ACTA No 335

FECHA: 10 septiembre 2025, Chía Cundinamarca,

HORA: 16:00 p.m. - 17:00 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 el suministro adecuado de las diferentes recomendaciones dietarías.

Para el mes de septiembre se realizan los siguientes cambios dietarios:

- Olga Suarez, hipercalórica hipoglucida
- Maria Isabel, Hipercalorica.

Luego de esto se realiza la presentación de las recomendaciones alimentarias de las diferentes derivaciones dietarías ofrecidas de acuerdo a las necesidades individuales de los participantes.

De acuerdo a las consistencias se socializa que de acuerdo a las características de la población en la comunidad se ofrece consistencia blanda a todas las personas mayores, debido a que todas son edéntulas totales o parciales, razón por la cual se brinda alimentación blanda.

Alimentación blanda. Se caracteriza por ofrecer alimentación subdivida en trozos pequeños en consistencias suaves, todas las carnes se deben estar en una consistencia de fácil masticación. Se deben evitar alimentos crocantes como patacones verdes, moneditas de plátano.

*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.

Por otor lado se presentan las recomendaciones dietarías de acuerdo al aporte de energía.

Alimentación normocalorica. Es una alimentación completa, suficiente y balanceada ofrecida a las personas con un estado nutricional adecuado a la clasificación nutricional. Brinda y satisface todas las necesidades diarias de energía y nutrientes. En el contexto de la comunidad de cuidado se ofrece en cinco tiempos de comida y corresponde a la alimentación planeada en el ciclo de menús.

Alimentación hipocalórica. Se recomienda a las personas con exceso de peso: sobrepeso y obesidad según índice de masa corporal, o con obesidad abdominal. Esta alimentación tiene como objetivo generar un déficit calórico para promover la pérdida de peso. En la comunidad de cuidado se ofrece media sopa, media porción de arroz, papa, plátano o yuca, con media porción adicional de verdura.

Alimentación hipercalórica hiperproteica. Indicada a personas con riesgo de delgadez, delgadez, peso insuficiente y desnutrición proteico calórica. Esta alimentación tiene como objetivo promover la recuperación nutricional de las personas mayores con incremento de las reservas corporales de masa grasa y masa muscular, lo cual es muy importante para contribuir a la reducción de la morbimortalidad. En esta alimentación se deben brindar porciones adicionales de los siguientes alimentos: 1 cucharada de aceite en la sopa, media porción adicional de cereales y de carnes en almuerzo y cena.

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 octubre 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: Ver evaluación escrita.

Elaboró: Nataly Stefany Fandiño Remolina

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo(20245118963 - 12.07.2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Modificaciones dictamenes 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAI Grupo 5 3. Fecha y hora: 10/09/2025 16:00 - 17:00 pm

4. Nombre responsable: Maferly Fandiño Remolina 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	Laura Tatiana Suarez A	CC	1075686[illegible]71	CIAI 65	T. Alimentos	No Aplica	tatisuarez[illegible]@gm	3213241326	
2	Amanda MUÑOZ	cc	35[illegible]884	CIAI 65	cocina	No aplica	janethmo-8[illegible]@hotmail.com	3208948815	
3	Rocio Florez	C.C	1'109[illegible]116	C.A.I 65	cocina	No aplica	florez.electronica@	321 305 1884	
4	Josefa Benitez	CC	23522981	C.I 65	Cocina	No aplica	josefabenitez123@hotmail.com	3124782526	
5	Johana Ortiz Mora	CC	1083879193	CIAI 65	Aux cocina	No aplica	Jo22208734@gmail.com	3015770051	
6	Jesus leonardo gutierrez	CC	1075269[illegible]	CIAI 65	Aux enfermera	No aplica	Jesusgutierrez9361@hotmail.com	3107959[illegible]47	
7	Camilo A. Villamil	CC	1075668933	CIAI 65	Auxiliar Enfermeria	No Aplica	camiloandres9315@hotmail.com	3143675408	
8	Lydys Caratoz Ortiz	CC	1002319351	CIAI 65	Ambiental	No Aplica	lydys0228@gmail.com	3137802395	
9	Lizeth Camila Avila	CC	1075[illegible]	CIAI 65	Operario	No aplica	[illegible]	310[illegible]	
10	Angie Vanessa Ibañez Ort	CC	1070619185	CIAI 65	Psicologia	No aplica	Psicologia@gmail.com	3144936401	
11	Lilian Camargo M	CC	32139721	CIAI 65	TEO	No aplica	lilangm786@gmail.com	3007688475	
12	Wan Vargas H.	cc	9[illegible]05	CIA 65	Conductor	No Aplica	[illegible]y142	3225245509	
13	Andrea Carter Acero	CC	1033[illegible]M	CIAI 65	Auxiliar E	No aplica	acarter960@gmail.com	3144696[illegible]	
14	Diana Sanchez	CC	6[illegible]115	CIAI 65	Educadora	No Aplica	educadoradiana@gmail.com	3213735790	
15	Catalina Sarabia	CC	1072666962	CIAI 65	Designado Documental	No aplica	clcsarabia@gmail.com	3105719097	
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 los 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 que he suministrado debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

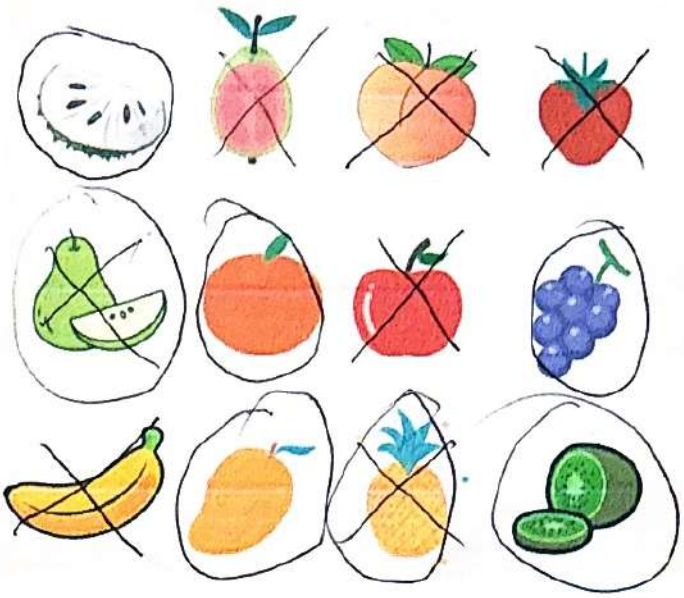
Toda actividad realizada de causa estudiantil debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo

EVALUACION DERIVACION DIETARIA

NOMBRE: Camilo Villamil

FECHA: 10 /09 /2025

1. Señale con una X las frutas astringentes y encierre con circulo las frutas altas en fibra.



2. Relaciones con una fecha las recomendaciones y las indicaciones según corresponda.

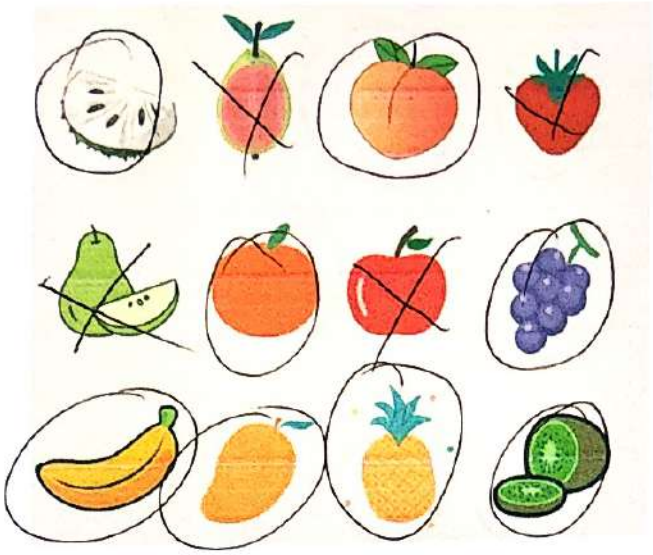
Indicaciones	Recomendaciones
Personas con hipertensión arterial	Alimentación hipocalórica, menor cantidad de cereales, raíces, tubérculos, plátanos, panadería, azucares, mayor cantidad de verduras.
Personas con patologías gastrointestinales como ulcera péptica, gastritis.	Alimentación hipercalórica hiperproteica: porciones adicionales de cereales, huevos y grasas.
Personas con diabetes o prediabetes	Alimentación hiposódica: bajo consumo de sal, uso de condimentos naturales. Bajo consumo de ultra procesados.
Personas con delgadez	Alimentación sin irritantes gástricos: no alimentos ácidos, picantes o excesivamente grasos.
Personas con riesgo de sobrepeso, sobrepeso u obesidad	Alimentación hipoglucida: no azúcares añadidos en bebidas

EVALUACION DERIVACION DIETARIA

NOMBRE: Diana Sanchez

FECHA: 10 Septiembre 2025

1. Señale con una X las frutas astringentes y encierre con circulo las frutas altas en fibra.



2. Relaciones con una fecha las recomendaciones y las indicaciones según corresponda.

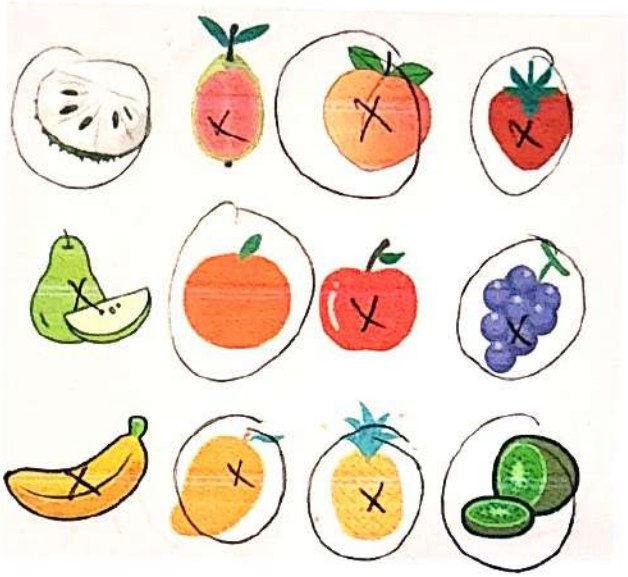
Indicaciones	Recomendaciones
Personas con hipertensión arterial	Alimentación hipocalórica, menor cantidad de cereales, raíces, tubérculos, plátanos, panadería, azucares, mayor cantidad de verduras.
Personas con patologías gastrointestinales como ulcera péptica, gastritis.	Alimentación hipercalórica hiperproteica: porciones adicionales de cereales, huevos y grasas.
Personas con diabetes o prediabetes	Alimentación hiposódica: bajo consumo de sal, uso de condimentos naturales. Bajo consumo de ultra procesados.
Personas con delgadez	Alimentación sin irritantes gástricos: no alimentos ácidos, picantes o excesivamente grasos.
Personas con riesgo de sobrepeso, sobrepeso u obesidad	Alimentación hipoglucida: no azúcares añadidos en bebidas

EVALUACION DERIVACION DIETARIA

NOMBRE: Ivan Vargas

FECHA: 10/09/2025

1. Señale con una X las frutas astringentes y encierre con circulo las frutas altas en fibra.



2. Relaciones con una fecha las recomendaciones y las indicaciones según corresponda.

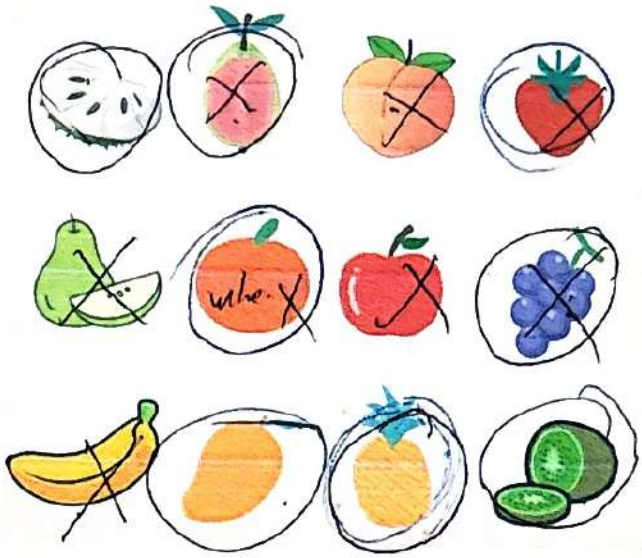
Indicaciones	Recomendaciones
Personas con hipertensión arterial	Alimentación hipocalórica, menor cantidad de cereales, raíces, tubérculos, plátanos, panadería, azucares, mayor cantidad de verduras.
Personas con patologías gastrointestinales como ulcera péptica, gastritis.	Alimentación hipercalórica hiperproteica: porciones adicionales de cereales, huevos y grasas.
Personas con diabetes o prediabetes	Alimentación hiposódica: bajo consumo de sal, uso de condimentos naturales. Bajo consumo de ultra procesados.
Personas con delgadez	Alimentación sin irritantes gástricos: no alimentos ácidos, picantes o excesivamente grasos.
Personas con riesgo de sobrepeso, sobrepeso u obesidad	Alimentación hipoglucida: no azúcares añadidos en bebidas

EVALUACION DERIVACION DIETARIA

NOMBRE: Lisseth Camila Avila

FECHA: 10/09/2025.

1. Señale con una X las frutas astringentes y encierre con circulo las frutas altas en fibra.



2. Relaciones con una fecha las recomendaciones y las indicaciones según corresponda.

Indicaciones	Recomendaciones
Personas con hipertensión arterial	Alimentación hipocalórica, menor cantidad de cereales, raíces, tubérculos, plátanos, panadería, azucares, mayor cantidad de verduras.
Personas con patologías gastrointestinales como ulcera péptica, gastritis.	Alimentación hipercalórica hiperproteica: porciones adicionales de cereales, huevos y grasas.
Personas con diabetes o prediabetes	Alimentación hiposódica: bajo consumo de sal, uso de condimentos naturales. Bajo consumo de ultra procesados.
Personas con delgadez	Alimentación sin irritantes gástricos: no alimentos ácidos, picantes o excesivamente grasos.
Personas con riesgo de sobrepeso, sobrepeso u obesidad	Alimentación hipoglucida: no azúcares añadidos en bebidas

EVALUACION DERIVACION DIETARIA

NOMBRE: Juan Camilo [illegible]

FECHA: 10/09/2025

1. Señale con una X las frutas astringentes y encierre con circulo las frutas altas en fibra.



2. Relaciones con una fecha las recomendaciones y las indicaciones según corresponda.

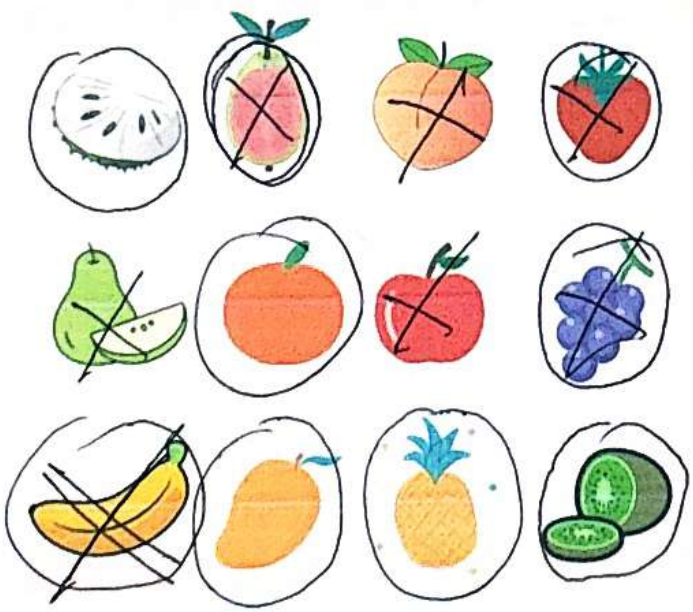
Indicaciones	Recomendaciones
Personas con hipertensión arterial	Alimentación hipocalórica, menor cantidad de cereales, raíces, tubérculos, plátanos, panadería, azucares, mayor cantidad de verduras.
Personas con patologías gastrointestinales como ulcera péptica, gastritis.	Alimentación hipercalórica hiperproteica: porciones adicionales de cereales, huevos y grasas.
Personas con diabetes o prediabetes	Alimentación hiposódica: bajo consumo de sal, uso de condimentos naturales. Bajo consumo de ultra procesados.
Personas con delgadez	Alimentación sin irritantes gástricos: no alimentos ácidos, picantes o excesivamente grasos.
Personas con riesgo de sobrepeso, sobrepeso u obesidad	Alimentación hipoglucida: no azúcares añadidos en bebidas

EVALUACION DERIVACION DIETARIA

NOMBRE: Jesus leonardo Gutierrez

FECHA: 10/09/2025

1. Señale con una X las frutas astringentes y encierre con circulo las frutas altas en fibra.



2. Relaciones con una fecha las recomendaciones y las indicaciones según corresponda.

Indicaciones
Personas con hipertensión arterial
Personas con patologías gastrointestinales como ulcera péptica, gastritis.
Personas con diabetes o prediabetes
Personas con delgadez
Personas con riesgo de sobrepeso, sobrepeso u obesidad

Recomendaciones
Alimentación hipocalórica, menor cantidad de cereales, raíces, tubérculos, plátanos, panadería, azucares, mayor cantidad de verduras.
Alimentación hipercalórica hiperproteica: porciones adicionales de cereales, huevos y grasas.
Alimentación hiposódica: bajo consumo de sal, uso de condimentos naturales. Bajo consumo de ultra procesados.
Alimentación sin irritantes gástricos: no alimentos ácidos, picantes o excesivamente grasos.
Alimentación hipoglucida: no azúcares añadidos en bebidas

EVALUACION DERIVACION DIETARIA

NOMBRE: Angie Idarraga

FECHA: 10 sept 2025

1. Señale con una X las frutas astringentes y encierre con circulo las frutas altas en fibra.



2. Relaciones con una fecha las recomendaciones y las indicaciones según corresponda.

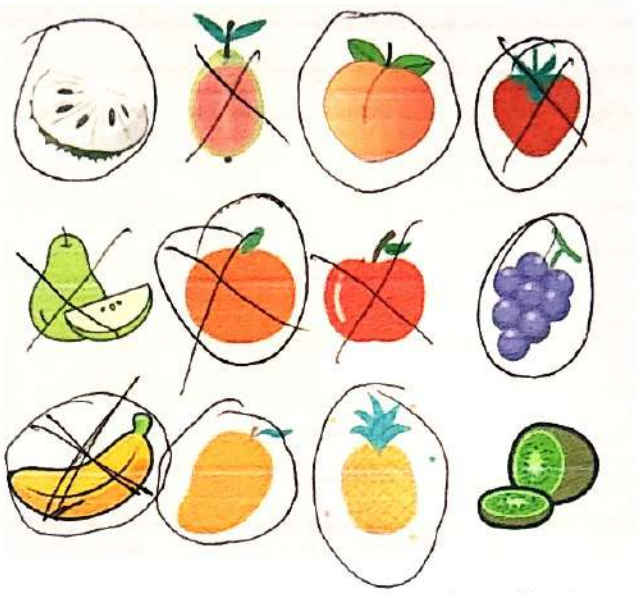
Indicaciones	Recomendaciones
Personas con hipertensión arterial	Alimentación hipocalórica, menor cantidad de cereales, raíces, tubérculos, plátanos, panadería, azucares, mayor cantidad de verduras.
Personas con patologías gastrointestinales como ulcera péptica, gastritis.	Alimentación hipercalórica hiperproteica: porciones adicionales de cereales, huevos y grasas.
Personas con diabetes o prediabetes	Alimentación hiposódica: bajo consumo de sal, uso de condimentos naturales. Bajo consumo de ultra procesados.
Personas con delgadez	Alimentación sin irritantes gástricos: no alimentos ácidos, picantes o excesivamente grasos.
Personas con riesgo de sobrepeso, sobrepeso u obesidad	Alimentación hipoglucida: no azúcares añadidos en bebidas

EVALUACION DERIVACION DIETARIA

NOMBRE: Andrea Cantor Acero

FECHA: 20/09/2020

1. Señale con una X las frutas astringentes y encierre con circulo las frutas altas en fibra.



2. Relaciones con una fecha las recomendaciones y las indicaciones según corresponda.

Indicaciones	Recomendaciones
Personas con hipertensión arterial	Alimentación hipocalórica, menor cantidad de cereales, raíces, tubérculos, plátanos, panadería, azucares, mayor cantidad de verduras.
Personas con patologías gastrointestinales como ulcera péptica, gastritis.	Alimentación hipercalórica hiperproteica: porciones adicionales de cereales, huevos y grasas.
Personas con diabetes o prediabetes	Alimentación hiposódica: bajo consumo de sal, uso de condimentos naturales. Bajo consumo de ultra procesados.
Personas con delgadez	Alimentación sin irritantes gástricos: no alimentos ácidos, picantes o excesivamente grasos.
Personas con riesgo de sobrepeso, sobrepeso u obesidad	Alimentación hipoglucida: no azúcares añadidos en bebidas