

ACTA No 178

FECHA: Bogotá, abril 28 2026

HORA: 11:00 a.m. – 11:30 a.m.

LUGAR: Grupo 7 Interno

TEMA: Minuta de alimentos, Manual de Dietas, modificación dietaría, formato derivación minuta de alimentos, y criterios técnicos para su preparación, dirigido al equipo de enfermería y servicio de alimentos del grupo 7 interno.

ASISTENTES: Se anexa planilla de asistentes, con las respectivas firmas

ORDEN DEL DÍA:

1. Explicación de los objetivos de la jornada de capacitación.
2. Explicación de la derivación de las dietas, manual de dietas, minuta patrón, criterios de preparación de los alimentos y modificación dietaría con fecha de abril 2026.
3. Se revisa uno a uno los resultados de laboratorios clínicos con fecha año 2026 a la fecha.
4. Explicación de la modificación dietaría actual y estrategias de Guía de Distribución de dietas.
5. Revisión de casos particulares de participantes con dificultades para el consumo de alimentos.
6. Socialización de novedades en cambios de dietas

DESARROLLO:

1. Explicación de los objetivos de la jornada de capacitación: se realiza explicación de la jornada de capacitación al equipo presente, informando sobre los temas a tratar, la disponibilidad de tiempo y la importancia de aclarar dudas al respecto de los temas socializados.
2. Explicación de la derivación de las dietas y listado actualizado de dietas, minuta patrón, con fecha de abril 2026; se hace explicación del formato de Guía de Distribución de dietas al equipo presente, se reitera al equipo presente en la jornada, la importancia de informar sobre las novedades presentadas con los participantes en el proceso de alimentación, se elabora consolidado de dietas para facilitar el proceso de cumplimiento de las dietas por parte del servicio de alimentos y tecnología de alimentos y se envía por correo electrónico para publicación en el comedor y en el servicio de alimentos, esto se realiza mes a mes de manera oportuna.
3. Se realiza la revisión de los resultados de laboratorio clínico de cada uno de los participantes a través de la página de internet de la Subred Norte, se realizan los ajustes dietarios correspondientes y acorde a resultados de laboratorio, el link revisado es el siguiente: <https://infolab.subrednorte.gov.co/rednorte/consultapacientesb.aspx>
4. Se recuerda al equipo la importancia del ingreso de los participantes al comedor de acuerdo a las listas elaboradas por la Nutricionista y publicadas en cada espacio del comedor, de igual forma se ajusta la organización de los participantes por mesa, para facilitar la adherencia de las dietas por parte del equipo de enfermería, talento humano y servicio de alimentos y garantizar cumplimiento de las derivaciones dietarias.

Así mismo y con todo el equipo se informa sobre los siguientes participantes que han disminuido o aumentado peso corporal, que han presentado dificultades en el proceso de ingesta de alimentos o que han mejorado su proceso de consumo de alimentos, se genera la alerta a todo el equipo de los tres participantes que se encuentran en delgadez.

Se socializan las dietas al equipo presente, así como el cumplimiento y la importancia de suministrar a las personas con discapacidad las dietas tal como se encuentran prescritas para garantizar su estado de salud y nutrición

Se realiza explicación al equipo sobre dietas hiposódicas, hipograsas e hipoglucidas, se explica nuevamente dietas con aporte normo calórico, hipercalórica e hipocalórico y las diferencias en el tamaño de porciones.

5. Se hace la explicación así mismo al equipo presente que se deberá informar de manera oportuna novedades presentadas con el ajuste de las consistencias en la dieta, para tomar los correctivos a los que haya lugar, se realizan nuevos ajustes a dietas acorde a la reunión.
6. Se revisan los participantes con delgadez y se insiste en la necesidad de acompañar los procesos de alimentos y reportar de manera oportuna las novedades que se presenten.
7. Se recuerda que al cambiar las dietas estas se publicaran en el servicio y también en cada mesa habrá un formato con la información de los participantes, tener presente que algunos participantes cambian de mesa acorde a clasificación nutricional y derivación dietaria.
8. Se informa a todo el equipo que los participantes con aumento de glucosa en sangre o disminución de glucosa en sangre va en aumento a la fecha 24 participantes quedan con dieta hipoglucida, por lo que se solicita a la tecnóloga de alimentos no usar edulcorantes en las bebidas y dar cumplimiento a cabalidad con las dietas hipoglucidas.
9. Se socializan los cambios de esta forma:



PERSONAS QUE PASAN DE SOBREPESO A ADECUADO

Aguirre Ojeda, Dadoira Contreras, Jose Peña

PERSONAS QUE PASAN DE ADECUADO A SOBREPESO

Ana Mercedes Dueñez, Blanca Ordoñez, Diana Fabian, Gisela Diaz, Wilmar Contreras

ALERTA

CAMBIOS EN LA DERIVACIÓN DIETARIA

ESTOS 5 PARTICIPANTES PASAN A DIETA HIPOCALORICA

ANA MERCEDES DUEÑEZ DUARTE
BLANCA ALICIA ORDOÑEZ PIRELLA
DIANA MARCELITA FABIAN
GISELL DIAZ CASTAÑO
WILLIAM ALBERTO CONTRERAS TORRES

24 PARTICIPANTES HIPOGLUCIDOS

PARTICIPANTES QUE YA NO SON HIPOGLUCIDOS

MARTHA YANETH MARTINEZ CORTES

20 PARTICIPANTES HIPOGRASOS

DERIVACIONES DIETARIAS POR CONSISTENCIA

- > **DIETA LÍQUIDA:** COMPLETA EL CUADRO CON PROTEÍNA, VITAMINIZADA Y VITAMINIZADA LAS BEBIDAS DEBEN SER TIPO COMPOTAS Y LAS MERENDAS DEBEN SER LICUADOS ESPESOS, FRUTAS EN COMPOS.
- > **DIETA SEMILÍQUIDA:** LICUADO DE LA SOPA Y EL ARROZ, PURE DE PAPA, VEGETALES COCIDOS, PROTEÍNAS MOLIDAS O EN PURE, BEBIDAS TIPO COMPOTAS Y SOLO LÍQUIDOS CLAROS EN CASO DE AUTORIZACIÓN POR FONOAUDIÓLOGO, FRUTAS EN MACERADAS O ENSALADAS.
- > **DIETA BLANDA:** SOPA NORMAL, CARBES PICADOS O MOLIDOS, VITAMINIZADA PICADA Y SI SON MAYO DUREZ EN PURÉS, ARROZ, VEGETALES, CARBES, LÍQUIDOS CLAROS O EN COMPOSER CONSISTENCIA, FRUTAS PICADAS O RALLADAS.

DERIVACIONES DIETARIAS

- > **HIPOSODICA:** NO DEBEN CONSUMIR ENLATADOS, EMBUTIDOS NI ALIMENTOS SALADOS.
- > **DIETA HIPOGLUCIDA:** NO PUEDE CONSUMIR NADA CON AZÚCAR, REDOCARABARE, CHOCOLATES, GASEOSOS, GALAFES TIPO FARMACIA, PANADERÍA CON DECORADOS, GALAFES TIPO FARMACIA, SODA, JUGOS INDUSTRIALES.
- > **DIETA BLANDA:** NO PUEDE CONSUMIR FRUTAS, DULCES, JUGOS CON AZÚCAR, BEBIDAS TIPO COMPOTAS, SODA, JUGOS INDUSTRIALES, PANADERÍA CON DECORADOS, GALAFES TIPO FARMACIA, SODA, JUGOS INDUSTRIALES.
- > **DIETA HIPOPROTEICA:** LA PORCIÓN DE PROTEÍNA DEBE SER EN 1.5 DE LA PORCIÓN NORMAL.
- > **DIETA ALTA EN FIBRA:** PORCIÓN DE FIBRA DEBE SER EN 80 GR. JUGOS DEL ALMUEZO Y CENA CON AVENA LICUADA.
- > **RESTRICTIVA:** LA LECHO DEBE SER DE CALIDAD, EN CANTIDADES PEQUEÑAS, SIN AZÚCAR, SIN SABORES ARTIFICIALES, SIN COLORANTES.
- > **NO LÁCTEOS:** MENOS DE UN LECHE EN OCASIONES PUEDEN CONSUMIR QUESO Y KUMIS.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión en 30 días calendario.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Martha Isabel Gualdrón	Nutricionista Dietista	CIAI Grupo 7	

Elaboró: Martha Isabel Gualdrón Torres