

ACTA N° 156

FECHA: Bogotá, febrero 25 de 2026.

HORA: 11:30 am

LUGAR: Centro Integrarte Atención Interna Grupo 12.

TEMA: Minuta patrón – Lectura del cuadro de resumen de las dietas

ASISTENTES: Talento humano del servicio de alimentos CIAI G 12

ORDEN DEL DÍA:

Se hace una presentación con los documentos que se envían normalmente en la derivación mensual, formato de derivaciones mensuales de dietas, cuadro de suplementos y bebidas funcionales y resumen de dietas, el cual es el motivo de esta charla

DESARROLLO:

Se muestra el cuadro de resumen de dietas y se explica cada uno de los cuadros y como sacar las cantidades teniendo en cuenta el siguiente cuadro

DERIVACION DIETARIA - CASA SAN JOSE - CIAI G12														77
RESTRICCIONES	CONSISTENCIA			CONSISTENCIA			CONSISTENCIA			CONSISTENCIA			TOTALES	
	NORMA			BLANDA			SEMIBLANDA			LIQUIDA COMPLETA				
	0	0	0	17	5	25	5	0	11	0	0	5		
	NORM	HIPO	HIPER	NORM	HIPO	HIPER	NORM	HIPO	HIPER	NORM	HIPO	HIPER		
ALTA EN FIBRA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	
LIBERADO DE FIBRA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	28	
DIETAS HIPOGRASAS	0	0	0	2	0	1	3	0	0	0	0	1	7	
NO HIGADO	0	0	0	2	0	2	3	0	1	0	0	1	9	
DIETAS HIPOGLUCICAS	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	
REFRIGERIO NOCT	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
REFRIGERIO NOCT HIPOGLUCICO	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	
REFRIGERIO NOCT HIPOGLUCICO COMPOSTAS Y LICUADOS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
JUGOS HIPOGLUCICOS	0	0	0	2	0	1	2	0	0	0	0	1	6	
JUGOS Y FRUTAS HIPOGLUCICOS SIN ACIDOS	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	
NO SIN INTERACCION SALTICOS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	24	
SIN PRODUCTORES DE BAKES - LUSUMINOSAS	0	0	0	0	0	1	2	0	1	0	0	1	5	
NO LACTEOS	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	2	
NO LACTEOS SIN ACIDOS	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	1	2	
DESLACTOSADA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
DESLACTOSADA SIN ACIDOS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
HIPOPROTEICA	0	0	0	0	0	2	0	1	0	0	0	0	3	
HIPOPROTEICA	0	0	0	1	0	1	2	0	0	0	0	0	4	
CANDIL EN EL DIA DE 100 CC	0	0	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0	10	
NO CARNES ROJAS	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	
LIQUIDOS ESPESOS	0	0	0	0	0	0	3	7	10	0	0	0	20	
BLANDA - ALIMENTOS MOLIDOS Y EN PURE	0	0	0	5	3	7	0	0	0	0	0	0	15	
BLANDA - ALIMENTOS BLANDOS PICADOS CARNES O TUBERCULOS CUERDOS MOLIDOS Y EN PURE PICADOS	0	0	0	12	4	10	0	0	0	0	0	0	26	
CARNES PICADAS O MOLIDAS - TUBERCULOS PICADOS O EN PURE SEGUN DUREZA DE LA PREPARACION	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
NO PERA, MANZANA, DURAZNO, GUAYABA, BANANO.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ES DE PORCION DE HIGADO	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	
NO EMBUTIDOS	0	0	0	1	0	3	0	3	0	0	0	0	6	
NO PESCADO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
FRUTA EN COMPOSTAS	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	0	2	
FRUTAS RALLADAS O FINAMENTE PICADAS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
EN LOS JUGOS HIPOGLUCICOS ESTAN INCLUIDOS LOS HIPOGRASOS														
UN ADULTO RECIBE ALIMENTACION ENTERAL														
ENVIAR 2 O 3 PLATOS ADICIONALES DE LIQUIDA COMPLETA														
NO LACTEOS: CHOCOLATE, AVENAS, COLADAS EN AGUA Y JUGOS DE FRUTA														
LAS BEBIDAS FUNCIONALES DEBEN IR PREPARADAS CON EDULCORANTE - CONTROLAR LA ADICION DE AVENA EN HOJUELAS O SALVADO														
REFRIGERIOS NOCTURNOS: BEBIDA DE FRUTAS NO ACIDA EN AGUA CON EDULCORANTE														
PARA LAS DIETAS HIPOGRASAS TENER PENDIENTE QUE NO SE DEBE ENVIAR HIGADO EN NINGUNA PREPARACION, CARNES EN SALSA, PASTAS EN SALSAS Y ALIMENTOS FRITOS														
NOTA: BEBIDA FUNCIONAL DE FIBRA DEBE SER CON EL DESAYUNO O LAS NUEVES - BEBIDA FUNCIONAL DE HIERRO CON LAS ONCES - CANDIL CON LA CENA														
LAS BEBIDAS FUNCIONALES DEBEN IR PREPARADAS CON EDULCORANTE														

EN LOS JUGOS HIPOGLUCICOS ESTAN INCLUIDOS LOS HIPOGRASOS

UN ADULTO RECIBE ALIMENTACION ENTERAL

ENVIAR 2 O 3 PLATOS ADICIONALES DE LIQUIDA COMPLETA

NO LACTEOS: CHOCOLATE, AVENAS, COLADAS EN AGUA Y JUGOS DE FRUTA

LAS BEBIDAS FUNCIONALES DEBEN IR PREPARADAS CON EDULCORANTE - CONTROLAR LA ADICION DE AVENA EN HOJUELAS O SALVADO

REFRIGERIOS NOCTURNO: BEBIDA DE FRUTAS NO ACIDA EN AGUA CON EDULCORANTE

PARA LAS DIETAS HIPOGRASAS TENER PENDIENTE QUE NO SE DEBE ENVIAR HIGADO EN NINGUNA PREPARACION, CARNES EN SALSAS, PASTAS EN SALSAS Y ALIMENTOS FRITOS

NOTA: BEBIDA FUNCIONAL DE FIBRA DEBE SER CON EL DESAYUNO O LAS NUEVES - BEBIDA FUNCIONAL DE HIERRO CON LAS ONCES - CANDIL CON LA CENA

LAS BEBIDAS FUNCIONALES DEBEN IR PREPARADAS CON EDULCORANTE

FEBRERO - MARZO 2026

Jennifer Maria Buitrago
NUTRICIONISTA MPD 00005

De acá se explica la manera correcta de lectura aclarando que cada variación en la dieta esta basada en la consistencia a suministrar con base en el valor calórico.

Y que teniendo en cuenta estos datos deben sacar cuentas de las cantidades reales a servir para los diferentes tiempos de comida teniendo en cuenta las porciones que se encuentran en la minuta patrón y que se han explicado en anteriores ocasiones.

Luego se hacen ejercicios prácticos con los asistentes para verificar la comprensión

LOGROS

Asisten 9 personas incluidos tecnólogo de alimentos y nutricionista. Los participantes no usaban el cuadro de resumen de manera adecuada, según ellos mismos les queda claro lo realizado y se comprometen a usarlo y si tienen dudas a preguntar antes de enviar los alimentos

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 marzo 2026

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma

Anexos: Listado de asistencia.

Elaboró: Yaneth Viana Anillo
Nutricionista - MND 05628

