Lugar	Atención Sociosanitaria Transitoria Salud y Vida
Fecha	16/06/2026 3:30 p.m.
Tema	Socialización de modificaciones alimentarias al talento humano nuevo.
Desarrollo	**Objetivo** Los auxiliares de enfermería y la Fisioterapeuta de la fundación identificaran las modificaciones alimentarias de las personas mayores del centro Atención Sociosanitaria Transitoria Salud y Vida y sus respectivas dietas. **Introducción** Capacitación dirigida a los profesionales nuevos del programa Atención Sociosanitaria Transitoria, se da inicio comentando los recientes cambios realizados en las dietas de algunos usuarios y la importancia de hacer una entrega eficiente y una asistencia adecuada para favorecer la ingesta y por ende estabilizar el estado de salud y nutrición de las personas mayores. **Desarrollo** 1.Se da inicio a la socialización de la información preguntando sobre conocimiento previo en tipos de dietas y características. 2 Se explica la importancia de los cuidados durante entrega de las dietas a los usuarios de la unidad. 3 Desarrollo de los temas: * Tipos de dietas usadas en la institución * Características de cada dieta y su uso según las patologías * Principales cuidados en las dietas liquidas y riesgos de broncoaspiración * Características de dieta astringente * Características de dieta hipoglucida * Características de dieta hiperproteica

Dieta Normal:

Destinado a usuarios sin restricciones dietoterapéuticas específicas.

- Alimentación completa, equilibrada y suficiente.
- Preparaciones con técnicas saludables (horneado, cocción, vapor).
- Control moderado de sal, grasas y azúcares simples.

Dieta Hipercalórica:

Indicada en usuarios con bajo peso, pérdida involuntaria de peso o requerimientos energéticos aumentados.

- Aumento del aporte calórico sin incrementar excesivamente el volumen.
- Uso de preparaciones concentradas energéticamente.
- Fraccionamiento en varias comidas al día.
- Supervisión de aceptación y tolerancia.

Dieta Hiperproteica

Indicada en casos de desnutrición, sarcopenia, úlceras por presión, postoperatorios o procesos catabólicos.

- Incremento del aporte de proteínas de alto valor biológico.
- Inclusión de carnes magras, huevo, lácteos, leguminosas según tolerancia.
- Distribución proteica en todos los tiempos de comida.

Control de técnica culinaria para facilitar digestión y absorción

Dieta Hipoglucida:

Dirigido a usuarios con diagnóstico de diabetes mellitus o alteraciones en la glicemia.

- Control estricto de azúcares simples.
- Distribución adecuada de carbohidratos complejos.
- Fraccionamiento de comidas según indicación profesional.

.**Dieta Astringente:**

Para usuarios con episodios gastrointestinales (diarrea, gastritis aguda,

etc.).

- Preparaciones bajas en grasa y fibra insoluble.
- Uso de alimentos como arroz, papa cocida, zanahoria, carnes magras cocidas.
- Evitar lácteos enteros, fritos y alimentos irritantes.

Dieta Semiblanda:

Indicada en personas con dificultad leve de masticación o procesos postquirúrgicos.

- Texturas suaves, de fácil masticación.
- Carnes molidas o desmechadas.
- Verduras cocidas blandas.

Dieta Líquida

Para usuarios con dificultad severa de deglución o indicación médica específica.

- Preparaciones licuadas y coladas.
- Control de consistencia según tolerancia.
- Supervisión estricta en manipulación e higiene

Se hace entrega de dietas de cada individuo de manera digital
Se realiza retroalimentación de información recibida.
Se finaliza socialización reconociendo la importancia del grupo de auxiliares de enfermería en el cumplimiento de la asistencia y entrega de cada dieta y de llevar a buen termino la implementación de la nutrición de personas mayores del centro Atención Sociosanitaria Transitoria Salud y Vida.

Registro fotográfico



NOTA ACLARATORIA: EL REGISTRO FOTOGRAFICO ORIGINAL REPOSA EN EL DRIVE DE LA UNIDAD.

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Estephany Castiblanco.	Fisioterapeuta	Salud y Vida.
	leidy laura candela	Auxiliar Enfermera	Salud y Vida
	roiman Alzate	Auxiliar enfermeria	Salud y vida
	Patricia Castro	Nutricionista	Salud y Vida
	saira cecilia Hamen Franco	aux. de Enfermeria	salud y vida
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Aplicar conocimiento entregado	Auxiliares de enfermería	Permanente
Próxima reunión	Según nuevos ingresos de talento humano		
Elaboró	Patricia Castro Martínez / Nutricionista.		