ACTA No 216

FECHA: Chía, Cundinamarca 17 abril 2026

HORA: 14:00 p.m. - 15:00 p.m.

LUGAR: Centro Integrarte Atención interna grupo 5

TEMA: Socialización Manual dietario

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 establecidas en el manual dietario con un corto saludo y la presentación del objetivo de la actividad.

Luego de esto, se realiza una evaluación pretest escrita. Posteriormente, se realiza la presentación de los diferentes tipos de dieta por medio de la presentación de una pieza comunicativa de acuerdo al aporte calórico, las consistencias y las dietas especiales.

Según el aporte calórico.

- **Alimentación normocalorica.** Se ofrece a las personas con adecuado estado nutricional, sin diagnósticos médicos que ameriten cambios en la alimentación, corresponde a la alimentación estándar de la comunidad de cuidado de acuerdo a lo establecido en el ciclo de menús y la minuta patrón. Brinda una alimentación completa, suficiente y balanceada.

- **Alimentación hipercalórica:** Se deberían ofrecer seis tiempos de comida incluyendo refrigerio nocturno. En este se ofrece una bebida con leche y un derivado de cereal: área, pan, o galletas. En el almuerzo y la cena se ofrece media porción adicional de carnes y cereales, o raíz, tubérculo o plátano. A nivel institucional se ofrece un refrigerio enriquecido mediante el ofrecimiento de porción y media de carnes, huevos o queso, así como porciones adicionales de mermeladas, mantequilla de maní o margarina.

- **Alimentación hipocalórica.** Se reducen las porciones de los alimentos con alta densidad energética con el fin de promover el mantenimiento o la pérdida de peso de las personas. Se reducen las cantidades de los alimentos, en el almuerzo y la cena se ofrece solo uno de los componentes cereal o acompañante.

Según la consistencia.

- **Alimentación blanda.** Es una dieta que incluye preparaciones que facilitan el proceso de masticación y deglución, modificando la consistencia de los alimentos ofreciéndolos blandos, en trozos muy pequeños o en puré.
- **Alimentación semiblanda.** Es una dieta modificada en consistencia que permite preparaciones que no requieran esfuerzo en la masticación. Está indicada en personas con dificultad para masticar sea debido a edad avanzada, debilidad post operatoria o problemas dentales graves o que no tengan dentadura, limitaciones físicas para la manipulación de los alimentos, antecedentes de tos o ahogos, parálisis cerebral y personas con niveles de conciencia levemente alterados con dificultades en la acción mecánica dental y deglutoria**.**
- **Alimentación liquida total.** Es una dieta que busca satisfacer los requerimientos de nutrientes del paciente, ofreciendo alimentos en estado líquido y a temperatura adecuada, es nutricionalmente adecuada. Se indica en casos de alteraciones de la masticación o de deglución, y dependiendo de la limitación personal, se puede manejar consistencias tipo miel o tipo compota.Es necesario suplementar con algún modulo nutricional, ya que en muchos casos no se puede cubrir las necesidades nutricionales requeridas, debido a alteraciones en el vaciamiento gástrico. Se emplea en casos de estenosis esofágica o gastrointestinal. Se indica durante procesos inflamatorios moderados del tracto gastrointestinal y en enfermos en fase aguda con dificultad respiratoria

Dietas especiales.

- **Alimentación renal**. La alimentación para manejo de la insuficiencia renal, controla la cantidad de proteína y fósforo suministrada en la dieta, su aporte calórico se mantiene.

  Es posible que se tenga que limitar el consumo de calcio, sodio y potasio. Una dieta para la insuficiencia renal puede ayudar a disminuir la cantidad de desecho que produce el cuerpo, lo cual puede ayudar a que los riñones funcionen mejor. Eso también podría ayudar a retrasar la insuficiencia renal total. La dieta podría cambiar con el tiempo conforme la condición de salud cambie. Es posible que también se necesite realizar otros cambios en la dieta si se tiene otros problemas de salud, como la diabetes.

- **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.

- **Alimentación hiposódica**. Es una dieta que cuenta con el mismo aporte de macronutriente que una alimentación normal pero que requiere modificación en la cantidad de sodio proporcionada dentro de la composición química de los alimentos. Y se maneja en diferentes grados de restricción dependiendo del grado de compromiso patológico, determinado únicamente por el médico internista.

  Existen tres niveles de restricción de sodio en la alimentación:
  - Restricción leve: de 900 a 2.100 mg de sodio.
  - Restricción moderada: de 500 a 900 mg de sodio.
  - Restricción severa: menos de 500 mg de sodio

- **Alimentación hipoglucida.** Dieta terapéutica derivada de la normal fraccionada en 6 tiempos de comida, con distribución proporcional y adecuada de carbohidratos complejos y con restricción en el aporte de carbohidratos simples.

  El índice de glucosa se define como el cociente entre el área que se encuentra bajo la curva de la respuesta glicémica provocada por el alimento y la misma área provocada por el alimento de referencia que es el pan blanco. Por definición el pan blanco tiene un índice glicémico de 100.

Finalmente se resuelven dudas y preguntas, y se realiza evaluación 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 acorde al lineamiento técnico establecido para la secretaria de integración social.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Nataly Stefany Fandiño	Nutricionista	CIAI grupo 3	

Ver anexo: evaluaciones escritas.

Anexo 1.Presentaciòn manual dietario



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 12024018983 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Manual dietario 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAI Grupo 5 3. Fecha y hora: 17/04/2026 14:00 - 15:00 pm

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 Numero						
1	Wilson Gasyambuo	cc	11349978	CIAI G5	Tallarista	No Aplica	wilsongonzalez1209@hotmail.com	3126343228	
2	Diana Sanchez	CC	1070006115	CIAI G5	edu. especial	no Aplica	educadoradiana1487@gmail.com	3257554490	
3	Viviana Quiroz Garnica	cc	1022442831	CIAI G5	Trabajadora Social	No aplica	ts.vivianaquiroz@gmail.com	3503952133	Viviana
4	Sara Lucia Navarrete	CC	1070011567	CIAI G5	T. Ocupacional	No aplica	Sarlu1128@Gmail	3166962360	Sara N.
5	Tithania Pedraza Poveda	CC	1072678005	CIAI 65	Trabajadora Social	No aplica	tsocial.pedraza@gmail.com	3228267529	Tithania P
6	Blanca Nubia Cendales	C.C.	52665.118	CCAI G.5	T. Ocupacional	NO Aplica	terapiacendales@gmail	3112575676	
7	Katherine Arenas	CC	52285477	CIAI-G5	TOcupacional	No aplica	intervencionesgrupos@enfermeriachiad.gmail.com	3206907141	
8	Alejandra Navarrete	CC	1070019860	CIAI G5	Enfermera	NO Aplica		3213666651	Alejandra N
9	Andrea Carter Acero	CC	1013743522	CIAI G5	Enfermera AUX	Ab aplica	acarter960@gmail.com	3144697832	Andrea CA
10	Fabian A. Gonzalez	C.C.	80747911	CIAI G5.	Psicologo	No aplica.	fabayte@gmail.com	3183976277	
11	Roco Florez	C.C	1109844.116	CIAI G5	Aux cocina	No aplica	florez-edu@hotmail.com	3213551884	Roco
12	Anda Mabely Carrillo	CC	33700828	CIAI G5	Aux Cocina	No aplica	mabelycarrillo@gmail.com	3123302272	
13	Diana Catalina Sandoval D	CC	1CA2666962	CIAI G5	Dinamizador Recreativo	No aplica	dcsandovalm@gmail.com	3105789097	
14	Lina Tatiana Suarez A	CC	1075684911	CIAI 65	T. Alimentos	No Aplica	tatisuarez2406@gmail	3213241326	
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de Datos personales: En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me han 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 la Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que la omisión de entregar los datos personales que son solicitados que afectan mi privacidad o uno de los sujetos de especial protección.
Por la presente, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para recolectar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos ahí almacenados, debo ingresar a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía.

Este formato es diligenciado de forma voluntaria por el Proceso Gestión Documental Distrital Humano - Subsidio de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo

EVALUACIÒN MANUAL DIETARIO.

Nombre: Fabian. Gonzalez

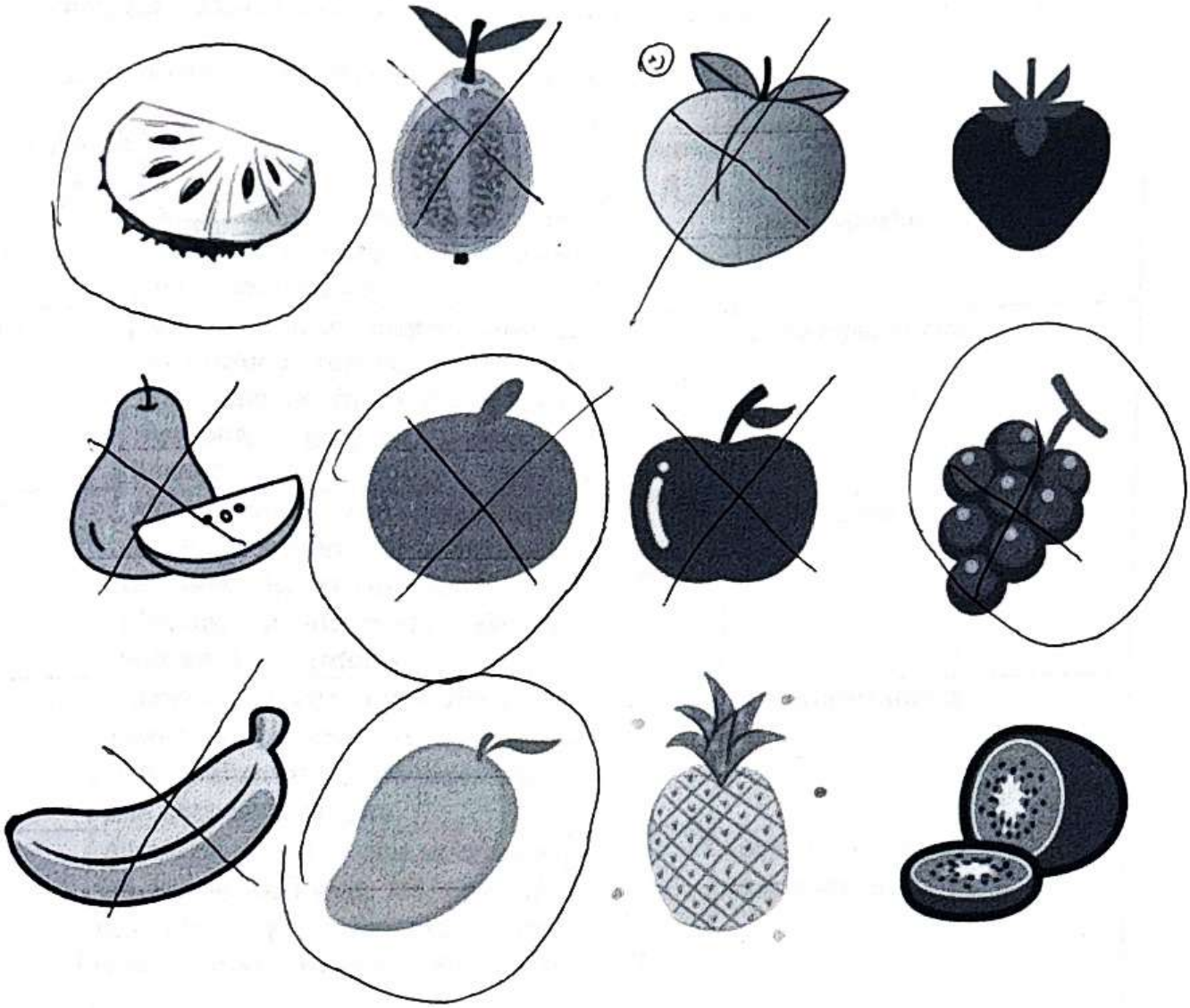
Fecha: 12 Abril 2026

1. Relaciona la columna A con la B según corresponda.

Columna A		Columna B	
1	Alimentación enriquecida con porciones adicionales de cereales, derivados y grasas	4	Dieta hipoglucida
2	Alimentación con mayor contenido de verduras, cereales integrales y restricción de frutas como: pera, manzana, guayaba, durazno, banano.	3	Dieta hipocalórica
3	Alimentación con restricción calórica por medio de la reducción de cereales, raíces, tubérculos, plátanos, e incremento de las porciones de verduras	5	Dieta blanda
4	Alimentación con restricción en el suministro de azucares, alimentos industrializados y de panadería con alto contenido de este.	1	Dieta hipercalórica
5	Alimentación en la que se ofrecen las carnes cortadas, las verduras calientes y alimentos en consistencias suaves, de fácil masticación	6	Dieta hipercalórica hiperproteica
6	Alimentación en la que se ofrecen cantidades adicionales de alimentos fuentes de proteína, cereales y grasa	7	Dieta semiblanda
7	Alimentación en la que se procesan los alimentos y se ofrecen en consistencias suaves, sin disgregantes. Así mismo, se ofrecen líquidos espesos.	2	Dieta alta en fibra.

Viviana Quiroz. | Diana Saavedra
17 Abril-2026

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



EVALUACIÒN MANUAL DIETARIO.

Nombre: Viviana Muñoz
Fecha: 17 Abril - 2020

1. Relaciona la columna A con la B según corresponda.

Columna A		Columna B	
1	Alimentación enriquecida con porciones adicionales de cereales, derivados y grasas	4	Dieta hipoglucida
2	Alimentación con mayor contenido de verduras, cereales integrales y restricción de frutas como: pera, manzana, guayaba, durazno, banano.	3	Dieta hipocalórica
3	Alimentación con restricción calórica por medio de la reducción de cereales, raíces, tubérculos, plátanos, e incremento de las porciones de verduras	5	Dieta blanda
4	Alimentación con restricción en el suministro de azucares, alimentos industrializados y de panadería con alto contenido de este.	1 ✓	Dieta hipercalórica
5	Alimentación en la que se ofrecen las carnes cortadas, las verduras calientes y alimentos en consistencias suaves, de fácil masticación	6	Dieta hipercalórica hiperproteica
6	Alimentación en la que se ofrecen cantidades adicionales de alimentos fuentes de proteína, cereales y grasa	7	Dieta semiblanda
7	Alimentación en la que se procesan los alimentos y se ofrecen en consistencias suaves, sin disgregantes. Así mismo, se ofrecen líquidos espesos.	2	Dieta alta en fibra.

EVALUACIÒN MANUAL DIETARIO.

Nombre: Aida, Rocio
Fecha: 17/04/2026

1. Relaciona la columna A con la B según corresponda.

Columna A		Columna B	
1	Alimentación enriquecida con porciones adicionales de cereales, derivados y grasas	4 ✓	Dieta hipoglucida
2	Alimentación con mayor contenido de verduras, cereales integrales y restricción de frutas como: pera, manzana, guayaba, durazno, banano.	3 ✓	Dieta hipocalórica
3	Alimentación con restricción calórica por medio de la reducción de cereales, raíces, tubérculos, plátanos, e incremento de las porciones de verduras	5 ✓	Dieta blanda
4	Alimentación con restricción en el suministro de azucares, alimentos industrializados y de panadería con alto contenido de este.	1 ✓	Dieta hipercalórica
5	Alimentación en la que se ofrecen las carnes cortadas, las verduras calientes y alimentos en consistencias suaves, de fácil masticación	6 ✓	Dieta hipercalórica hiperproteica
6	Alimentación en la que se ofrecen cantidades adicionales de alimentos fuentes de proteína, cereales y grasa	7 ✓	Dieta semiblanda
7	Alimentación en la que se procesan los alimentos y se ofrecen en consistencias suaves, sin disgregantes. Así mismo, se ofrecen líquidos espesos.	2 ✓	Dieta alta en fibra.

EVALUACIÒN MANUAL DIETARIO.

Nombre: Sord Tithonia

Fecha: 17/04/2020

1. Relaciona la columna A con la B según corresponda.

Columna A		Columna B	
1	Alimentación enriquecida con porciones adicionales de cereales, derivados y grasas	3	Dieta hipoglucida
2	Alimentación con mayor contenido de verduras, cereales integrales y restricción de frutas como: pera, manzana, guayaba, durazno, banano.	4	Dieta hipocalórica
3	Alimentación con restricción calórica por medio de la reducción de cereales, raíces, tubérculos, plátanos, e incremento de las porciones de verduras	5	Dieta blanda
4	Alimentación con restricción en el suministro de azucares, alimentos industrializados y de panadería con alto contenido de este.	2	Dieta hipercalórica
5	Alimentación en la que se ofrecen las carnes cortadas, las verduras calientes y alimentos en consistencias suaves, de fácil masticación	6	Dieta hipercalórica hiperproteica
6	Alimentación en la que se ofrecen cantidades adicionales de alimentos fuentes de proteína, cereales y grasa	7	Dieta semiblanda
7	Alimentación en la que se procesan los alimentos y se ofrecen en consistencias suaves, sin disgregantes. Así mismo, se ofrecen líquidos espesos.	1	Dieta alta en fibra.

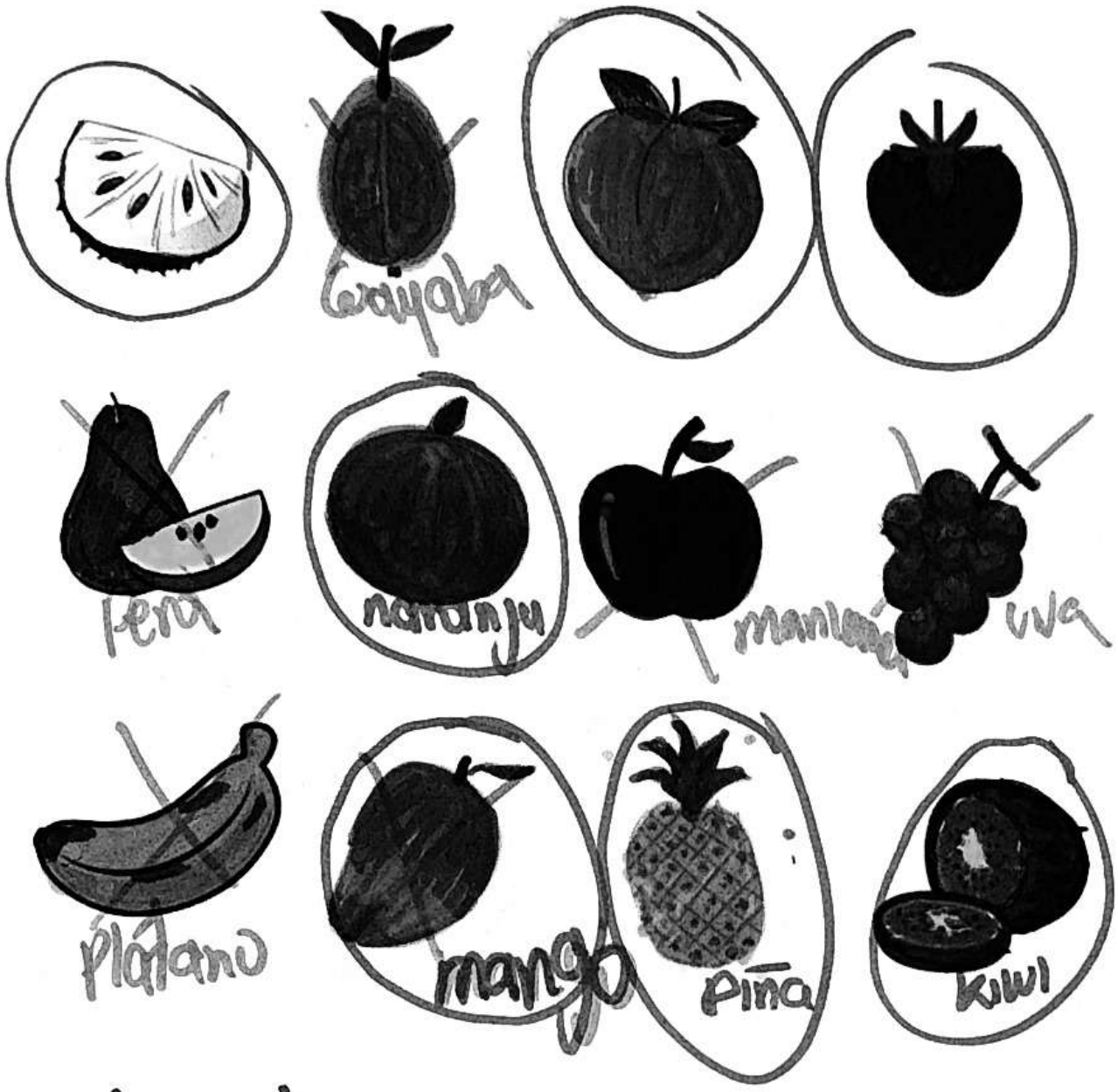
4

1



Verdura

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



Sara Navarrete
Titania Pedraza
17/04/26

Katerine Araque.
Nubia Cendales

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

