ACTA N° 116

FECHA: Bogotá, abril, 15 de 2026.

HORA: 4:00 p.m. - 5:00 pm.

LUGAR: Centro Integrarte Atención Interna Grupo 1

TEMA: Capacitación en nutrición enteral / preparaciones artesanales

ASISTENTES: Planilla de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Presentación de procesos de nutrición artesanal
2. Elaboración de preparaciones
3. Ajustes

DESARROLLO:

1. Se dio inicio a la capacitación, con la asistencia del equipo de enfermería. Como aspecto a resaltar, se mencionó que a los participantes alimentados a través de nutrición enteral normalmente se les suministra la formula establecida por EPS, no obstante, el suministro de las fórmulas no es continuo, ya que puede verse afectado por la disponibilidad en farmacia, es por ello, que se acude a preparaciones caseras o artesanales, para suministrar a las personas con discapacidad. Para ello, se realizó un ejercicio de análisis nutricional de las cantidades de ingredientes a utilizar para garantizar que el aporte nutricional permitiera cubrir los requerimientos nutricionales de los participantes, así mismo, se realizaron pruebas con jeringa de 10 mL, para asegurarse que las mezclas pasaran a través de la sonda sin problema alguno. Luego, se indicó que se realizó un cuadro guía para elaborar las preparaciones de acuerdo a las necesidades de cada participante, esto con el fin de dar claridad al personal manipulador de alimentos del servicio de alimentos. A continuación se adjunta:

			ESTANDAR	ANDERSON SILVA	WALTER PEREIRA	HILDA GARCIA	CARLOS IVAN SUAREZ	REBECA DORIA DE LA OSSA
		PESO	40	41	47,1	40	61,9	29
FORMULACIÓN ALIMENTACIÓN POR GASTROSTOMÍA			ESTANDAR	ANDERSON SILVA	WALTER PEREIRA	HILDA GARCIA	CARLOS IVAN SUAREZ	CARLOS IVAN SUAREZ
		UNIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
8:00 a.m.	LECHE DE VACA	mL	200	205	236	215	310	145
	FRUTA (NUNCA PAPAYA, NI PERA, NI MANZANA, NI GUAYABA)	g	70	72	82	75	108	51
	ACEITE	g	5	5	6	5	8	4
	AZÚCAR	g	10	10	12	11	15	7
	GALLETAS DE SODA	g	25	26	29	27	38	18
	QUESO DOBLE CREMA	g	25	26	29	27	38	18
	TOTAL MEZCLA		335	343	392	360	515	243
11:00 a.m.	ARROZ COCIDO	g	50	51	58	54	77	36
	PAPAYA	g	40	41	47	43	61	29
	AGUA	mL	160	164	187	172	246	116
	TOTAL MEZCLA		250	256	292	269	384	181
2:00 p.m.	POLLO / CERDO / PESCADO (nunca came de res)	g	20	21	23	22	31	15
	AZÚCAR	g	5	5	6	5	8	4
	VERDURA COCIDA	g	60	62	70	65	92	44
	ARROZ	g	30	31	35	32	46	22
	AGUA	mL	135	138	158	145	207	98
	TOTAL MEZCLA		250	256	292	269	384	181
5:00 p.m.	LECHE DE VACA	mL	200	205	234	215	307	145
	FRUTA (NUNCA PAPAYA, NI PERA, NI MANZANA, NI GUAYABA)	g	70	72	82	75	108	51
	ACEITE	g	5	5	6	5	8	4
	AZÚCAR	g	10	10	12	11	15	7
	GALLETAS DE SODA	g	25	26	29	27	38	18
	QUESO DOBLE CREMA	g	25	26	29	27	38	18
	TOTAL MEZCLA		335	343	392	360	515	243
8:00 p.m.	POLLO / CERDO / PESCADO (nunca came de res)	g	20	21	23	22	31	15
	AZÚCAR	g	5	5	6	5	8	4
	VERDURA COCIDA	g	60	62	70	65	92	44
	ARROZ	g	30	31	35	32	46	22
	AGUA	mL	135	138	158	145	207	98
	TOTAL MEZCLA		250	256	292	269	384	181
11:00 p.m.	ARROZ COCIDO	g	50	51	58	54	77	36
	PAPAYA	g	40	41	47	43	61	29
	AGUA	mL	160	164	187	172	246	116
	TOTAL MEZCLA	mL	250	256	292	269	384	181

Luego de haber mencionado el proceso que dio lugar al establecimiento de las preparaciones para suministrar por sonda, se pasó a la mención de las dificultades presentadas con el suministro de las preparaciones artesanales:

- Enfermería refirió que las mezclas de la noche presentaban características relacionadas con olor alterado, no característico de la leche.
- El servicio de alimentos refirió que se habían vistos obligados a calentar las mezclas que contienen leche y queso, debido a que en ocasiones enfermería refirió que las sondas se obstruían, entonces con este proceso, el queso se "diluía mejor".

Teniendo en cuenta lo mencionado, se aclaró que si la mezcla es precalentada y posteriormente se deja a temperatura ambiente, se crea el ambiente propicio para que las bacterias descompongan la leche, por lo tanto, no es una práctica adecuada. Por otra parte, se resaltó que previamente se había realizado un ejercicio de paso de la mezcla a través de una jeringa de 10 mL (cuya luz es menor a de la sonda de nutrición enteral) y también se resaltó que calentar la mezcla no asegura un aumento de la dilución del queso, pues al volver a temperatura ambiente se solidifica y pueden generarse nuevas partículas (incluso más grandes).

2. Ya mencionado lo anterior, se realizó ejercicio de elaboración de la bebida en mención:

8:00 a.m.	LECHE DE VACA	mL	200
	FRUTA (NUNCA PAPAYA, NI PERA, NI MANZANA, NI GUAYABA)	g	70
	ACEITE	g	5
	AZÚCAR	g	10
	GALLETAS DE SODA	g	25
	QUESO DOBLE CREMA	g	25

Posteriormente, se realizó ejercicio de paso por jeringa de alimentación enteral por gavage, evidenciándose que la mezcla pasó sin problema alguno a través de la jeringa.







Dentro de los aspectos relevantes a mencionar en la capacitación, también se aclaró que desde el servicio de alimentos se deben entregar las mezclas porcionadas y marcadas con el nombre de la persona con discapacidad correspondiente, esto se aclara porque desde el servicio de alimentos se enviaba una única jarra para que los auxiliares de enfermería distribuyeran las tomas a los participantes, sin embargo, se aclaró que esta práctica nunca ha sido avalada por el nutricionista y que no es adecuada porque:

- El espacio así como el personal de enfermería no son los adecuados para manipular alimentos, pues se genera el riesgo de contaminación cruzada.

- El personal de enfermería no cuenta con los equipos de medición adecuados para porcionar los volúmenes adecuados de las mezclas, además, tampoco cuentan con la información, ya que únicamente se encuentra publicada en el servicio de alimentos. De este modo, no se garantiza un adecuado aporte nutricional.

3. Dentro de los ajustes mencionados para el suministro de alimentación enteral se establecieron los siguientes:

- Las bebidas no se pueden recalentar, se deben dejar en refrigeración, para luego ser ofrecidas a temperatura ambiente, pues el calor acelera el crecimiento exponencial de microorganismos que alteran el alimento.
- Los vasos de alimentación artesanal deben salir marcados con el nombre de la persona con discapacidad, debido a que los volúmenes destinados a cada persona son diferentes, por lo tanto, no se debe utilizar una única jarra.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día 10 de enero de 2026.

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 I2024018063 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Capacitación nutrición enteral/terapeutas 2. Lugar o Localidad o Sede: Centro Integral de Atención 161 Fecha y hora: 15/04/2026

4. Nombre responsable: Cesar David Vargas Hernandez 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	Angie Paola Martinez	CC	1026278133	CIAI G1	Aux enfermería	NO Aplica	angiemartinezmejia@gmail.com	3227476352	
2	Doriel melgarejo	CC	1047[illegible]	CIDI61	alimentos	No aplica	doriel[illegible]@gmail.com	3125103[illegible]	
3	Angela Buitrón Sandoval	CC	1030643888	CIA161	Auxiliar enfermería	No Aplica	Angelatramites.os@g	3203562455	
4	Angie Mendez	CC	1000744501	CIA G1	Auxiliar de enfermería	NO Aplica	Pimaveracruz@gmail.com	3025[illegible]199	
5	Luz Elena Pardomo	CE	36182.74	CIA-61	Empacadora	No Aplica	luzpard3905@gmail	3226970606	
6	ANA JAIMES	CC	51980268	CIA 61	AX COCINA	N A	Sin publicidad con	312 3467001	
7	Clara Johanna Ruiz.	CC	52783733	CIAG I	Cocina	NA	—	3203235821	
8	Geraldine perez	CC	1018[illegible]55A	CIAG1	AUXCOCINA	N/A	—	3125932559	
9	Diana Lasso	CC	52`743342	CIAG1	Cocina	No Aplica	nanislass@gmail.com	3182439749	
10	Jorgio Miranda-	CC	1053711550	CIAG1	cocina	No Aplica	Sofia1582@hotmail.com	3227711279	
11	Cesar David Vargas H	CE	1033771977	CIAT G1	Nutricionista	No aplica	dvargasm@[illegible]	3123847[illegible]31	
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

[illegible] 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 la cual puede consultar 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 recolectan 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.

[illegible] Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Scanned with CamScanner