Cronograma Capacitación

Documento de Orientación de Modificaciones alimentarias.

TRIMESTRE	TEMA PRINCIPAL	SUBTEMA CLAVE	OBJETIVOS DE APRENDIZAJE
TRIMESTRE 1 Febrero 2026	Estandarización de consistencias	Cómo reconocer visualmente qué es una dieta normal, líquida, blanda mecánica o semiblanda, túrmix según el manual.	Que el personal no entregue una dieta que no corresponda a la orden.
TRIMESTRE 2 Mayo 2026	Uso de ayudas y espesantes	Cómo mezclar correctamente los polvos espesantes para líquidos sin crear grumos peligrosos.	Lograr bebidas seguras que no causen tos o ahogamiento.
TRIMESTRE 3 09 Agosto 2026	Técnica de verificación en mesa	Aplicación de la "Prueba de la Cuchara" y "Prueba del Tenedor" antes de dar el primer bocado.	Asegurar que el alimento no este, ni muy seco ni muy pegajoso
TRIMESTRE 4 09 Octubre 2026	Seguridad alimentaria y alergenos	Prevención de contaminación cruzada y manejo de dietas especiales.	Garantizar la inocuidad en preparaciones modificadas.



Patricia Castro

Nutricionista



Martha Yurani Diaz

Coordinadora