ACTA N° 92

FECHA: Bogotá, mayo 17 de 2025.

HORA: 11:00 am y 3 pm

LUGAR: Centro Integrarte Atención Interna Grupo 12.

TEMA: Minuta patrón – consistencias semiblanda y líquida completa

ASISTENTES: Talento humano del servicio de alimentos, tecnólogo y nutricionista

ORDEN DEL DÍA: (actividad realizada el 16/05/2025)

1. Socialización de las características y alimentos para las consistencias semiblandas y líquidas completas
2. Preguntas de los asistentes

DESARROLLO:
Se explica a los asistentes las diferencias y necesidad de trabajar las consistencias adecuadas con la cantidad establecida para suministrar una dieta acorde a las necesidades de las personas con discapacidad.
Se explica cómo se llevará a cabo la estandarización de las preparaciones por consistencia y las cantidades que alimentos de las diferentes preparaciones y que serán ajustadas acorde a las consistencias requeridas garantizando un aporte nutricional adecuado a las necesidades

Dieta líquida completa: alimentos tipo compotas

DESAYUNO	DESAYUNO	ALMUERZO Y CENA	MERIENDAS
Repostería y/o raíz o tubérculo	150 a 200 gr		100 gr
Proteína	100 gr	100 gr	
Cereal			
Raíz y tubérculo		150 - 200 gr	
Leche en polvo	30 gr		30 gr
Fruta	100 gr	100 gr	60 gr
Verduras		150 - 200 gr	

Para los aportes hipercalóricos se entregarán dos platos de comida acorde a la capacidad gástrica de los participantes y se podrán modificar acorde a los procesos de estandarización

En cuanto a la consistencia semiblanda se hacen las siguientes aclaraciones:

- La sopa debe ir licuada con una consistencia de crema ligeramente espesa
- El arroz debe ser preparado tipo risotto y luego macerado (con la preparación de la minuta)
- Los tubérculos y raíces acompañantes deben ir en pures
- La verdura caliente deber ir macerada
- Los jugos según indicación de la fonoaudióloga pueden ser líquidos claros o compotas
- Los desayunos se adaptan en la derivación
- Las meriendas que en general serán en la presentación de liquida completa
- Los aportes calóricos se realizarán acorde a las cantidades de las normocalóricas y esto se puede ajustar en el proceso de estandarización

Se pide y explica la forma de medir los pesos en neto de cada uno de los ingredientes de las preparaciones antes de la cocción y finalmente una vez este lista se debe realizar el nuevamente el peso de la receta obtenida

LOGROS

Asisten 9 personas incluidos tecnólogo de alimentos y nutricionista. Los asistentes comprenden la importancia de realizar las preparaciones con las cantidades especificadas dando cumplimiento a las derivaciones suministradas al servicio de alimentos y se comprometen a cumplir las indicaciones para la estandarización de las dietas por consistencias

DIFICULTADES

La disponibilidad del talento humano para recibir la información debido a los turnos y actividades propias del cargo

ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN

Actividad corta con afianzamiento constante durante la prestación del servicio por parte de nutrición y del tecnólogo de alimentos

MATERIAL DE APOYO

Documentos y formatos

REGISTRO FOTOGRÁFICO

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para junio de 2025.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma

Anexos: Listado de asistencia.

Elaboró: Yaneth Viana Anillo
Nutricionista - MND 05628

1. Tema: Hinchas Patrón = Congreso vs 2. Lugar o localidad o Sede: CIAI 612 3. Fecha y hora: 16/05/2025 11AM y 3 PM

4. Nombre responsable: Paul Rico Sullo 5. Dependencia responsable: Subdirección para la discapacidad

6. Item	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	CC. Ivan Gonzalez	Cc	79810217	CIAI 612	Aux Servicios Generales	No aplica	[illegible]	3016893301	
2	[illegible]	cc	1010025605	CIAI 612	Aux manipulador	No aplica	[illegible]	3223265558	
3	Cristian Mauricio Gutierrez	cc	1074147474	CIAI 612	Tecnologo	No Aplica	[illegible]	3045194951	
4	Daniel Cepicci	cc	1049033210	CIAI 612	manipulador de Alimentos	No Aplica	[illegible]	3016574496	
5	Iveth Lugo	cc	22447946	CIAI 612	Manipulador	No aplica	[illegible]	3015745901	
6	Tatiana Moreno	cc	1072639651	CIAI 612	Servicios	No aplica	[illegible]	3184054149	
7	James Quintero	cc	1019116298	CIAI 612	Manipulador	No aplica	[illegible]	3107532759	
8	Diego [illegible]	cc	1232889566	CIAI 612	Servicios	No aplica	[illegible]	3197737418	
9	Paul Ric. Sullo	cc	32753372	CIAI 612	Nutricionista	No aplica	[illegible]	3148700333	
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Scanned with CamScanner