ACTA N° 145

FECHA: Bogotá, mayo, 12 de 2025.

HORA: 4:00 p.m. - 4:40 pm.

LUGAR: Centro Integrarte Atención Interna Grupo 1

TEMA: Manual de dietas

ASISTENTES: Planilla de asistencia

ORDEN DEL DÍA:

1. Capacitación en manual de dietas

DESARROLLO:

1. Se inició el proceso de cualificación del manual de dietas a partir de la contextualización del Centro Integrarte de Atención Interna Grupo 1 como un servicio social adscrito a la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS), enfocado en la atención interdisciplinaria de personas con discapacidad. En este contexto se desarrolla el programa de alimentación y nutrición, cuyo propósito es brindar una atención alimentaria individualizada y ajustada a las necesidades de la población usuaria. Inicialmente, se explicó que la SDIS suministra a la unidad operativa una serie de documentos base que funcionan como lineamientos generales. Con base en estos insumos y considerando las particularidades del servicio y de la población atendida, la unidad operativa debe elaborar documentos complementarios que permitan implementar de manera adecuada el programa alimentario. Entre los documentos entregados por la SDIS se encuentran el ciclo de menús, la minuta patrón y el análisis nutricional, mientras que la unidad operativa desarrolla un ciclo de menús derivado adaptado a los requerimientos específicos del servicio.

   Se indicó que el ciclo de menús corresponde a un documento que organiza las preparaciones alimentarias para un periodo de 31 días, articulando cada menú diario con el calendario establecido. Este contempla cinco tiempos de comida y se diseña con base en una dieta estándar que cubre requerimientos de macro y micronutrientes. Por su parte, la minuta patrón establece las cantidades de alimentos que deben suministrarse y, al igual que el ciclo de menús, parte de una dieta de características normales. En cuanto al análisis nutricional, se explicó que constituye el soporte técnico que respalda el aporte de nutrientes del ciclo de menús y verifica su adecuación frente a los requerimientos de una dieta normal; no obstante, dentro del servicio también cumple la función de orientar el cálculo de las cantidades de ingredientes requeridas en cada preparación.

Asimismo, se destacó que el ciclo de menús derivado es elaborado por el profesional en nutrición de la unidad operativa, teniendo en cuenta las necesidades específicas 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. También se aclaró que el término "dieta" hace referencia al conjunto de alimentos y sustancias consumidos habitualmente por una persona, por lo que no debe asociarse únicamente con restricciones alimentarias. En este sentido, la dieta refleja patrones cotidianos de alimentación susceptibles de modificarse según las necesidades individuales, considerando factores como el estado nutricional, las condiciones fisiopatológicas, el contexto y la capacidad de masticar o deglutir. A partir de ello, se establecen diferentes variantes dietéticas derivadas de la dieta normal, las cuales implican ajustes en el aporte calórico, en los 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 distintas texturas que pueden ofrecerse, utilizando la carne como ejemplo. Se inició con la consistencia normal, representada por carne en pieza; posteriormente, se abordó la consistencia blanda, ejemplificada con carne picada y destinada a personas con dificultad para cortar los alimentos. Después se explicó la consistencia semiblanda, representada por carne molida y dirigida a 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, indicada para personas con dificultades en la deglución.

De igual manera, se expusieron las adaptaciones dietarias relacionadas con el valor calórico, señalando que la mayoría de estos ajustes se realizan mediante modificaciones en la cantidad de carbohidratos suministrados en los distintos tiempos de comida. En las dietas hipercalóricas se incrementan las porciones; en las hipocalóricas se disminuyen; y en las normocalóricas se conservan las cantidades habituales. Con ello, se explicó la relación entre cada tipo de dieta y el estado nutricional de la persona: la dieta hipercalórica se recomienda para individuos con bajo peso o riesgo de delgadez; la normocalórica para quienes presentan un estado nutricional adecuado; y la hipocalórica para personas con sobrepeso, obesidad o riesgo de ganancia excesiva de peso.

La dieta alta en fibra se caracteriza por incrementar el aporte de fibra de origen vegetal y está dirigida a personas con estreñimiento, diverticulosis no complicada o inmovilización prolongada. A diferencia de la dieta astringente, permite el consumo de frutas crudas con cáscara y promueve alimentos como papaya, ciruela, granadilla y pitaya, evitando frutas con efecto astringente. Asimismo, puede incluir salvado de trigo y productos integrales. Se enfatizó que su efectividad depende de una adecuada hidratación, dado que el

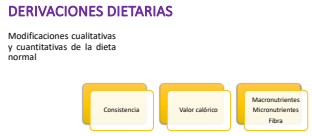
aumento en el consumo de fibra requiere una ingesta suficiente de agua para favorecer el tránsito intestinal.

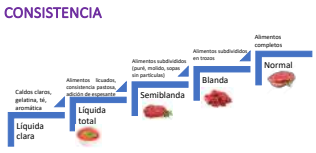
Por otro lado, la dieta astringente está orientada a favorecer la recuperación de la función gastrointestinal en personas con diarrea. En este tipo de alimentación se restringen las grasas, azúcares, lactosa, leguminosas, ensaladas crudas y frutas con efecto laxante, como papaya, ciruela, pitaya y granadilla. En cambio, se promueve el consumo de frutas con propiedades astringentes, entre ellas pera, durazno, manzana y guayaba, así como preparaciones suaves como consomés, agua de arroz tostado, agua de guayaba y sopa de colicero, utilizando métodos de cocción bajos en grasa. Igualmente, se resaltó la importancia de mantener una adecuada hidratación, considerando que la diarrea genera pérdidas de líquidos que deben reponerse para prevenir la deshidratación.

Se adjunta el material de apoyo utilizado

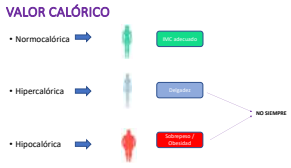




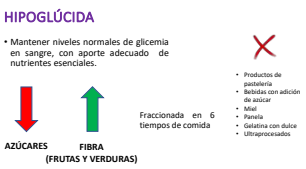


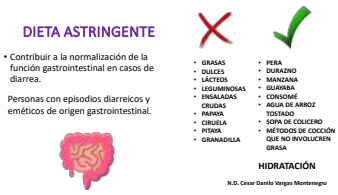














Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA. No aplica

Anexos: No aplica

Elaboró: Cesar Danilo Vargas Montenegro

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: Manual de dietas. 2. Lugar o Localidad o Sede: Centro Integrado Al Lado 61 3. Fecha y hora: 12/05/2026
4. Nombre responsable: Cesar 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	Angie Wendt	CC	1000784	CIAG1	Auxiliar	No Aplica	Awavedal@gmail.com	3025491249	
2	Fernanda Herrera Torres	CC	1023016854	CIAG1	Aux enfermera	No aplica		3103530875	Fernanda H.
3	Mayerly Alfonso P	CC	395738355	CIA G1	Aux enfermería	No aplica	mayepapel672.6@gmail.com	3142933708	Mayerly A
4	Andrea Carolina payares	CC	1131010334	CIAI G1	Aux enfermera	no Aplica	andreaardp@gmail.com	3206389803	
5	Jaydor Gonzalez Tenorio	CC	1077876219	CIAIG1	Aux Enfermera	No Aplica	Haylengose@gmail.com	3134370993	
6	Milton Teyuta Chavez	CC	1024473741	CIAG1	Auxiliar de Enfermería	No Aplica	economisterpaiz@gmail.com	3213363311	
7	MAR. Sa MILA	CC	1067727798	CIAG1	Aux enfermera	No Aplica		3242814498	
8	Luz Jaidy Mila	CC	51889719	CIAG1	Aux Enfermera	No Aplica	luzjaidy1230@gmail.com	3123682053	
9	[illegible]	CC	1000334502	CIAG1	Aux Enfermera	No aplica	[illegible]	3128410928	
10	Angie Gonzalez	CC	1000390922	CIAG1	Aux Enfermería	No Aplica	[illegible]	3197667127	
11	Angie Paola Martinez	CC	1026278133	CIAG1	Aux enfermera	No Aplica	[illegible]	3227416352	
12	Jair Eulo Perez	CC	79183254	CIAG1	Aux Enf.	No Apli	[illegible]	3119926611	
13	Viviana Villamil	CC	53122222	CIAG1	Auxiliar de Enfermería	No Aplica	vmvillamil8@gmail.com	3044340507	
14	Kevin Ramirez Romero	CC	1000482990	CIAG1	Auxiliar de Enfermería	No aplica	[illegible]	3203844115	
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

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: Plan de dietas. 2. Lugar o Localidad o Sede: Centro Integrarte Usme 3. Fecha y hora: 12/05/2026

4. Nombre responsable: Cesar Danilo Vargas 5. Dependencia responsable: Subdirección Local de Usme

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	Cesar Danilo Vargas M	CC	1033778477	CIAI 61	Nutricionista	No aplica	cdvargasm@sdis.gov.co	3123874031	
2	Lorainis León Vera	CC	1065571778	CIA I 61	Aux. Enf	No Aplica	lorainne.leon@hotmail.com	3006380060	
3	Leidy Flores	CC	53063363	Cia	Auxenfermera		-o -o-	3203-3103-	
4	Diana Montero C	CC	33091510	CIAIG1	Aux enf.	N/AP	dianasmon19@hotmail.com	3116828533	
5	Adriana Bernal	CC	52147817	CIAIG1	Fisioterapeuta	No aplica	adrianabernalt@yahoo.com	3138777006	
6	Sandra Acosta J	CC	52290541	CIA 161	Aux Enfer	No aplica	acosta jasamilo 81@gmail.com	3133437663	Sandra Acosta
7	Biviana Bernal P.	CC	1072194148	CIAI61	Aux enfer.	No aplica	bibis.1003@outlook.com	3132642647	
8	Andrea Alfonso	CC	52405305	CIAIG1	Aux. Enfer.	NO APLICA	andreaalfonso.1105@gmail.com	3108863194	
9	leidy Paola trujillo	CC	1013658018	CIA61	Aux. Enfermería	No Aplica	Paola-1995@live.com	3152186627	
10	Sandy Paola Gonzalez	CC	1005673855	CIAG1	Aux. Enfermería	NO APLICA	brisagonza783@gmail.com	3007754169	Sandy G
11	Angela Sandoval	CC	1026561222	CIAG1	Auxenfermería	NoAplica	Angelafranciscos@gm	3203562451	
12	María Fernanda Martínez Ibarra	CC	1030677662	CIA161	Trabajadora social	No Aplica	mafemartinez9777@gmail.com	3115495125	María Martínez
13	Angie Cáceres	CC	1000781918	CIAI61	Aux Enfermería	N/A	angiecaceres@gmail.com	3219048555	Angie C.
14	Angie Gutiérrez	CC	1016051987	CIAI61	Aux enfermería	N I A	estefania1760@hotmail.com	3105567737	Angie G
15	Yenifer Chaux	CC	1030649601	CIAI61	Aux Enfermera	No Aplica	yental0209@hotmail.com	3016771363	
16	Erica Juleth Rodriguez	CC	1014304310	CIIAIC1	Aux Enfermera	No aplica	Gr7728641@gmail.com	3105390043	
17	Michael Moreno	CC	1073367?	CIIAIC1	Aux enfermera	no aplica	Michael Rey16@gmail	3022122344	
18	Monica Patricia Vargas Olivos	CC	1072911556	CIAI61	AUXILIAR EN ENFERMERÍA	NO Aplica	Monikavargas16@gmail.com	3123259343	
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