# ACTA No 138

FECHA: 11 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 subdivididas, 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 20240189983 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Derivación dictamen 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAI Grupo 5 3. Fecha y hora: 11/06/2025 8:30 am 9:30 am

4. Nombre responsable: Nataly Tordino Ramolino 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 | 80.249332 | CIAI 65 | Aux Enfermeria | No Aplica | julianchary2016@gmail.com | 3142975116 | |
| 2 | Elizabeth Garay | CC | 34271117 | CIAI 65 | Auxenfermera | No Aplica | @gmail.com | 3175398129 | |
| 3 | lady carolina R. | CC | 1075683** | CIAI 65 | Auxiliar enfermeria | no aplica | lekaj455@gmail.com | 3123304115 | |
| 4 | Camilo Andres Villamil | CC | 1075668933 | CIAI 65 | Auxiliar Enfermeria | No Aplica | camiloandres9315@hotmail.com | 3143675408 | |
| 5 | Ximena Rodriguez | CC | 53911708 | CIAI 65 | Auxiliar Enfermeria | NO aplica | angely032025@gmail.com | 3204964536 | |
| 6 | Jonathan Ruiz | CC | 1070004287 | CIAI 65 | Auxiliar enfermeria | No Aplica | jonathanruizo@gmail.com | 3115632650 | |
| 7 | Maria Bibiana Rubio | CC | 35195215 | CIAI 65 | Aux Enfermeria | No aplica | dasarby-78@hotmail.com | 3046702904 | |
| 8 | Aracelly Alvarado G | CC | 1075677532 | CIAI 65 | Aux Enfermeria | No aplica | yadelly**@gmail.com | 3004409161 | |
| 9 | Dorian Serrano R. | CC | 52304886 | CIAI 65 | Aux enfermeria | No aplica | helpedorian@gmail.com | 3102735666 | |
| 10 | Isabel Jimenez | CC | 52900303 | CIAI Grupo 5 | Auxiliar Enfermeria | No aplica | ramirezisabel@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 bien 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 pausas saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.