ACTA No 22

FECHA: Chía, Cundinamarca 23 abril 2025

HORA: 16:00 p.m. - 17:00 pm.

LUGAR: Centro Integrarte Atención interna grupo 5

TEMA: Socialización Manual dietario

ASISTENTES: Ver listado de asistencia

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo y presentación del objetivo
2. Evaluación pretest
3. Socialización
4. Evaluación postest

DESARROLLO:

Se inicia la socialización de las recomendaciones establecidas en el manual dietario con un corto saludo y la presentación del objetivo de la actividad. Luego de esto se aplica una evaluación pretest por medio de un formulario de Google.

Luego de esto, se realiza la presentación de las objetivos y las indicaciones de las diferentes derivaciones dietarías de acuerdo al aporte de energía, según las consistencias y las dietas especiales.

Según el aporte calórico.

- **Alimentación normocalorica.** Se ofrece a las personas con adecuado estado nutricional, sin diagnósticos médicos que ameriten cambios en la alimentación, corresponde a la alimentación estándar de la comunidad de cuidado de acuerdo a lo establecido en el ciclo de menús y la minuta patrón. Brinda una alimentación completa, suficiente y balanceada.

- **Alimentación hipercalórica:** Se deberían ofrecer seis tiempos de comida incluyendo refrigerio nocturno. En este se ofrece una bebida con leche y un derivado de cereal: área, pan, o galletas. En el almuerzo y la cena se ofrece media porción adicional de carnes y cereales, o raíz, tubérculo o plátano. A nivel institucional se ofrece un refrigerio enriquecido mediante el ofrecimiento de porción y media de carnes, huevos o queso, así como porciones adicionales de mermeladas, mantequilla de maní o margarina.

- **Alimentación hipocalórica.** Se reducen las porciones de los alimentos con alta densidad energética con el fin de promover el mantenimiento o la pérdida de peso de las personas. Se reducen las cantidades de los alimentos, en el almuerzo y la cena se ofrece solo uno de los componentes cereal o acompañante.

Según la consistencia.

- **Alimentación blanda.** Es una dieta que incluye preparaciones que facilitan el proceso de masticación y deglución, modificando la consistencia de los alimentos ofreciéndolos blandos, en trozos muy pequeños o en puré.

- **Alimentación semiblanda.** Es una dieta modificada en consistencia que permite preparaciones que no requieran esfuerzo en la masticación. Está indicada en personas con dificultad para masticar sea debido a edad avanzada, debilidad post operatoria o problemas dentales graves o que no tengan dentadura, limitaciones físicas para la manipulación de los alimentos, antecedentes de tos o ahogos, parálisis cerebral y personas con niveles de conciencia levemente alterados con dificultades en la acción mecánica dental y deglutoria**.**
- **Alimentación liquida total.** Es una dieta que busca satisfacer los requerimientos de nutrientes del paciente, ofreciendo alimentos en estado líquido y a temperatura adecuada, es nutricionalmente adecuada. Se indica en casos de alteraciones de la masticación o de deglución, y dependiendo de la limitación personal, se puede manejar consistencias tipo miel o tipo compota.Es necesario suplementar con algún modulo nutricional, ya que en muchos casos no se puede cubrir las necesidades nutricionales requeridas, debido a alteraciones en el vaciamiento gástrico. Se emplea en casos de estenosis esofágica o gastrointestinal. Se indica durante procesos inflamatorios moderados del tracto gastrointestinal y en enfermos en fase aguda con dificultad respiratoria

Dietas especiales.

- **Alimentación renal**. La alimentación para manejo de la insuficiencia renal, controla la cantidad de proteína y fósforo suministrada en la dieta, su aporte calórico se mantiene.

  Es posible que se tenga que limitar el consumo de calcio, sodio y potasio. Una dieta para la insuficiencia renal puede ayudar a disminuir la cantidad de desecho que produce el cuerpo, lo cual puede ayudar a que los riñones funcionen mejor. Eso también podría ayudar a retrasar la insuficiencia renal total. La dieta podría cambiar con el tiempo conforme la condición de salud cambie. Es posible que también se necesite realizar otros cambios en la dieta si se tiene otros problemas de salud, como la diabetes.

- **Alimentación alta en fibra:** Alimentación terapéutica que cubre el aporte de macronutrientes de la dieta normal pero que brinda un aporte adicional de fibra que permite mejorar el tránsito intestinal.

A menudo, la fibra alimentaria se clasifica según su solubilidad, en fibra soluble o insoluble. Ambos tipos de fibra se encuentran en distintas proporciones en los alimentos que contienen fibra. La avena, la cebada, las frutas, las verduras y las legumbres son buenas fuentes de fibra soluble. Los cereales integrales y el pan integral son fuentes ricas en fibra insoluble.

- **Alimentación astringente.** Dieta que se basa en la alimentación normal en cuanto a sus aportes de macronutrientes que brinda un aporte adicional de fibra soluble permitiendo una mayor absorción de líquidos a nivel intestinal.

  Se basa principalmente en la reducción de la ingesta de alimentos ricos o con un contenido moderado de fibra, así como de aquellos alimentos de los que se consideran que aumentan los residuos fecales a pesar de su bajo contenido de fibra.

- **Alimentación hiposódica**. Es una dieta que cuenta con el mismo aporte de macronutriente que una alimentación normal pero que requiere modificación en la cantidad de sodio proporcionada dentro de la composición química de los alimentos. Y se maneja en diferentes grados de restricción dependiendo del grado de compromiso patológico, determinado únicamente por el médico internista.

  Existen tres niveles de restricción de sodio en la alimentación:
  - Restricción leve: de 900 a 2.100 mg de sodio.
  - Restricción moderada: de 500 a 900 mg de sodio.
  - Restricción severa: menos de 500 mg de sodio

- **Alimentación hipoglucida.** Dieta terapéutica derivada de la normal fraccionada en 6 tiempos de comida, con distribución proporcional y adecuada de carbohidratos complejos y con restricción en el aporte de carbohidratos simples.

  El índice de glucosa se define como el cociente entre el área que se encuentra bajo la curva de la respuesta glicémica provocada por el alimento y la misma área provocada por el alimento de referencia que es el pan blanco. Por definición el pan blanco tiene un índice glicémico de 100.

Finalmente se resuelven dudas y preguntas, y se realiza evaluación postest por medio del formulario de Google.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Implementar las recomendaciones dadas en la derivación dietaría	Equipo centro integrarte-Programa de nutrición	Durante la vigencia del convenio

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión acorde al lineamiento técnico establecido para la secretaria de integración social.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Nataly Stefany Fandiño	Nutricionista	CIAI grupo 5	

Ver anexo:

Anexo 1.Infografia

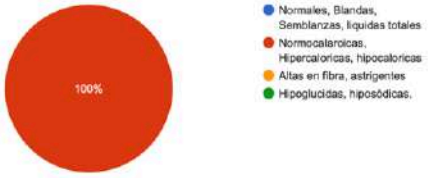


Anexo 2. Evaluaciòn pretest

Las dietas del acuerdo al aporte de energía se clasifican en:

Copiar

11 respuestas



Las dieta alta en fibra

Copiar

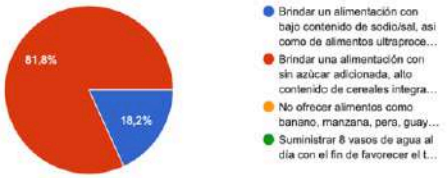
11 respuestas



Las dieta hipoglucida se caracteriza por:

Copiar

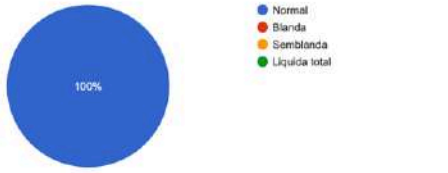
11 respuestas



La consistencia de la imagen corresponde a:

Copiar

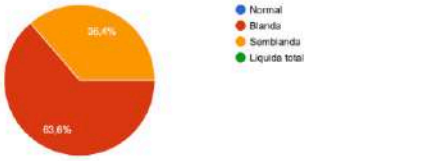
11 respuestas



La consistencia de la imagen corresponde a:

Copiar

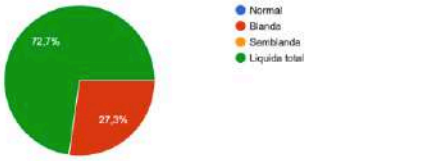
11 respuestas



La consistencia de la imagen corresponde a:

Copiar

11 respuestas



Anexo 3. Evaluación postest



Anexo 4. Registro fotográfico



Elaboró: Nataly Stefany Fandiño Remolina

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 DI2024018983 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Manual dietario 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAI Grupo 5 3. Fecha y hora: 23/04/2025 16:00 - 17:00pm

4. Nombre responsable: Nataly Fandiño 5. Dependencia responsable: Subdirección para la discapacidad

6. Rem	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	Mara Gonzalez.	CC.	52556367	CIAI 65	Aux Enfermeria	Noaplica	mariag720@hotmail.com	3114836549	Mariag.
2	Jenny Beltran	cc	1023620798	CIAI Grupos	Aux Enfermera	Noaplica	beltranjenny544@gmail.com	3118311174	
3	Rolando-Castañeda	CC	1070641677	CIAI Grupo 5	Aux enfermero	No aplica	rolandgutier@gmail.com	3133420076	
4	Leonardo Gutierrez	CC	1077176947	CIAI Grupo 5	Aux Enfer.	No Aplica	leonardogutierrez30@gmail.com	3107959647	
5	Angie Vanessa Ibañez	cc	1070619185	CIAI Grupo 5	Psicologa	No Aplica	Psicologa@6mail.com	3104936401	
6	Guillermo Alvarado	CC	80954327	CIAI 65	Edu Física	No Aplica	guillermoalvarado@gmail.com	3246842046	
7	Laura-Isabel Suarez	CC	1076644411	CIAI 65	T. Alimentos	No Aplica	Isabelsuarez9@gmail.com	3132741326	
8	Maria Gisela Diaz	cc	35196405	CIAI 68	Tallerista	No Aplica	mariadiaz1a5902@gmail.com	3143221644	
9	Diana Catalina Sanabria	cc	1072669962	CIAI 65					
10	Yeidy Puentes	CC	1088777828	CIAI 65	Ed. Especial	No Aplica	Yeidypuentes@gmail.com	3004632445	
11	Lyda Carolina Avila	CC	1032666658	CIAI 65	TO Apoyo	No aplica	tuyuntyute@hotmail.com	3109443866	
12	Yulisson Cuspumbo	CC	1134999778	CIAI 65	Tallerista	No Aplica	yulisonapm1@hotmail.com	3126348228	
13	Yuday Rodriguez	CC	35218685	CIAI 65	Aux enfermera	No aplica	tusyudayrodriguez@gmail.com	3144643441	
14	Leonardo Gutierrez	Ce	1076599776	CIAI 65	Aux enfermera	No aplica	jesusgutierrez30@gmail.com	3107959647	
15	Uricky Garcia	CC	1003878744	CIAI 5	Aux Enfermera	No aplica	uricky.duque1220@gmail.com	3144432807	
16	Jonathan Rubio	cc	1070009281	CIAI 65	Aux Enfermero	No Aplica	jonathanrubio@gmail.com	3115632650	
17	Johana Ortiz	CC	1083879193	CIAI 65	Aux Cocina	No aplica	johana22081340@gmail.com	3015770051	
18	Jessica Benitez	CC	23522481	CIAI 65	Aux cocina	No Aplica		3124781576	
19	Flor Castro		39739595				—	3247832289	
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 corregir o no datos sensibles, que sean exactos, actualizados y 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 recolecten mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos ahí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de prueba valuable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo

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 I2024016963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Manual Dietario 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAI Grupo 5 3. Fecha y hora: 23/04/2025 16:00 - 17:00 pm

4. Nombre responsable: Nataly Fandiño Remolina 5. Dependencia responsable: Subdirección 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	Amanda Muñoz	cc	35474884	CIAI 65	Cocina	No aplica	janeth.mu-8@hotmail.com	3208948156	
2			391398					3173389	
3	Rocio Florez	CC	1.109.844.116	CIAI 65	Cocina	No aplica		3213551881	
4	Flor Castro	CC	39739595		Segundo N. 17			3124832257	
5	Josefa Benitez	CC	23522981	CIAI 65	Cocina	Apoyo	josefabenitez3@hotmail.com	3126780576	
6	Tatiana Suarez A	CC	1026584941	CIAI 65	Almuerzo	No Aplica	tatianasuarez9@hotmail.com	3213241376	
7	Elizabeth Cadena	cc	37720664		Segundo			3175281841	
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.