Lugar	Servicio de atención sociosanitaria transitoria salud y vida
Fecha	18 de junio del 2026 / 3:30 pm a 4.30 pm
Tema	Socialización de modificaciones alimentarias a los auxiliares de cocina.
Desarrollo	Objetivo Los auxiliares del servicio de alimentos de la fundación identificaran las principales dietas y las modificaciones realizadas para la preparación de los alimentación de las personas mayores del centro Atención Sociosanitaria Transitoria Salud y Vida y sus principales características en la preparación. Los auxiliares de cocina tendrán en cuenta los últimos ajustes realizados a los usuarios según la condición de salud. Introducción Capacitación dirigida al personal manipulador de alimentos del programa Atención Sociosanitaria Transitoria, se da inicio preguntando en relación a las indicaciones dadas en el mes anterior, luego se comenta las recientes modificaciones alimentarias por participante y ajustes por el reciente reingresos de adultos, posterior los lineamientos técnicos relacionados con las modificaciones alimentarias y la importancia de la elaboración correcta de cada tipo de alimentación para cada usuario y sus implicaciones en la recuperación de las personas mayores. Desarrollo 1 Se da inicio a la socialización, entregando actualización de los participantes y las dietas por piso y además preguntando sobre el reconocimiento que tiene los auxiliares de cocina de los principales tipos de dietas de la unidad. 2 Desarrollo de los temas: * Tipos de dietas usadas en la institución * Características de cada dieta y su uso según las patologías (de manera sencilla) * Diferencia de dieta blanda y normal * Composición de dieta astringente * Composición de dieta hipoglucida * Composición 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.). Se enfatiza en retirar lácteos y guisos y aumento de alimentos astringentes, tipo zanahoria, ahuyama, arroz, papa, plátano verde, guayaba, manzana.



Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Se deja reporte en planilla de asistencia formato FOR GD 023		

Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Tener en cuenta información dada	Auxiliares de cocina	Permanente
Próxima reunión	En el mes de julio		
Elaboró	Patricia Castro Martínez.		

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo 20240189963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Socialización Modificaciones Alimentarios 2. Lugar o Localidad o Sede: Kennedy 3. Fecha y hora: 18 - Junio - 2026 / 3:30 pm a 4:30 pm

4. Nombre responsable: Patricia Castro Martinez 5. Dependencia responsable: Atención psicosocial a Territorios Salud y Vida

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	Patricia Castro M	cc	52164344	Salud y Vida	Nutricionista	Contratista	Patolm.0229@gmail.com	3152026217	
2	Yamin Suaza	cc	8166296	Salud y Vida	Fudgsol	Contratista	yaminalbaSuaza@gmail.com	3138676197	Yamin Suaza
3	Camila Otero	cc	1085545789	Salud y vida	Auxiliar	contratista	camila.otero936@gmail.com	3213366474	
4	Paola Lopez R	cc	26265246	Salud y Vida	Auxiliar	Contratista	[illegible]	3229143890	
5	Yolena Gonzalez	cc	52206936	Salud y vida	Auxiliar	Contratista	gonzalezhernandezyolena@gmail.com	3238126554	
6	Gustavo Garzo	cc	79360908	Salud y Vida	Economo	Contratista	gustavogarzon1958@gmail.com	3132583276	
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
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 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 mis 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 manera presencial debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo