIEMPO DE COMIDA: ONCES U ON
SORBETE DE CURUBA	SORBETE DE CURUBA SIN AZÚCAR	SORBETE DE CURUBA
GALLETAS LICUADAS CON EL SORBETE	GALLETAS LICUADAS CON EL SORBETE	GALLETAS LICUADAS CON EL SORBETE
		TIEMPO DE COMIDA:
CARNE, ARROZ, AHUYAMA LICUADOS	CARNE, ARROZ (MEDIA PORCIÓN), AHUYAMA LICUADOS	CARNE, ARROZ, AHUYAMA LICUADOS + PORCIÓN DE 60 g DE TUBÉRCULO EN EL LICUADO + 1 CUCHARADITA DE ACEITE
N/A	N/A	N/A
N/A	N/A	N/A
JUGO ZANAHORIA Y NARANJA	JUGO ZANAHORIA Y NARANJA SIN AZÚCAR	JUGO ZANAHORIA Y NARANJA

Dentro del ejercicio se encontraron diferencias, cómo la adición de aceite en los licuados de los 3 tiempos de comida principales para la hipercalórica, por otra parte, en esta dieta, se evidenció que se adiciona tubérculo adicional en la cena. Para le caso de las hipocalóricas, también en los tres principales tiempos se encontraron características cómo la media porción de carbohidrato en los principales tiempos de comida, además de que las bebidas van sin azúcar.

Luego, se socializó el ejercicio de estandarización de uso de espesantes por porción de acuerdo a cada caso, el cual se socializa a continuación:

- Aromática
- Goma xantana: 1,5 g
- Espesante a base de almidón de maíz: 11,5 g
- Mezcla de ambos: 1,1 g + 3,5 de espesante a base de almidón de maíz modificado
- Candil
- Goma xantana: 1 g
- Espesante a base de almidón de maíz: 7,6 g
- Mezcla de ambos: 0,7 g de goma + 2,2 de espesante a base almidón de maíz

- Jugo
- Goma xantana: 1,5 g
- Espesante a base de almidón de maíz: 11,5 g

- Mezcla de ambos: 1,1 g + 3,5 de espesante a base de almidón de maíz modificado

- Té en leche
- Solo goma: 1,1 g
- Solo espesante: 10 g
- Mezcla: 0,7 g + 3 g
- Té en leche con pan troceado: a pesar de tener pan suspendido en el líquido, se evidenció que es la misma cantidad que se utiliza cuando es sólo el líquido
- Té en leche con pan licuado
- Mezcla: 0,6 g de goma + 2,5 g de espesante.

3. Finalmente se evaluaron los conocimientos adquiridos, en este caso se realizó la pregunta del inicio y a su respuesta tuvieron en cuenta las características de la dieta hipocalórica, aunque esta de momento no se aplica, pues no hay participantes que la requieran.

Se adjunta evidencia fotográfica



Agregar pie de foto



Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día 20 de diciembre de 2025

Anexos: Listado de asistencia

Elaboró: Cesar Danilo Vargas Montenegro - 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 al Semáforo de medidas Gerenciales 2. Lugar o Localidad o Sede: Ciudad Bolívar Alfonso López 67 3. Fecha y hora: 19/11/2025

4. Nombre responsable: César David Vargas Montenegro. 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	Alexandra Padilla Molina	CC	1007706371	CIAL 61	Aseo	No Aplica	molinaalejandra2980 gmail.com	3155594871	Alexandra P
2	Anastasio Samper	CC	51980288	CIAL 61	Cocina	No Aplica	samper1d@hotmail.com	3127961000	Anastasio Samper
3	Leider Zarate Romero	CC	1007494759	CIAL 61	Cocina	No Aplica	leiderzarate21@gmail.com	3143102537	
4	César David Vargas	CC	1033771974	C.A.L.61	Nutricionista	Contratista	cesarvargasmontenegro@gmail.com	3233871983	
5									
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 pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Scanned with CamScanner