ACTA N° 11

FECHA: Bogotá, enero, 22 de 2026.

HORA: 3:00 p.m.

LUGAR: Centro Integrarte Atención Interna Grupo 1

TEMA: Capacitación en manual de dietas

ASISTENTES: Planilla de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Capacitación en manual de dietas

DESARROLLO:

Se dio inicio al proceso de cualificación del manual de dietas, partiendo de la contextualización del Centro Integrarte de Atención Interna Grupo 1 como un servicio social adscrito a la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS), orientado a la atención interdisciplinaria de personas con discapacidad. Dentro de este marco se encuentra el programa de alimentación y nutrición, cuyo objetivo es brindar una atención alimentaria individualizada acorde a las necesidades de la población atendida.

Para comenzar, se indicó que la SDIS entrega a la unidad operativa una serie de documentos base, los cuales sirven como lineamiento general. A partir de estos insumos y considerando las particularidades del servicio y de la población usuaria, la unidad operativa debe desarrollar documentos complementarios que permitan una adecuada implementación del programa alimentario.

Entre los documentos suministrados por la SDIS se encuentran el ciclo de menús, la minuta patrón y el análisis nutricional. Por su parte, la unidad operativa elabora el ciclo de menús derivado, ajustado a los requerimientos específicos del servicio.

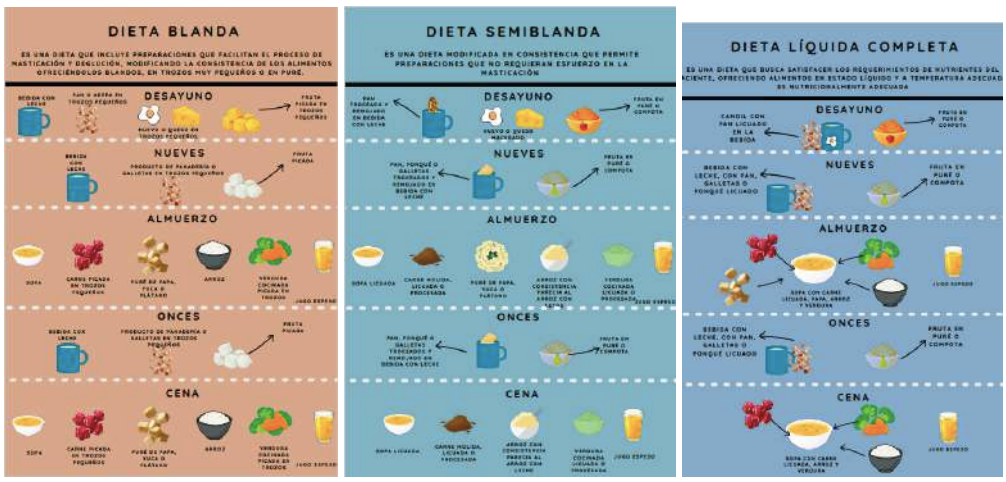
Se indicó que el ciclo de menús es un documento que organiza las preparaciones correspondientes a un periodo de 31 días, de manera que cada menú diario se articula con el calendario. Este contempla cinco tiempos de comida y se diseña sobre una dieta con un aporte estándar de macro y micronutrientes. La minuta patrón, por su parte, define las cantidades de cada alimento que deben suministrarse y, al igual que el ciclo de menús, se basa en una dieta de

características normales. El análisis nutricional constituye el soporte técnico que respalda el aporte de nutrientes del ciclo de menús y garantiza que este se ajuste a los requerimientos de una dieta normal; sin embargo, en el contexto del servicio, su función principal es servir como herramienta para calcular las cantidades de ingredientes necesarias en cada preparación.

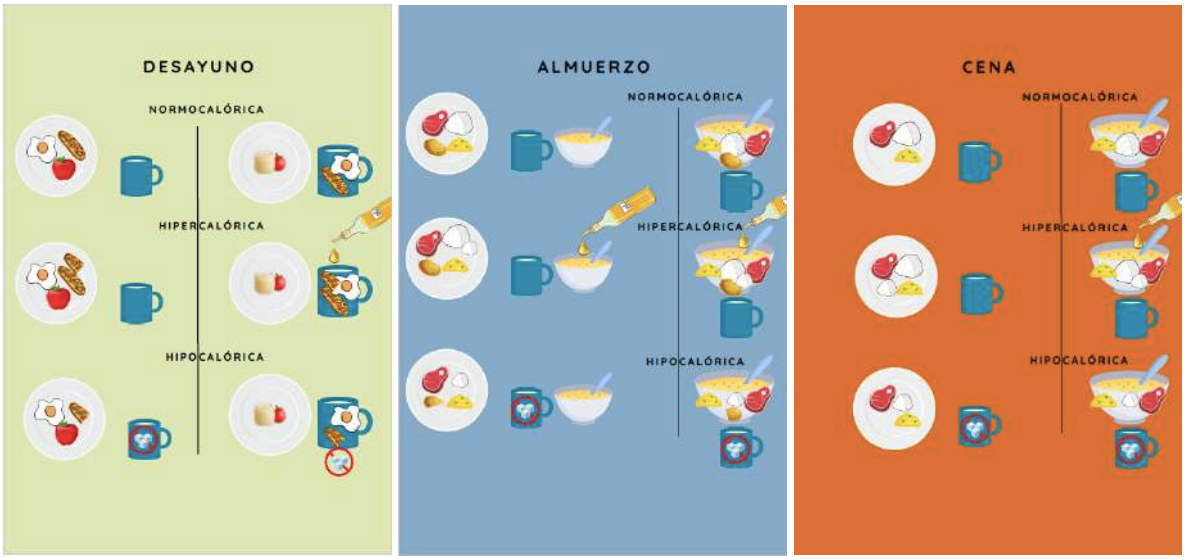
Se resaltó que el ciclo de menús derivado es construido por el profesional en nutrición de la unidad operativa, teniendo en cuenta las necesidades propias del servicio. A partir de este proceso, se establecieron 13 derivaciones dietarias: blanda, semiblanda, líquida completa, líquida completa hipercalórica, líquida completa hipercalórica hiperproteica, hipocalórica, hipercalórica, hipercalórica hiperproteica, alta en fibra, no productora de gas, hipoglúcida e hipograsa.

Asimismo, se aclaró que el concepto de “dieta” hace referencia al conjunto de alimentos y sustancias que una persona consume de manera habitual, por lo que no debe entenderse únicamente como una práctica restrictiva. En realidad, la dieta refleja los patrones cotidianos de alimentación, los cuales pueden modificarse según las necesidades individuales, considerando el estado nutricional, las condiciones fisiopatológicas, el contexto y la capacidad de masticar o deglutir. Con base en estos factores, se establecen distintas variantes dietéticas derivadas de una dieta normal, que incluyen ajustes en el aporte calórico, de macro y micronutrientes, en el contenido de fibra y en la consistencia de los alimentos.

En relación con la consistencia de los alimentos, se revisaron las diferentes texturas que pueden ofrecerse, tomando como ejemplo la carne. Se inició con la consistencia normal, representada por la carne en pieza; posteriormente, se abordó la consistencia blanda, equivalente a carne picada, indicada para personas con dificultad para cortar los alimentos. Luego, se explicó la consistencia semiblanda, ejemplificada con carne molida, adecuada para quienes presentan limitaciones en la masticación. Finalmente, se describió la consistencia líquida total, en la cual la carne se incorpora licuada en preparaciones como sopas, dirigida a personas con dificultades para la deglución.

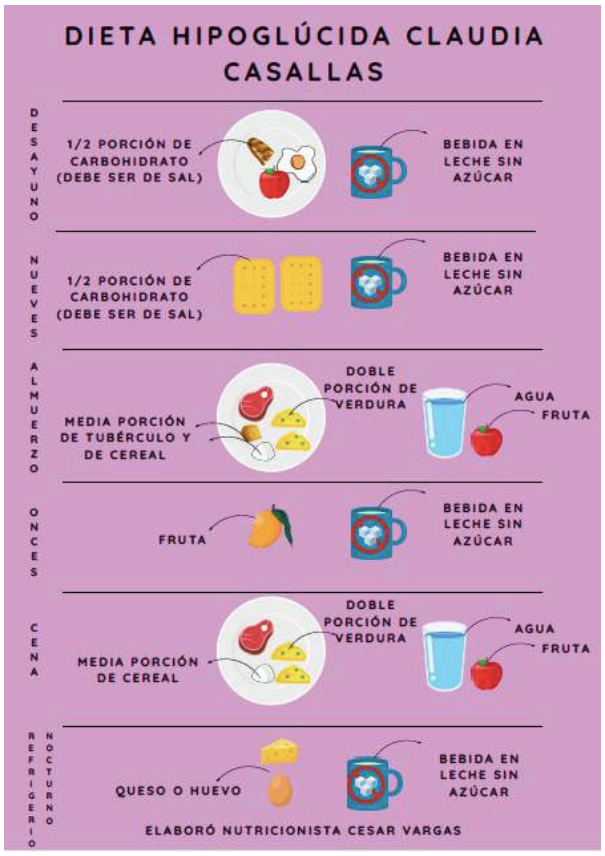


También se expusieron las adaptaciones dietarias relacionadas con el valor calórico, señalando que, en la mayoría de los casos, estos ajustes se realizan mediante la modificación de la cantidad de carbohidratos en los diferentes tiempos de comida. En las dietas hipercalóricas se incrementan las porciones; en las hipocalóricas se reducen; y en las normocalóricas se mantienen las cantidades habituales. De esta manera, se explicó la relación entre cada tipo de dieta y el estado nutricional correspondiente: la dieta hipercalórica se recomienda para personas con bajo peso o riesgo de delgadez; la normocalórica es adecuada para quienes presentan un estado nutricional dentro de los rangos esperados; y la hipocalórica se utiliza en personas con sobrepeso, obesidad o riesgo de ganancia excesiva de peso.



La dieta alta en fibra se caracteriza por un mayor aporte de fibra de origen vegetal y está dirigida a personas con estreñimiento, diverticulosis no complicada o que permanecen inmovilizadas por periodos prolongados. A diferencia de la dieta astringente, en esta se permite el consumo de frutas crudas con cáscara y se promueve la ingesta de alimentos como papaya, ciruela, granadilla y pitaya, evitando aquellas frutas con efecto astringente. También puede incluir salvado de trigo y productos integrales. Se enfatizó que su efectividad depende de una adecuada hidratación, ya que el incremento en el consumo de fibra debe ir acompañado de suficiente ingesta de agua para favorecer el tránsito intestinal.

Por otro lado, la dieta astringente está orientada a favorecer la recuperación de la función gastrointestinal en personas con diarrea. En este caso, se restringe el consumo de grasas, azúcares, lactosa, leguminosas, ensaladas crudas y frutas con efecto laxante como papaya, ciruela, pitahaya y granadilla. En su lugar, se promueve el consumo de frutas con propiedades astringentes, como pera, durazno, manzana y guayaba, así como preparaciones suaves como consomés, agua de arroz tostado, agua de guayaba y sopa de colicero, empleando métodos de cocción sin grasa. Asimismo, se resaltó la importancia de mantener una adecuada hidratación, teniendo en cuenta que la diarrea conlleva pérdidas de líquidos que deben reponerse para prevenir la deshidratación.



Finalmente, se adjunta la presentación utilizada durante la jornada, junto con la correspondiente evidencia fotográfica.



(cabe mencionar que la evidencia fotográfica es la misma del acta 12, debido a que en simultáneo se realizó la socialización de cambios de dietas del mes de enero)

Compromisos

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA. No aplica

Anexos: Planilla de asistencia

Elaboró: Cesar Danilo Vargas Montenegro

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-073
Versión: 2
Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Manual de dietas 2. Lugar o Localidad o Sede: Centro Integrante AJ61 3. Fecha y hora: 22/01/2025 3:00 pm

4. Nombre responsable: Cesa Paula Vargas Montenegro 5. Dependencia responsable: Subdirección (con 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	Lady Elena Muñoz Ortiz	Ce	1030575183	CIAI 61	fonoaudiologa	No aplica	elenamunoz@gmail.com	3142624096	
2	Mª del Pilar Cuervo	CC	52206889	CIAI 61	Fisioterapeuta	No aplica	mariadelpilarcuervo3126@gmail.com	3015877961	
3	Juan Cobo [illegible]	CE	001761.0	CIAI61	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
4	Dora Johanna Ruiz.	CC.	52783733		Cocinera			320 3 23582	
5	Adriana Marcela Bernal Toro	CC	52141817	CIAI 61	Fisioterapeuta	No aplica	adrianambernalt@yahoo.com	3138777006	
6	Giovanni Guerrero Peña	CC	1022360307	CIAI 61	Coordinador	No aplica	integrantesmo@gmail.com	3145393408	
7	Maria Fernanda Martinez	CC	1030677662	CIAI 61	Trabajadora Social	No aplica	mafemartinez9717@gmail.com	3115499125	
8	Daniel Ignacio Melgoso	CC	1075543527	CIAI 61	alimentos	Auxiliar	[illegible]	3125105563	
9	Tina Bermudez	CC	1030688183	CIAI61	Terapeuta ocupacional	No aplica	bermudeztina@gmail.com	3158404930	
10	Estephany Castiblanco	CC.	1022393765	CIAI 61	fisioterapeuta	No Aplica	stephycastiblanco@gmail.com	3243119644	
11	ELVIA ELENA SUTO	CC	1039421634	CIAI61	AUXENF	NO APLICA	elvianaelena@gmail.com	3122170000	
12	Lady Johanna Guevaldo	CC	52981853	CIAI 61	AUX enfermera	NO APLICA	Guevalady@hotmail.com	3212322489	
13	Angie Lorena Avellaneda	CC	1073702118	CIAI61	Aux Enfermeria	No aplica	angielorenaavellanedaherrera@gmail.com	3228001366	
14	Kelly Johanna Cardozo	CE	527946 89	CIAI61	Auxenfermera	No aplica	[illegible]	3202378380	
15	[illegible]	CC	80758756	CIAI61	[illegible]	[illegible]	[illegible]	3195791	
16	Luisa Fernanda Vargas	CC	1022394479	CIAI61	Enfermera	No aplica	fernandavenfermera@gm	3118711910	
17	Diana Andrea Pulido	CC	1007129362	CIAI61	Enfermeria	No Aplica	Diana.pulido@gmail	3125873120	
18	Sandra Milena Acosta Jaramillo	CC	52790591	CIAI61	Aux. Enfermeria	No aplica	[illegible]	3219847226	
19	Leidy Paola Trujillo Rodriguez	CC	1013658018	CIAI61	Aux. Enfermeria	No aplica	Pao_ns95@live.com	3152186627	
20	Sandy Tovar	CC	1005675853	CIAI61	Aux. Enfermera	No aplica	brisa8012@gmail.com	3007754169	

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 saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Scanned with CamScanner