ACTA No 136

FECHA: 10 junio 2025, Chía Cundinamarca,

HORA: 8:30 a.m. - 9:30 pm.

LUGAR: Centro Integrarte Atención interna grupo 5

TEMA: Socialización modificaciones alimentarias.

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 dietarías a parte del equipo del talento humano del Centro Integrarte Atención Interna grupo 5. Se hace un corto saludo y se presenta el objetivo de la activada correspondientes a fortalecer los conocimientos técnicos en relación a las modificaciones dietarías, objetivos, recomendaciones de cada tipo de dieta.

Posteriormente, se lleva a cabo una evaluación en físico por medio de la cual se solicita realizar una representación gráfica de las derivaciones dietarías: normocalorica, hipercalórica, hipocalórica para el tiempo de comida del almuerzo. Adicionalmente, se solicitará representar los jugos recomendados para la dieta alta en fibra, astringente y sin irritantes gástricos.

Luego de esto, se hace una mesa redonda con el propósito de evaluar los conocimientos actuales del equipo de talento humano y dar las claridades adecuadas al respecto.

Acorde a esto, se socializan los siguientes conceptos:

Alimentación normocalorica. Es la alimentación estándar planeada para el promedio de la población colombiana, esta tienen la inclusión de todos los grupos de alimentos. Adicionalmente, se aclara que en términos operativos corresponde a la porción mediana, la cual se ofrece a las personas con una clasificación nutricional normal de acuerdo al índice de masa corporal.

Alimentación hipercalórica. Es un dieta enriquecida en aporte de energía por medio del incremento de las porciones de cereales, derivados y grasas. El objetivo de esta alimentación es suministrar un superávit calórico con el fin de suplir las demandas calóricas del participante. A

nivel institucional se ofrecen las porciones adicionales de sopa, arroz y grasa adicionada en almuerzo y cena.

Alimentación hipocalórica. Es un alimentación diseñada para el déficit calórico y la promoción de la pérdida de peso. Se ofrecen porciones menores de cereales, raíces, tubérculos, plátanos, derivados y grasas. Adicionalmente, se incrementan las porciones de verduras con el fin de favorecer la saciedad acorde a los objetivos propuestos con el participante en cuidado nutricional.

Alimentación alta en fibra. Es una dieta funcional diseñada para contribuir al mejoramiento de la salud gastrointestinal por problemas de estreñimiento. Se propone el manejo de una alimentación con mayor cantidad de verduras, cereales integrales y frutas funcionales para el manejo dieto terapéutico. Estas alimentos generalmente tienen semillas y cascaras comestibles a excepción de pera, manzana, guayaba, durazno.

Alimentación astringente. Está diseñada con el fin de favorecer la reducción de los episodios de diarrea aguda. Se prioriza la hidratación y la retención de los líquidos, razón por la cual se suministran alimentos astringentes como: pera, manzana, durazno, guayaba, plátano, banano. Así mismo, se ofrecen verduras funcionales con el mismo objetivo como: calabacín, zanahoria.

Alimentación hipoglucida. Es una alimentación con restricción de azucares tanto en ingredientes como en preparaciones. Del mismo modo se realiza el intercambio a los productos de panadería, galletería y se realiza el intercambio por cereales integrales con el fin de reducir el impacto del índice glucémico postprandial. Está indicada para los participantes con exceso de peso, personas con prediabetes, diabetes u otras necesidades comportamentales indicadas por el equipo psi social.

Por otro lado, se realiza la presentación de los cambios de las dietas acorde a los ajustes de consistencias, exaltando la importancia de estos de acuerdo a las necesidades y a los apoyos de la población correspondientes a extensos, en donde 30 de los 69 participantes requieren de suministro de alimentación blanda.

Alimentación blanda. Se ofrecen alimentos de fácil masticación, carnes subdividas, verduras cocidas y alimentos que no sean crocantes o de bajo nivel de deshidratación. Ocasionalmente se ofrecen verduras crudas que tengan consistencias suaves como aguacate.

Alimentación semiblanda. Se procesan los alimentos hasta lograr una consistencia tipo pure.

Finalmente, se brindan las claridades en relación a la dudas presentadas. Es importante mencionar que en los resultados de la evaluación, se encuentra que la mayor necesidad en el equipo del talento humano corresponde a la confusión entre los alimentos funcionales para dieta alta en fibra y astringente. Se socializa pieza comunicativa con el fin de favorecer y resolver dudas en el momento del suministro

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 para el mes de julio 2025.

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.Evaluaciòn pretest y postest en fisico.

Anexo 2. Registro fotografico.



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 I2024018963 - 12/07/2024	
Página: 1 de 1	

1. Tema: Derivación dieteria 2. Lugar o Localidad o Sede: CIA1 Grupo 5 3. Fecha y hora: 10/06/2025 8:30 am 9:30 am

4. Nombre responsable: Natalia Fandiño Ramirez 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	Julian Charry	cc	80249332	CIA1G5	Aux Enfermeria	No Aplica	Julian Charry206@gmail.com	3112975110	
2	Elizabeth Gary	cc	39271117	CIA 165	Auxiliar enfermeria	No aplica	@gmail.com	3125398179	
3	Lady Rozo	cc	1075687370	CIA 1 G.5	Auxiliar enfermeria	No aplica	lcka955@gmail	312 3304118	
4	Camilo Andres Villamil	cc	1073668933	CIA1 GJ	Auxiliar Enfermeria	No Aplica	camiloandres933@hotmail.com	3143673408	
5	Ximena Rodriguez	cc	53911108	CIA1G5	Auxiliar Enfermeria	No aplica	angelyx52025@gmail.com	3209695376	
6	Jonathan Ruiz	cc	1070009285	CIA1 65	Auxiliar Enfermeria	No aplica	Jonathan9020@gmail.com	3156326750	
7	María Bibiana Rubio	cc	35195215	CIA1 6.5	Aux Enfermeria	No aplica	diasanby-78@hotmail.	3046702904	
8	Ana Yuleth Alvarado	cc	1075673532	CIA1 G5	Aux Enfermeria	No aplica	Yuleth9501l.alvarado@gmail.com	3004441961	
9	Damary Serrano Rodriguez	cc	52304896	CIA1G5	Aux enfermeria	No aplica	4896damary@gmail.com.	3102735666	
10	Isabel Jimenez	cc	52700303	CIA Grupo 5	Auxiliar Enfermeria	No aplica	ramirez2021isabel@hotmail.com	3224751521	
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.