

ACTA N° 338

FECHA: Bogotá, octubre 24 de 2025.

HORA: 11:30 am

LUGAR: Centro Integrarte Atención Interna Grupo 12.

TEMA: Minuta patrón – CARACTERÍSTICAS DIETA SEMIBLANDA

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

ORDEN DEL DÍA:

Se hace socialización respecto a las características de la derivación dietaria por consistencia semiblanda

DESARROLLO:

Se realiza socialización basado en la siguiente información:

Las dietas semiblandas están caracterizadas con una consistencia en cremas, compotas y pures y molidos muy finos, teniendo en cuenta que el aporte calórico y nutricional debe ser acorde a las necesidades nutricionales de la persona con discapacidad.

Las sopas y leguminosas deben ir en crema

La pasta debe ser finamente macerada

El arroz debe ir finamente macerado en cantidad de servido así: normocalórica 150 gr, hipocalóricas 100 gr, hipercalóricas, 220 gr

Los tubérculos deben ser en pures en cantidad de servido así: normocalórica 100 gr, hipocalóricas 60 gr, hipercalóricas, 150 gr

Las ensaladas deben ser verduras calientes finamente maceradas, pures y guacamole

Las bebidas deben ser espesas por lo tanto se debe ofrecer compota con la cantidad de fruta del jugo es decir 70 gr de base y al servir serían de 70 gr a 150 gr acorde a la cantidad de agua y espesante que lleve

En el caso de los desayunos se debe rectificar en la derivación, pues no siempre son licuados completos como por ejemplo chocolate con pan macerado, huevo revuelto y compota de fruta en 100 gr a 110 gr

En el caso de las meriendas se debe entregar la bebida lactes macerada con el producto de repostería con las cantidades por aporte calórico.

Esta consistencia evita y disminuye el riesgo a atragantamientos y microaspiración de alimentos por parte de las personas con discapacidad

LOGROS

Asisten 6 personas incluidos tecnólogo de alimentos y nutricionista. Los participantes a la actividad entienden la importancia de preparar esta dieta para evitar alteraciones en la salud de las personas con discapacidad del centro, manifiestan que hacen falta equipos para facilitar los procesos como son una licuadora más pequeña, un exprimidor de naranja, un macerador para pures.

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 y seguimiento durante la preparación y servido tanto en el servicio de alimentos como en el comedor por parte de nutrición y del tecnólogo de alimentos

MATERIAL DE APOYO

Documentos

REGISTRO FOTOGRÁFICO

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para noviembre de 2025

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma

Anexos: Listado de asistencia.

Elaboró: Yaneth Viana Anillo
Nutricionista - MND 05628

