# ACTA N°202

FECHA: Bogotá, septiembre 18 de 2024

HORA: 2:00 p.m. - 3:00 p.m.

LUGAR: comedor CCT Villa Kennedy

TEMA: Reinducción minuta patrón, ciclo de menús, guía de preparación de alimentos

ASISTENTES: Planilla de asistencia

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo reunión
2. Minuta patrón, ciclo de menús, guía de preparación
3. Preguntas

DESARROLLO:

Siendo las 2:00pm se inicia capacitación de reinducción a las manipuladoras de alimentos del servicio de alimentos del Centro Cuidado Transitorio Villa Kennedy con relación a la minuta patrón, ciclo menús y guía de preparación de alimentos.

## 1. Objetivo reunión

Dar cumplimiento al Anexo – Técnico (2-4) Componente de Nutrición y Salubridad: El asociado debe cumplir con lo establecido en los procedimientos operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de SDIS, Vigilancia nutricional y Promoción en estilos de vida saludable: alimentación, nutrición y actividad física; y los documentos y formatos asociados a estos, los cuales se encuentran publicados en la página web de la Secretaría Distrital de Integración Social, Sistema de Gestión – SG.

## 2. Proceso y frecuencia de limpieza y desinfección área comedor

Se procede a explicar los criterios que se deben tener en cuenta para el cumplimiento del la minuta de alimentos establecidas por la SIDS:

- Se debe adquirir carne magra, eliminando la grasa visible para disminuir el aporte de colesterol y grasa saturada proveniente de los alimentos y garantizar el peso neto establecido para cada una de las preparaciones, como el aporte nutricional planificado, especialmente de proteína.
- Los cortes de carne a utilizar para las preparaciones asadas deben ser de chatas o cadera, para las preparaciones con salsa debe utilizarse cadera o bola.

mejor calidad y rendimiento en las preparaciones. no se aceptarán cortes como milanesa. Únicamente será permitido el murillo para la preparación de sopas, NO se permitirá el uso de hueso, cubos de caldo o similares.

- Para las preparaciones que contengan pollo, se permitirán los cortes pechuga y pierna pernil únicamente. En la minuta de alimentos de la SDIS, el asociado deberá tener en cuenta el documento de análisis de aporte nutricional, el cual especifica para algunas preparaciones pechuga y en el caso de la denominación "pollo" se deberá suministrar pierna o pernil.
- Se debe garantizar el peso neto del pollo (sin hueso y sin piel), así como el gramaje establecido para el peso servido. Para el caso del corte pierna pernil, el peso bruto y peso neto se deberá determinar con el 60% de parte comestible, teniendo en cuenta que este corte contiene hueso. Ejemplo: Peso bruto pierna pernil 167g, peso neto 100g, peso servido 133g (contemplando el hueso).
- Los alimentos establecidos en almuerzo como carne de res, carne de cerdo, pescado o pollo (pechuga, pierna o pernil), NO podrán ser cambiados por huevo o salchichas, el huevo podrá ser incluido en el almuerzo como ingrediente de alguna preparación tipo bandeja paisa, tortas de verduras, entre otras.
- Los sazonadores a utilizar en las preparaciones deben ser naturales (tomillo, laurel, perejil, cilantro, cebolla, tomate, pimentón, orégano, entre otros) consultar el documento «Sazonadores naturales: especias, hierbas y frutas. Ministerio de Salud y Protección Social. 2014».
- La adición de sal a las preparaciones debe hacerse casi al final de la preparación, para reducir el uso de esta.
- La fruta que se ofrezca en porción debe servirse partida, picada o sin cáscara, con el fin de que la persona la consuma inmediatamente. En el caso de las frutas que se pueden servir con cáscara (por ejemplo; manzana, pera, naranja, mandarina, banano, granadilla, entre otras) solo para las personas con nivel de funcionalidad bajo, y que lo requieran, se debe quitar la cáscara antes de ser suministrado. Para las demás personas que de manera independiente pueden retirar la cáscara, se debe verificar el consumo inmediato.
- Se debe tener en cuenta el uso de aceite de origen vegetal de una sola fuente (soya, girasol, canola, maíz u oliva).
- Evitar el uso de productos ultra procesados con alto contenido de azúcar y la adición de esta, debido a los efectos nocivos para la salud y su contribución al sobrepeso u obesidad.
- Tenga en cuenta que, dentro de la ejecución de la minuta de alimentos, solo es permitido el uso de fruta natural, en ningún caso será permitido el uso de pulpas de fruta o derivados.
- El asociado debe mantener publicado el ciclo de menús y minuta patrón en el servicio de alimentos y el área de comedor como sitios de referencia técnica.
- Los alimentos adquiridos deben corresponder al ciclo de menús y análisis de aporte nutricional entregado por la SDIS o aprobados por la misma.

- Los alimentos comprados serán exclusivamente para los participantes. No obstante, sí en el servicio se preparan los alimentos del talento humano que trabaja allí, el asociado se hará responsable de las cantidades de alimentos adicionales, situación que verificará la Supervisión de la SDIS, mediante el plan de compras y facturas que lo soporten. En ningún caso la SDIS asumirá el costo de los alimentos adquiridos para el talento humano que labora en el servicio.

Así mismo, se explica las preparaciones de aquellas en la que se ha evidenciado dificultades.

## 3. Preguntas

Durante el fortalecimiento se aclaran todas las dudas presentadas por las manipuladoras de alimentos con relación al tema presentado en la capacitación.

Compromisos:

| Compromisos | Responsables | Fecha de Ejecución |
|---|---|---|
| Dar cumplimiento a la minuta patrón, ciclo de menús y guía de preparación de alimentos | Manipuladoras de alimentos | De manera permanente |

CONVOCATORIA. se propone nueva reunión de acuerdo con lo que se evidencie durante la prestación del servicio

En constancia de lo anterior firman:

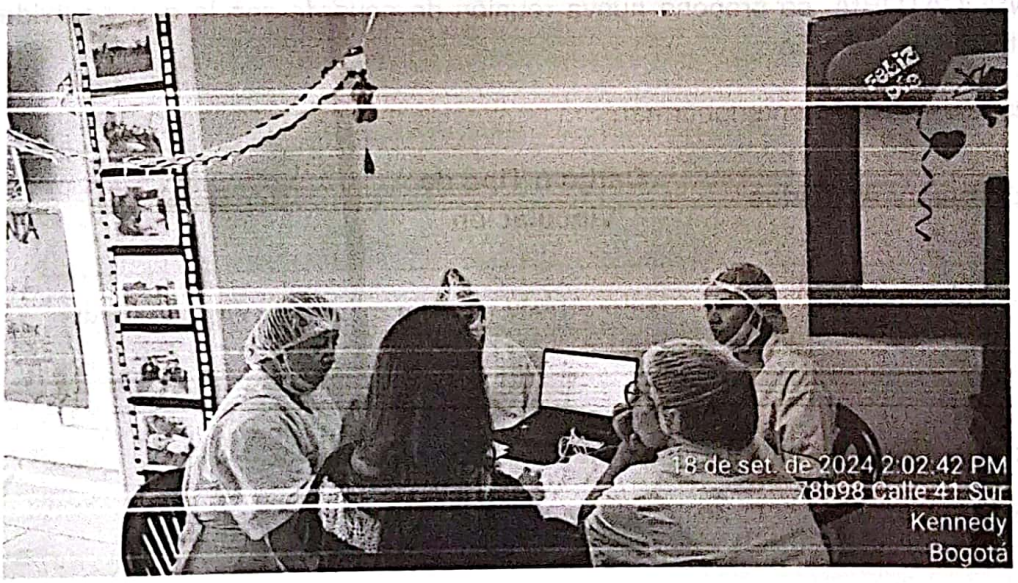
| Nombres y Apellidos | Cargo o Tipo de vinculación | Dependencia | Firma |
|---|---|---|---|
| Stephani Duque Ocampo | Nutricionista Dietista | CCT Villa Kennedy | |

Anexos: formato planilla de asistencia / registro fotográfico

Elaboró: Stephani Duque Ocampo-Nutricionista

## REGISTRO FOTOGRÁFICO



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Reinducción Minuta Patrón - Ciclo de Menús - Guía preparación 2. Lugar o Localidad o Sede: CCT Villa Kennedy 3. Fecha y hora: 18-09-24 2:00pm - 3:00pm

4. Nombre responsable: Stephanie Duque Ocampo 5. Dependencia responsable: Nutrición

| 6. Ítem | 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 | Adriana Rosa | 227 | 1143550 | villa Kennedy | Operaria SA | contratista | sarai_adi@hotmail.com | 3028326979 | |
| 2 | Juliana Rojas Hernandez | CC. | 3112166286 | villa Kennedy | operaria SA | Contratista | rojasjuliana360@gm | 3112166286 | |
| 3 | Ron Ibagon | CC | 52'508.138 | Villa Kennedy | Operaria SA | Contratista | Ibagonron@gmail.com | 3214738879 | |
| 4 | Sandra Perez | CC. | 52727220 | Villa Kennedy | Operaria | Contratista | | 3143234390 | |
| 5 | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | |
| 16 | | | | | | | | | |
| 17 | | | | | | | | | |
| 18 | | | | | | | | | |
| 19 | | | | | | | | | |
| 20 | | | | | | | | | |

Tratamiento de datos personales: "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.