ACTA No 69

FECHA: Chía Cundinamarca, 13 febrero 2026

HORA: 9:00 a.m. - 10:00 am.

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 el proceso de socializaciòn con un corto saludo y la presentación del objetivo correspondiente a fortalecer los conocimientos en las indicaciones, recomendaciones y restricciones de las derivaciones alimentarias de acuerdo al aporte calórico, las recomendaciones por patología y las ajustes de acuerdo a las consistencias alimentarias.

Es importante decir que se realiza la actualización de las siguientes derivaciones dietarías:

- Luisa Velázquez, Hipercalórica
- Ronald, Hipercalórica hiperproteica.

Posteriormente, se aplica evaluación pretest escrita.

Luego de esto se realiza la presentación de los conceptos de las recomendaciones dietarías suministradas a nivel institucional.

- **Alimentación normocalorica.**Plan de alimentación completo, suficiente, equilibrado e inocuo, indicado para personas con estado nutricional adecuado de acuerdo con su clasificación nutricional. Garantiza el suministro de energía y nutrientes conforme a los requerimientos individuales, contribuyendo al mantenimiento del estado nutricional y funcional. En la comunidad de cuidado, se distribuye en cinco tiempos de comida y se ajusta a la programación establecida en el ciclo de menús institucional.

- **Alimentación hipocalórica.**Plan nutricional indicado para personas con exceso de peso (sobrepeso u obesidad, según índice de masa corporal) y/o obesidad abdominal. Su objetivo es inducir un balance energético negativo mediante la reducción controlada del

aporte calórico, favoreciendo la disminución progresiva del peso corporal y del tejido adiposo. En la comunidad de cuidado, se implementa mediante la reducción de porciones: media porción de sopa, media porción de arroz, papa, plátano o yuca, y el aumento de media porción adicional de verduras.

- **Alimentación hipercalórica e hiperproteica.** Indicada en personas con riesgo de delgadez, delgadez establecida, peso insuficiente o desnutrición proteico-calórica. Tiene como finalidad lograr la recuperación nutricional a través del incremento del aporte energético y proteico, promoviendo el aumento de masa grasa y masa muscular, especialmente en personas mayores, con el fin de disminuir el riesgo de complicaciones y morbimortalidad. En la comunidad de cuidado, incluye adición de una cucharada de aceite en la sopa y media porción adicional de cereales y carnes en el almuerzo y la cena.
- **Alimentación alta en fibra**.Plan dietético indicado en personas con estreñimiento funcional. Se caracteriza por el aumento del aporte de fibra dietario mediante la inclusión de cereales integrales, frutas con semillas comestibles y vegetales, preferiblemente frescos. Adicionalmente, se incorporan semillas como linaza y chía en preparaciones o bebidas funcionales, con el fin de favorecer el tránsito intestinal.

Finalmente se resuelven dudas y preguntas, y se realiza evaluación postest escrita.

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 marzo 2026.

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 escrita.

Elaboró: Nataly Stefany Fandiño Remolina

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Codigo: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Modificaciones dietarias 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAF Grupo 5 3. Fecha y hora: 13/02/20 9:00 - 10:00 am

4. Nombre responsable: Nataly 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	GIOVANNI GANTIVA	CC	80059176	CIAI G5	COORD.	NA	INTEGRANTEFAMILIAS @GMAIL.COM	3057515022	GIOVANNI GANTIVA
2	Tithanya Pedraza Poveda	CC	1072675005	CIAI G5	Trabajadora Social	No aplica	tsocial.pedraza@gmail.com	3228267529	Tithanya P
3	Wilson Guzmán	CC	11349975	CIAI G.5	Talento	No Aplica	wilsonguzman22@gmail.com	3126548228	
4	Fabian A Gonzalez	CC.	80747911	CIAI G.5.	Psicologo	No aplica	fabagot@gmail.com	3183976211	
5	Catherine Arcos	CC	32285477	CIAI G5	TO ocupacional	No aplica	interventoriagrupo3@gmail.com	3206607141	
6	Lina Maria Rodriguez	CC	1032462443	CIAI G5	Psicologa	No aplica	linamariarodriguez@gmail.com	3112488961	
7	Blanca Nubia Londoño	C.C	52.668.118	CIAI G.5	T. Ocupacional	No aplica	terapialondoño@gmail.com	3112575676	
8	Felipe Andres Hoyos	CC	1061753815	CIAI G5	CLINICO	No aplica	Felipehoyos66@gmail.com	3223183261	Felipe Hoyos
9	Sonia Viviana Quiroz Garnica	CC	1022442831	CIAI G5	Trabajadora Social	No aplica	ts.viviana.quiroz@gmail.com	3503952133	Viviana Q.
10	Diana Sanchez	CC	1070006115	CIAI G5	educadora Especial	NO Aplica	educacionadiana1987@gmail.com	3213735746	
11	Johanna Ortiz	CC	1083879193	CIAI G5	Aux Cocina	No aplica	jo22887+34@gmail.com	3015700051	
12	Yoseth Benitez	CC	23522981	CIAI G5	COCINA	No aplica	yosethbenitez3@hotmail.com	3124784526	
13	Aux. Cocina B-	CC	33700827	CIAI G5	Cocina	No aplica	yabelicaucho@gmail.com	3123302272	
14	Maria Gisela Diaz H	CC	35196405	CIAI G5	Tallerista	No Aplica	mariaduran195102@gmail.com	3143221664	
15	Diana Catalina Sanabria	CC	1072666962	CIAI G5	Designado Documental	No aplica	dcsanabria11@gmail.com	3105719097	
16	Alejandra Navarrete	CC	1010017660	CIAI G5	Enfermera	No aplica	enfermeria.integralchia@Gmail.com	3213666651	Alejandra NC
17	Ximena Rodriguez	CC	53911708	CIAI G5	AUX ENFERMERIA	No aplica	angelyja52025@gmail.com	3204969536	Ximena
18	Andrea Carter Acero	CC	1088742114	CIAI G5	AUX Enfermeria	No aplica	acarter961@gmail.com	3144699872	Andrea CA
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

Diana Sanchez

MODIFICACIONES DIETARIAS

HIPOCALORICA

- Dado dirigido a pacientes que esten en exceso de peso, - Arroz tensalado
- Post
- -Porción de arroz, papa, platano yuca 1/2 carbohidratos

HIPERCALORICA HIPERPROTEICA

- Consumo adicional de alimentos como proteina huevo, arroz.
- Post
- - Porción doble de carbohidratos

ALTA EN FIBRA

- Dirigido participantes con transito intestinal lento.
- -Frutas con papaya.
- -Mango
- -Mandarina
- Post
- -consumo de Avena,
- -Salvado.
- - incremento de frutas y verduras.
- -Restricción de frutos astringentes (pera, manzana, granadilla, banano)

BLANDA

- Participantes con dificultades en deglusion o desdentados
- Post

SIN IRRITANTES GÀSTICOS

- Diagnostico de gastritis, NO AGUDOS.
- Post
- Restriccion de alimentos frios o muy calientes
- Dirigidos a personas con diagnosticos gastrointestinales.

Giovanni Garcia

MODIFICACIONES DIETARIAS

HIPOCALORICA

DIETA CON BAJO NIVEL DE CARBOHIDRATOS Y/O CALORIAS

HIPERCALORICA HIPERPROTEICA

ES AÑADIR MAYOR CANTIDAD DE CALORIAS Y DE PROTEINA A LA ALIMENTACION DE LOS PARTICIPANTES

ALTA EN FIBRA

ES AÑADIR FIBRA A ALIMENTACION DE LOS PARTICIPANTES O QUE CONSUMAN MAS CANTIDAD.

BLANDA

ES EL PROCESO DE EMPLEAR LA DIETA EN PORCIONES PEQUEÑAS Y SIN LLEGAR HACER LIQUIDA

SIN IRRITANTES GÁSTICOS

ALGUNAS BEBIDAS COMO ACIDOS SEAN RESTRINGIDOS

MODIFICACIONES DIETARIAS

HIPOCALORICA

Menos Cantidad de Cereal (Hoja) y Carbohidrato

Menos cantidad de Tubercul

Doble porcion Ensalada

HIPERCALORICA HIPERPROTEICA

Doble porcion de proteina

Se las da un cucharada de Aceite en la Sopa

Refrigerios Adicionales

Sopa mas grande

ALTA EN FIBRA

Buena Cantidad de proteina y fruta. Algunas No se las dada de Manzana, Pera Manzana Durazno Banano

BLANDA

Se las da desmechada o en trozos la proteina y Tuberculos

Dieta Liquida o Licuada

SIN IRRITANTES GÀSTICOS

Dieta Liquida o Licuada

No Acidos.

MODIFICACIONES DIETARIAS

HIPOCALORICA

- debe tener
- -Vegetales
- -proteinas

HIPERCALORICA HIPERPROTEICA

- Aumentar
- - grasas saludables
- -proteinas

ALTA EN FIBRA

- debe tener
- - fibra y vegetales como avena

BLANDA

- debe contener
- alimentos en trozos proteina y tuberculos

SIN IRRITANTES GÀSTICOS

- Alimentos no acidos

Dieta hipoglusida

MODIFICACIONES DIETARIAS

Blanca Nubia Cendales 13/02/2026

HIPOCALORICA

Dieta baja en Azucares

HIPERCALORICA HIPERPROTEICA

Dieta alta en Azucares Dieta alta en Alimentos que tienen Proteina Carnes y algunos Granos

ALTA EN FIBRA

Dieta que Sirve Para Mantener o Mejorar la digestion

BLANDA

Dieta de contestura blanda, como Pures. o alimentos no solidos

SIN IRRITANTES GÀSTICOS

Alimentos NO Acidos

MODIFICACIONES DIETARIAS

lina Maria Rodriguez Fandiño - 13-02-26

HIPOCALORICA

Porciones Pequeñas de carbohidratos y Proteínas. baja en azúcares, indicado Para la disminución de Peso.

HIPERCALORICA HIPERPROTEICA

Doble ración de carbohidratos y Proteína, cucharada de aceite de oliva, indicado Para aumento de Peso.

ALTA EN FIBRA

- frutos secos, frutas. indicada Para estreñimient

BLANDA

Proteína cortada en trozos Pequeños, Purés. indicada Para Participante sin Piezas dentales.

SIN IRRITANTES GÁSTICOS

Baja en grasa o ácidos, indicada Para Participantes con gastritis o colón irritable.

MODIFICACIONES DIETARIAS

Felipe Andres Hoyos

HIPOCALORICA

Dieta dirigida a personas con sobrepeso

HIPERCALORICA HIPERPROTEICA

Dieta dirigida a personas con bajo peso y alta cantidad de proteina

ALTA EN FIBRA

Dirigida a personas con estreñimiento

BLANDA

Dieta dirigida a personas con problemas de deglución o con falta de piezas dentales

SIN IRRITANTES GÀSTICOS

(no acido)

MODIFICACIONES DIETARIAS

Fabian A Gonzalez.

HIPOCALORICA

- Menos porción de arroz, y carbohidratos.
- Plan de peso Sobrepeso.

HIPERCALORICA HIPERPROTEICA

- Mayor cantidad de proteina, arroz, huevo adicional, aceite en sopa, mas carbohidratos.
- Bajo peso

ALTA EN FIBRA

- fruta como mango, piña, papaya, cascara, pitaya
- Estreñimiento

BLANDA

- Proteina en trozos pequeños, carbohidrato tambien
- Sin piezas dentales

SIN IRRITANTES GÀSTICOS

- Jugos de frutas no acidos. no lulo, no ají, no frio no color extremo
- Gastritis.

MODIFICACIONES DIETARIAS

Tithania Pedraza Pavedo

HIPOCALORICA

- harinas

HIPERCALORICA HIPERPROTEICA

+ Arroz
+ Proteina

ALTA EN FIBRA

+ frutas y verduras

BLANDA

Proteina desmechada, arroz pequeños

SIN IRRITANTES GÀSTICOS

+ Jugos o fruta acida