ACTA No 440

FECHA: 7 noviembre 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 con el fin de informar sobre los cambios y los casos particulares que requieren de seguimiento interdisciplinario

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

- Fabian Pinilla, Normocalorica
- Se registro el incremento de peso de 5 kg de Héctor Cuadros.

Posteriormente, se lleva a cabo una evaluación pretest escrita.

Luego de esto se realiza la socialización de las principales características y los objetivos de las diferentes derivaciones dietarías ofrecidas a nivel institucional.

Dieta Normocalorica. Es aquella que aporta una cantidad de energía (kilocalorías) equivalente al gasto energético total del individuo, manteniendo un balance energético neutro. Su Objetivo es mantener el peso corporal estable y saludable. Se suministra en condiciones de salud normales.

Dieta hipocalórica. Es aquella que aporta una cantidad de energía inferior al gasto energético total**,** generando un balance energético negativo con el fin de promover la pérdida de peso, por ende se suministra a personas con riesgo de sobrepeso, sobrepeso u obesidad. Reducción calórica típica: entre el 15 y el 30 % del GET (déficit de 500–1000 kcal/día, según el caso).

Hipercalórica hiperproteica. Es aquella que proporciona una cantidad de energía superior al gasto energético total, con el propósito de favorecer el aumento de peso o masa corporal**,** cuyo aporte puede estar en un rango de 110–150 % según las necesidades individuales, para tal fin se suministran cantidades superiores de todos los grupos de alimentos. Adicionalmente, se incrementa el suministro de alimentos fuentes de proteína con el fin de preservar las reservas corporales de masa muscular y favorecer la regeneración de este.

De acuerdo a la consistencias.

Liquida total. Es un régimen alimentario terapéutico en el que toda la ingesta nutricional se administra en forma líquida, proporcionando los nutrientes esenciales (energía, proteínas, grasas, hidratos de carbono, vitaminas y minerales) en proporciones adecuadas para mantener el estado nutricional del paciente.

Dieta semiblanda. Es una dieta de transición, de fácil masticación que proporciona una alimentación de consistencia blanda o modificada**,** con bajo contenido en fibra, grasa y condimentos irritantes, destinada a facilitar la masticación, deglución y digestión, manteniendo al mismo tiempo un aporte nutricional completo y equilibrado**.**

Dieta blanda. Proporciona alimentos de fácil digestión, baja cantidad de fibra, grasa y condimentos irritantes, y de textura suave, destinados a disminuir el trabajo digestivo y mecánico del aparato gastrointestinal, sin comprometer el aporte nutricional necesario para el mantenimiento o recuperación del estado nutricional del paciente.

Dietas especiales.

Dieta alta en fibra. Se considera alta en fibra aquella dieta que proporciona más de 25 g/día de fibra total en mujeres adultas y más de 38 g/día en hombres adulto**s**, o más de 14 g de fibra por cada 1.000 kcal consumidas, según los criterios establecidos la Organización Mundial de la Salud.

Dieta hipoglucida. Es un régimen alimentario caracterizado por una reducción controlada del aporte de hidratos de carbono respecto a los valores recomendados para la población general, con el objetivo de modular la glucemia, optimizar el metabolismo energético y favorecer el control del peso corporal o de patologías metabólicas como la diabetes mellitus o el síndrome metabólico**.**

Desde un punto de vista técnico, se considera hipoglucida aquella dieta en la que los carbohidratos aportan menos del 45 % del valor calórico total diario, según las guías de la Organización Mundial de la Salud (OMS)

Se aplica evaluación postest, se brindan claridades y se ofrece un espacio de conversatorio.

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 diciembre 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. Evaluaciones físicas.

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 I2024018983 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Modificaciones dotarías 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAI Grupo 5 3. Fecha y hora: 09/11/2025 16:00 - 17:00 pm

4. Nombre responsable: Nataly Fandiño Rendina 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	Diana Catalina Sanabria D	CC	1CA2666962	CIAI Grupo 5	Asignado documental	No aplica	dcsanabria@cmailca	3105719099	
2	Jesús Leonardo Gutiérrez	CC	1075268997 6	CIAI Grupo 5	Aux enfermera	N aplica	jesusgutierrez930.lg@	3107959647	
3	Felipe Andres Rojas	CC	1061753815	CIAI 65	CUFISICO	NO CIPLICA	Felipchojas@gmail.com	3127738521	Felipe Rojas
4	Maria Gonzalez	CC	52556584	CIAI 65	Ao enfermero	No aplico	mariag72@hotmail.com	31148636549	Maria G
5	Mona NOPE A	CC	20739978	CIAI 65	Aux Enfermeria	No Aplica	mona-nope-12@hotmail.com	3194868228	
6	Bibiana Rubio R	CC	35195215	CIAI 65	Aux Enfermera	N// Aplica	dasanby-78@hotmail.com	304670 8904	
7	Diana Cardina Sanchez	CC	1070006115	CIAI 65	educ especial	Aplica	educadoradiana1981@gmail.com	3213735480	
8	Fabian A Gonzalez T.	CC.	80247911	CIAI 65.	Psicologo	No aplica	fabygdt@gmail.com	3183976211	
9	Hª Victoria Nova R.	CC	1032658328	CIAI 65	Aux enfermera	N/A	Victoriaova828@gmail.com	3138510597	
10	Juz Mauro Correa	CC	35722858	CIAI 65	Aux Enfermera	No aplica	Flaka.@hotmail.com	3132167832	Mauro Correa
11	Alejandra Navarrete	CC	1070047880	CIAI 65	Enfermera	No aplica	enfermeriachia3@gmail.com	3213666651	Alejandra NC
12	Laura Tatiana Suarez A	CC	1075684471	CIAI 65	T. Alimentos	No aplica	tatiasuarez98@gmail	3213241326	
13	Johanna Ortiz M.	CC	1083879193	CIAI 65	Aux Cocina	No aplica	JO22887341@gmail.com	3015700	
14	Rocio Florez	C.C	1140.844.116	CIAI 65	Aux cocina	No aplica	florez@hotmail.com	3213551884	Rocio
15	Wilson Goyambuco	CC	1134997 8	CIAI 65	Tallerista	No Aplica	wilsonquapmuc 2@gmail	3126348228	
16	Ludys Catalina Ortiz	CC	1002319351	CIAI 65	Ambiental	No Aplica	ludys02869@gmail.com	3137802395	Ludys C.
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

07/11/2025 Mg Victoria Novoa

MODIFICACIONES DIETARIAS

HIPOCALORICA

- baja en Calorias
- Carbohidratos menos
- Cantidades de papas
- y Arroz.

HIPERCALORICA HIPERPROTEICA

- para personas bajas de peso. & alimentos
- los proteinas proticas
- Mayor aporte de energia
- Hiperproteica
- y adicion de Huevo

ALTA EN FIBRA

- Son las personas que sufren de estre ñimiento
- No banano
- No Durazno
- No pera
- No Guayaba

BLANDA

- ar picado en cubitos
- para personas
- por ejemplo
- Que no tienen la dentadura completa
- o problemas de deglucion

SIN IRRITANTES GÀSTICOS

- No acidos
- para personas
- con condiciones de
- gastritis

MODIFICACIONES DIETARIAS

HIPOCALORICA

menos Carbohidrato
menos Grasa
menos harinas

HIPERCALORICA HIPERPROTEICA

más proteina

ALTA EN FIBRA

Ensalada
+ Verduras

BLANDA

Consistencia menos solida.
Cubos

SIN IRRITANTES GÁSTICOS

no acidos

Ulcera
gastritis

Jesús Leonardo Cedillo Garcia

MODIFICACIONES DIETARIAS

HIPOCALORICA

- para cantidad
- Se les bajo los carbohidratos.

HIPERCALORICA HIPERPROTEICA

- Mas Cantidad de alimentos. + Gibohidratos + proteinas para los que estan bajo de peso.

ALTA EN FIBRA

- + papa, verdura. Arroz. las que estan duras del estomago

BLANDA

- lo que se desmenuza quedando en trozos pequeños facil de digerir.

SIN IRRITANTES GÀSTICOS

- . No acidos.
- . No lacteos

Maria 6.

MODIFICACIONES DIETARIAS

HIPOCALORICA

- poco carbohidratos
- porcion pequeña
- bastante verdura
- sopa pequeña
- los que estan
- en sobrepeso

HIPERCALORICA HIPERPROTEICA

- mas carbohidratos
- mas proteina, un
- huevo adicional
- Para los bajos
- de peso

ALTA EN FIBRA

- para los que
- sufren de estreñi-
- miento
- alimentos altos
- en fibra
- mas verduras
- frutas altos en fibra
- abundante agua

BLANDA

- para personas
- que se les dificulta
- la deglucion
- alimentos en
- pure de facil
- deglucion
- picada
- verdura cocida

SIN IRRITANTES GÁSTICOS

- no alimentos
- citricos, no
- lacteos para algunos
- que les molesta
- la lactosa
- para personas que
- tienen gastritis o
- problemas de colon

Luz Marina Correa

MODIFICACIONES DIETARIAS

HIPOCALORICA

- poca cantidad en las porciones de carbohidratos
- Bajo en dulce para personas que estan en sobrepeso

HIPERCALORICA HIPERPROTEICA

- mas cantidad en carbohidratos. y mas cantidad en proteina para las personas que estan bajos de peso

ALTA EN FIBRA

- aumento en las porciones de alimentos como papa. Verdura. Frutas ricas en fibra.
- personas que presenten estreñimiento

BLANDA

- alimentos. como proteina desmenuzada y alimentos con coccion. Blanda.
- Personas que tienen dificultad de deglución

SIN IRRITANTES GÀSTICOS

- no administrar alimentos citricos. lacteos.
- personas que presenten. gastritis

Maria Lopez

Ludys Capatas

MODIFICACIONES DIETARIAS

HIPOCALORICA

Ofrecer alimentos en pocas cantidades. (menos carbohidratos) (se le ofrece mas ensaladas)

HIPERCALORICA HIPERPROTEICA

Ofreces ma alimetos mas carbohidratos más proteina.

ALTA EN FIBRA

Ofrecer alimentos Como:
Mas ensalada
Frutas: Guanabana - Piña.

BLANDA

Ofrecer alimentos en la siguiente Presentación (picado, trozos pequeños alimentos blandos)

SIN IRRITANTES GÀSTICOS

Ofrecer alimentos NO acidos. (NO Lemón, NO lulo)

5.0

Diana Carolina Sanchez

MODIFICACIONES DIETARIAS

HIPOCALORICA

- -Carbohidratos.
- Porcio y media ensalada cocida.

HIPERCALORICA HIPERPROTEICA

- +carga proteica. y calorica.
- + Porción de cereal.

ALTA EN FIBRA

- Diseñado por personas con transito intestinal lento.

BLANDA

- Diseñada para las personas que tienen dificultades en deglución.

SIN IRRITANTES GÀSTICOS

- Diseñado para personas con dificultades gastricas como gastritis.

Fabiana Gonzalez. 7

MODIFICACIONES DIETARIAS

HIPOCALORICA

- Baja en grasas.
- Carbohidratos

HIPERCALORICA HIPERPROTEICA

- Alta en proteina.
- Adicion aceite sopa.
- Mas carbohidratos

ALTA EN FIBRA

- Alimentos como.
- Mango, piña, pitaya,
- Cascara

BLANDA

SIN IRRITANTES GÀSTICOS

- Menos condimentos
- Ají.

Felipe Horos.

MODIFICACIONES DIETARIAS

HIPOCALORICA

- Menor cantidad de comida a las personas q^e presentan sobre peso

HIPERCALORICA HIPERPROTEICA

- Mayor cantidad de comida
- Mayor cantidad de proteina y grasa (personas bajas de peso)

ALTA EN FIBRA

- Se refiere a alimentos tales como papa, platano

X

BLANDA

- Dieta Licuada

X

SIN IRRITANTES GÁSTICOS

- no acidos.

3:0