ACTA N° 09

FECHA: San Francisco, 06 de agosto de 2024

HORA: 10:00 a.m. – 10:40a.m.

LUGAR: Servicio de alimentación.

TEMA: Inducción al servicio de alimentación y manual dietario.

ASISTENTES:
Profesionales Nutricionista:
Asunción Escorcia,
Liliana Hernández,
Tecnólogos de alimentos,
Manipuladores de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

- Saludo.
- Socialización de Minuta de alimentos (minuta patrón, ciclo de menú y análisis químico)
- Derivación dietaría.
- Socialización de prácticas higiénicas y medidas de protección.
- Resolución de dudas.
- Cierre.

DESARROLLO:

1. Se da inicio a la socialización dando la bienvenida cordial a los manipuladores de alimentos Giannina Bolívar, Alix Rodríguez, Luz Erika Viches, Yuleivi camargo posterior a esto se menciona que en el servicio de alimentación existe y se da manejo a la Minuta de alimentos (minuta, patrón, ciclos de menús y análisis de aporte nutricional diarios): La minuta de alimentos está planificada acorde a los requerimientos de ingesta de energía y nutrientes establecidos en la tabla 10, el ciclo de menús elaborado para 31 días y el análisis de aporte

Scanned with CamScanner

nutricional diario del ciclo de menús elaborado para los 31 días, el cual será entregado por la Subdirección de Nutrición de la secretaria distrital de integración social.

Minuta patrón: La minuta patrón es el eje de todo el servicio de alimentación y se define como un modelo de los grupos de alimentos y las porciones a suministrar en uno o varios tiempos de comida del día. La minuta patrón facilita la operación del servicio y actividades de seguimiento como compra, preparación, rotación y precio de servicio.

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO MINUTA PATRÓN

TIEMPO DE COMIDA: DESAYUNO						
Tipo de Alimento	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción Servida	Medida casera
			P. BRUTO	P. NETO		
BEBIDA CALIENTE CON LECHE	Lacteos: Leche entera	Diario	200 cc	200 cc	220 cc	1 pocillo
	Derivado cereal: fecula de maiz, harina de platano, avena en hojuelas		20 g	20 g		
	Café		10 g	10 g		
	Fruta (pulpa) coladas: mora, guayaba		40 g	40 g		
PRODUCTO DE PANADERIA Y/O ALIMENTO FUENTE DE CARBOHIDRATOS	Pan rollo, pan de sal, pan de maíz, tostadas, pan integral, mogolla, mogolla integral	Diario	40 g	40 g	40 g	1 unidad mediana
	Arepa, arepuela (harina de maiz y harina de trigo)		50 g	50 g	100 g	1 unidad mediana
	Pan tajado		48 g	48 g	48 g	2 tajadas
	Pan tajado para el tamal		24 g	24 g	24 g	1 tajada
	Envuelto		100 g	100 g	100 g	1 unidad mediana
ALIMENTO PROTEICO	Huevo revuelto, pericos	Diario	55,6 g	50 g	45 g	1 unidad
	Huevo cocido		55,6 g	50 g	50 g	1 unidad
	Huevo frito		55,6 g	50 g	40 g	1 unidad
	Huevo revuelto con queso		55,6 g	50 g	50 g	1 unidad
	Huevo revuelto con plátano maduro		55,6 g	50 g	60 g	1 unidad
	Queso		40 g	40 g	40 g	2 tajadas
	Caldo de carne de res con papa (acompañado de pan tajado)	1 vez al mes	60 g	60 g	250 cc	1 taza
	Tamal		200 g	200 g	200 g	1 unidad mediana
FRUTA	Papaya, melón, piña	Diario	100 - 200 g	100 g	100 g	1 rodaja
	Banano, mandarina, pera, manzana, mango		106 - 200 g	101 g		1 unidad
	Granadilla		133 g	40 g	40 g - 1 und	1 unidad
AZÚCARES	Chocolate	1 a 2 veces por semana	20 g	20 g		1 pastilla
	Panela	1 vez a la semana	20 g	20 g		
	Azúcar	4 a 5 veces por semana	10 g	10 g		1 cucharada
GRASAS	Aceite	4 a 5 veces por semana	4 g	4 g		
	Mantequilla / margarina		3,6 g	3,6 g		

TIEMPO DE COMIDA: NUEVES						
Tipo de Alimento	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción Servida	Medida
			P. BRUTO	P. NETO		
BEBIDA CON LECHE/ POSTRE EN LECHE	Lacteos: Leche entera	Diario	150 cc	150 cc	150 cc	1 vaso
	Derivado cereal: fecula de maiz, harina de platano, avena en hojuelas		15 g	15 g	Sorbetes, bebida caliente y/o fria: 200 cc	
	Pulpa de fruta: mora, curuba, fresa, guanabana, etc		70 g	70 g		
	Yogurt, Kumis		150 cc	150 cc	150 cc	
	Arroz con leche y/o peto (arroz y maíz peto)		30 g	30 g	200 g	
	Mezcla para flan, natilla y gelatina		17g, 7g y 10 g	17g, 7g y 10 g	120 g	1 porcion mediana

Scanned with CamScanner

DERIVADO DE CEREAL	Galleta waffer, galleta de leche, galleta dulce	Diario	24 g	24 g	24 g	2 paquetes
	Galleta ducales, galletas saltin		24 g	24 g	24 g	4 unidades
	Galleta de avena		30 g	30 g	30 g	1 unidad mediana
	Roscón con arequipe, mantecada, ponnqué, cereal, mojicón, pan pera, pan dulce,		40 g	40 g	40 g	1 unidad
	Herpo		32 g	32 g	32 g	1 unidad
AZÚCARES	Azúcar		11 g	11 g		1 cucharada

TIEMPO DE COMIDA: ALMUERZO

Tipo de Alimento	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad P. BRUTO	Cantidad P. NETO	Porción Servida	Medida
SOPA, CREMA, CAZUELA (leguminosas)	Cereal: avena, arroz de sopa, cuchuco de trigo, maiz peto, cuchuco de maiz, cebada perlada, cuchuco de cebada, conchitas, fideos.	Diario	20 g	20 g	250 cc	1 taza
	Verduras: habichuela, zanahoria		30 g	30 g		
	Papa pastusa (sopas)		60 g	60 g		
	Plátano o papa pastusa (cazuelas de leguminosas)		35 g	35 g		
	Arracacha (Sopa de arracacha)		40 g	40 g		
	Leguminosas: Frijol, arveja, lenteja, garbanzo		40 g	40 g		
PROTEINA DE ORIGEN ANIMAL	Carne de res: magra o molida	Diario	120 g	120 g	* Carne res/ cerdo / Hígado de res (asada): 85 g * Carne res/ cerdo sudada: 80 g * Pechuga asada: 85 g * Pechuga cocida / sudada: 80 g	6-7 cucharadas
	Carne de cerdo		120 g	120 g		
	Pollo: pechuga		137,5 g	110 g		
	Pollo: pierna- pernil		200 g	120 g		
	Higado		120 g	120 g	sudada: 80 g * Pierna/pernil (con hueso): 150 g	
VERDURA O ENSALADA	Habichuela, zanahoria, remolacha, tomate, cebolla, lechuga, pepino cohombro, repollo, pimenton, acelga, ahuyama, calabaza, calabacin, pepino para rellenar, espinacas	Diario	Cocida: 95 - 185 g / Cruda: 71 - 106 g	Cocida: 80 g / Cruda: 60 g	60 g	4-5 cucharadas
CEREAL	Arroz	Diario	70 g	70 g	130 g	1 porcion grande
	Pasta		60 g	60 g	110 g	
TUBERCULO, RAIZ O PLATANO	Papa pastusa, platano harton maduro, platano harton verde, yuca, papa criolla	Diario	70-100 g	60-80 g	Cocida, sudado, puré: 60 g Fritos: 40 g	1 unidad mediana
JUGO DE FRUTA	Tomate de arbol, mango, guanabana, guayaba, tropical (banano, papaya, manzana), frutos rojos (mora, fres, uva), mandarina, limón, naranja, zanahoria, melón, manzana, mora, fresa, feijoa, maracuyá, gulupa, lulo, piña, uva isabela	Diario	70 - 233 g	70 g	220 cc	1 vaso mediano
AZÚCARES	Azúcar	Diario	10 g	10 g		1 cucharada
GRASAS	Aceite y margarina	Diario	3,5 g	3,5 g		

TIEMPO DE COMIDA: ONCES

Tipo de Alimento	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad P. BRUTO	Cantidad P. NETO	Porción Servida	Medida
BEBIDA CON LECHE/ POSTRE EN LECHE	Lacteos: Leche entera	Diario	150 cc	150 cc	150 cc	1 Vaso
	Derivado cereal: fecula de maiz, harina de platano, avena en hojuelas		15 g	15 g	Sorbetes, bebida caliente y/o fria: 200 cc	
	Pulpa de fruta: mora, curuba, fresa, guanabana, etc		70 g	70 g		
	Yogurt, Kumis		150 cc	150 cc	150 cc	
	Arroz con leche y/o peto (arroz y maíz peto)		30 g	30 g	200 g	
	Mezcla para flan y natilla		14g y 7g	14g y 7gr	120 g	1 porcion mediana
CEREAL	Galleta waffer, galleta de leche, galleta dulce	Diario	24 g	24 g	24 g	2 paquetes
	Galleta ducales, galletas saltin		24 g	24 g	24 g	4 unidades
	Galleta de avena		30 g	30 g	30 g	1 unidad mediana
	Roscón con arequipe, mantecada, ponnqué, cereal, mojicón, pan pera, pan dulce,		40 g	40 g	40 g	1 unidad
	Herpo		32 g	32 g	32 g	1 unidad
FRUTA	Pera, Manzana, banano, mandarina	4 - 5 veces a la semana	105 - 142 g	100 g	100 g	1 unidad
	Papaya, melón, patilla, piña		142 - 250 g	100 g	101 g	1 tajada
	Granadilla		133 g	40 g	40 g	1 unidad
	Fruta picada con queso: banano, papaya, manzana		135 g	100 g	140 gr - (100 g fruta + 40 g queso)	1 porcion mediana
AZÚCARES	Azúcar		10 g	10 g		1 cucharada

Scanned with CamScanner

TIEMPO DE COMIDA: COMIDA						
Tipo de Alimento	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción Servida	Medida
			P. BRUTO	P. NETO	NORMOCALORICA	
PROTEINA DE ORIGEN ANIMAL	Carne de res: magra o molida	Diario	120 g	120 g	* Carne res/ cerdo / Hígado de res (asada): 85 g * Carne res/ cerdo sudada: 80 g * Pechuga asada: 85 g * Pechuga cocida / sudada: 80 g * Pierna/pernil (con hueso): 150 g	6-7 cucharadas
	Carne de cerdo		120 g	120 g		
	Pollo: pechuga		137,5 g	110 g		
	Pollo: pierna- pernil		200 g	120 g		
	Hígado		120 g	120 g		
VERDURA O ENSALADA	Habichuela, zanahoria, remolacha, tomate, cebolla, lechuga, pepino cohombro, repollo, pimenton, acelga, ahuyama, calabaza, calabacin, pepino para rellenar, espinacas	Diario	Cocida: 95 - 135 g Cruda: 71 - 106 g	Cocida: 80 g Cruda: 60 g	60 g	4-5 cucharadas
CEREAL	Arroz	Diario	60 g	60 g	100 g	1 porcion grande
	Pasta		60 g	60 g	110 g	
JUGO DE FRUTA	Tomate de arbol, mango, guanabana, guayaba, tropical (banano, papaya, manzana), frutos rojos (mora, fres, uva), mandarina, limón, naranja, zanahoria, melón, manzana, mora, fresa, feijoa, maracuyá, guiupa, lulo, piña, uva isabela	Diario	70 g	70 g	220 cc	1 vaso mediano
AZÚCARES	Azúcar	Diario	10 g	10 g		1 cucharada
GRASAS	Aceite y margarina	Diario	3 g	3 g		

Ciclo de menús: Es un conjunto de menús que se planean con anterioridad, teniendo como modelo la minuta patrón, para un periodo determinado de tiempo, el cual se repite de una manera regular. Para la implementación y ejecución de la minuta de alimentos, el asociado deberá cumplir con el ciclo de menús entregado por la secretaria distrital de integración social para cada uno de los tiempos de comida.

Análisis de aporte nutricional diario: Es la obtención del aporte nutricional de los alimentos, expresada en calorías, macro y micronutrientes, los cuales son calculados a partir de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos (TCAC) versión 2015. Las preparaciones de alimentos deben elaborarse utilizando la totalidad de ingredientes incluidos en el documento ¨análisis nutricionales¨ de cada uno de los 31 menús, en las cantidades establecidas en las columnas de peso neto del mismo archivo y garantizando el peso servido incluido en la minuta patrón.

Manual dietario

DIETA NORMOCALORICA (N): Se suministra en pacientes con enfermedades que no necesitan restricción de alimentos o preparaciones. El objetivo de este tipo de dieta es mantener un estado nutricional adecuado en los pacientes y satisfacer sus gustos y preferencias de acuerdo a los recursos existentes en la institución: se prescribe para pacientes que no necesitan restricción de alimentos ni preparaciones.

La dieta Normal debe cumplir las siguientes características:

*Se ofrecen alimentos y preparaciones variadas

Scanned with CamScanner

a. Debe incluir alimentos de todos los grupos: cereales, tubérculos y plátanos; hortalizas, verduras y leguminosas verdes; frutas, carnes, huevos, leguminosas secas y mezclas vegetales, lácteos, grasas, azúcares y dulces.

b. Se caracteriza por ser una dieta equilibrada, suficiente, adecuada y variada.

*En algunos casos se tiene en cuenta las preferencias de los pacientes por los diversos alimentos adaptándose a los hábitos y gustos alimentarios.

Para el gramaje de este tipo de dietas se tomará como referencia los establecidos en la minuta patrón entregada por la Secretaria de Integración social.

DIETA HIPERPROTEICA (HPP): El objetivo de este tipo de dieta es lograr una mejoría del estado nutricional mediante el tratamiento de una desnutrición presente.

Esta dieta está indicada en pacientes con bajo peso, pacientes con hipoalbuminemia, Pacientes con desnutrición crónica y Pacientes con síndrome nefrótico.

Esta dieta se caracteriza por favorecer en el desayuno y en el almuerzo doble aporte de proteína; en la comida se caracteriza por favorecer una dieta con aporte de proteína normal, es decir una sola porción del alimento que contiene en mayor cantidad este macronutriente. Es particular por brindar proteínas de alto valor biológico, permite proporcionar al paciente un total cubrimiento de proteínas requerido para su edad, evitando que esté por debajo de sus estándares normales; el aumento en el aporte protéico debe ser fraccionado en los tres tiempos de alimentación.

DIETA HIPERCALORICA (HCAL): El objetivo de este tipo de dieta es lograr que el tratamiento sea precoz en la mejora del estado nutricional del paciente, disminuyendo el número de complicaciones y aumentado el aporte energético para asegurar la utilización biológica de las proteínas mediante una alimentación adecuada y balanceada.

Está Indicada en pacientes con bajo peso, pacientes con desnutrición crónica y pacientes con estados hipercatabólicos.

Esta dieta se caracteriza por brindar en el desayuno un mayor aporte de calorías a través de alimentos tales como la mantequilla y la mermelada. Es particular por ofrecer en el almuerzo y en la comida doble porción de harina, proteína y verdura; existe un aumento de requerimientos energéticos debido al estado hipermetabólico y/o hipercatabólico del paciente. Aporta una mayor cantidad de energía para asegurar la utilización biológica de las proteínas.

Scanned with CamScanner

ALIMENTO	PESO SERVIDO	TIEMPO DE COMIDA
Sopas	300 cc	Almuerzo
Arroz y pasta	200 g	Almuerzo y cena
Proteína animal Carne de res: magra o molida Carne de cerdo Pechuga de pollo Hígado Pescado	* Carne res/ cerdo / Hígado de res (asada): 120 g * Carne res/ cerdo sudada: 120 g * Pechuga asada: 120 g * Pechuga cocida / sudada: 120 g Filete de pescado 120 g	Almuerzo y cena
Ensaladas crudas o cocidas	60 g	Almuerzo y cena
Tubérculos: papa común, papa criolla, plátano, yuca	Frito o asado: 80 g Cocida, sudado o en puré: 100 g.	Almuerzo
Jugo de frutas	220 cc	Almuerzo y cena

DIETA HIPOGLUCIDA (HGL): El objetivo es suministrar las calorías y nutrientes requeridos por los pacientes a través de una dieta balanceada y con un bajo índice glucémico y contribuir al control de la glucemia de los pacientes diabéticos o con intolerancia a los carbohidratos.

Esta dieta está indicada en Pacientes con intolerancia a los carbohidratos, Pacientes con Diabetes Mellitus Tipo 1 Y 2, Pacientes con Diabetes Gestacional.

La dieta Hipoglúcida debe cumplir las siguientes características:

- No hay adición de carbohidratos simples como: azúcar, miel, panela, arequipe o bocadillo en ninguna de las preparaciones.
- Se restringe los productos de panadería refinados o con adición de carbohidratos simples como pan blanco, tortas, ponqués, roscones, bizcochos, hojaldres, entre otras.

Scanned with CamScanner

ALIMENTO	PESO SERVIDO	TIEMPO DE COMIDA
Sopas	150 cc	Almuerzo
Arroz y pasta	60 g	Almuerzo y cena
Proteína animal Carne de res: magra o molida Carne de cerdo Pechuga de pollo Hígado	* Carne res/ cerdo / Hígado de res (asada): 85 g * Carne res/ cerdo sudada: 80 g * Pechuga asada: 85 g * Pechuga cocida / sudada: 80 g	Almuerzo y cena
Ensaladas crudas o cocidas	120 g	Almuerzo y cena
Tubérculos: papa común, papa criolla, plátano, yuca	Frito o asado: 20 g Cocida, sudado o en puré: 30 g	Almuerzo
Jugo de frutas sin azúcar	220 cc	Almuerzo y cena

Seguidamente se realiza el ejercicio de mirar una imagen de diferentes alimentos como el pollo, papas a la francesa, pure, sopas y licuado. Con la finalidad de que identificaran según su concepto que tipo de consistencia tenia y de esa forma, identificar según los ofrecidos por unidad el tipo de consistencia.

Una vez realizado el ejercicio se procede a reforzar la definición y características de las diferentes consistencias.

DIETA BLANDA (BL): La preparación de plato proteica debe ser preferiblemente de picada o deshilachada, la verdura siempre cocida, no se ofrece encurtidos, ácidos, embutidos y tiene restricciones específicas de los alimentos productores de gas:

- Lácteos: leche entera, yogur corriente y kumis.
- Frutas: patilla, granadilla, pitahaya, banano, higos, aguacate, melón y específicamente para el servicio de cirugía y pediatría no se ofrece mango ni fresa.
- Verduras: Repollo, pepino cohombro, brócoli, pimentón, maíz, cebolla cabezona cruda, coles, apio y todas las leguminosas secas.

Scanned with CamScanner

- Farináceos (energéticos): mute, maíz, cuchucos. Postres: con leche

Este tipo de dieta tiene como objetivo prevenir la obstrucción en pacientes con disminución de la luz esofágica o intestinal, disminuir la motilidad del tracto gastrointestinal, prevenir o aliviar procesos inflamatorios de la mucosa intestinal, facilitar el proceso digestivo.
Esta dieta está indicada para pacientes que han sido sometidos a procedimientos quirúrgicos después de haber pasado por un síndrome diarreico o reposo intestinal.
Este tipo de dieta se caracteriza por estar constituida por alimentos cocidos y por la modificación de la consistencia en comparación a la dieta normal.

DIETA SEMI BLANDA (SBL): El objetivo de esta dieta es disminuir el trabajo gastrointestinal y probar tolerancia con alimentos de fácil masticación y deglución. Está indicada en pacientes de edad avanzada, pacientes con alteración en procesos de masticación y deglución, pacientes con dentadura deficiente, Post operatorios como trasplantes, donde este comprometido algún segmento del TGI.
Este tipo de dieta está construida por preparaciones mixtas de consistencia molida, desmechado torta, las cuales tiene líquidos y sustancias sólidas cuyas partículas se encuentran en suspensión o emulsión, resultando una preparación semilíquida. Se suministra en volúmenes pequeños. En casos de ser dieta semi blanda Hiperprotéica o Hipercalórica, en nueves y onces se ofrecerán bebidas hipercalóricas.

DIETA LIQUIDA COMPLETA (LCO): El objetivo de este tipo de dieta es suministrar alimentación oral que sea bien tolerada por el paciente en estado agudo o incapacitado para masticar o deglutir los alimentos sólidos, contribuir a la hidratación y mantenimiento del estado nutricional del paciente cubriendo las recomendaciones de energía y nutrientes.
Este tipo de dieta está indicada en pacientes con cerclaje, pacientes con alteración en procesos de masticación y deglución, pacientes con intervenciones quirúrgicas que tengan compromiso de: labios, boca, cuellos; pacientes con várices esofágicas en etapa terminal o cáncer esofágico.
En esta dieta, la consistencia de los alimentos debe ser líquida que permita el paso por pitillo, no se ofrecen alimentos ácidos, se incluye leche, huevo, jugos de frutas y de verduras, coladas, consomés; se ofrecen nueves y onces.

Prácticas higiénicas y medidas de protección

Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas a continuación:

Scanned with CamScanner

• Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.

• Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa o entidad será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza.

• El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar de la unidad operativa con la vestimenta de trabajo.

• Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.

• Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje a excepción del maquillaje permanente previa verificación.

• Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.

• Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

• No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.

• Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.

• De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos.

• No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.

Scanned with CamScanner

• Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

• Las personas que ingresen a las áreas de almacenamiento, preparación, servido y distribución deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene descritas previamente y portar la vestimenta y dotación adecuada: bata, gorro y tapabocas.

Se resuelven dudas e inquietudes.

Cierre

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Socialización de manual dietario	Nutricionista	Mes de octubre
Servir las dietas correspondientes a las personas con discapacidad	Operario de cocina	inmediato

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de septiembre del presente año, en socialización mensual.

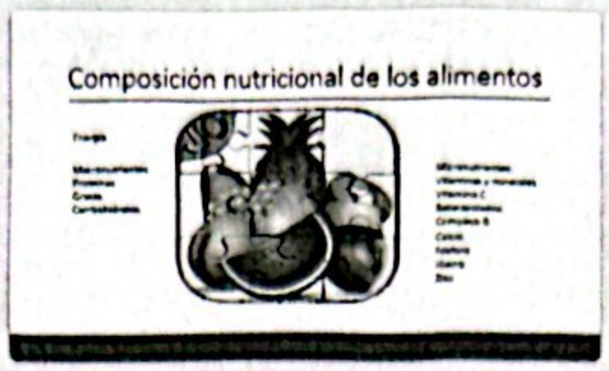
Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Asunción Escorcia Julio	Nutricionista	Centro integrarte atención interna grupo 12	

Anexos: se anexa fotos y Planilla de asistencia.
Elaboró: Asunción Escorcia Julio- Nutricionista

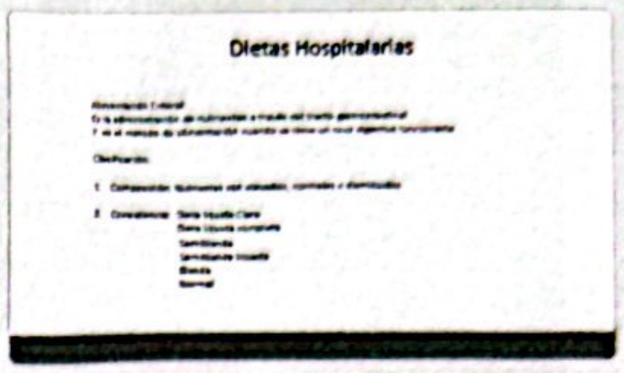
Scanned with CamScanner



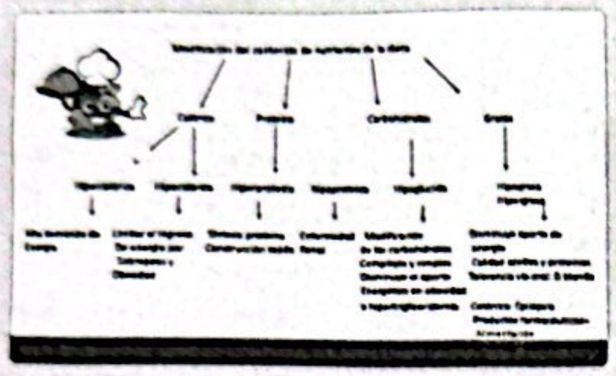
1



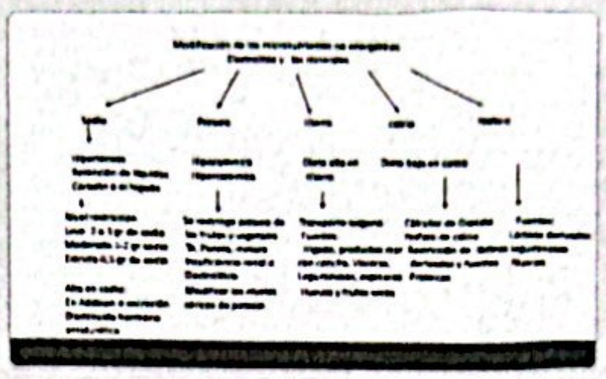
2



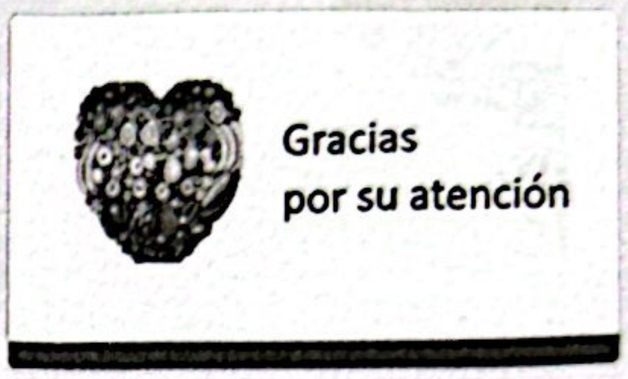
3



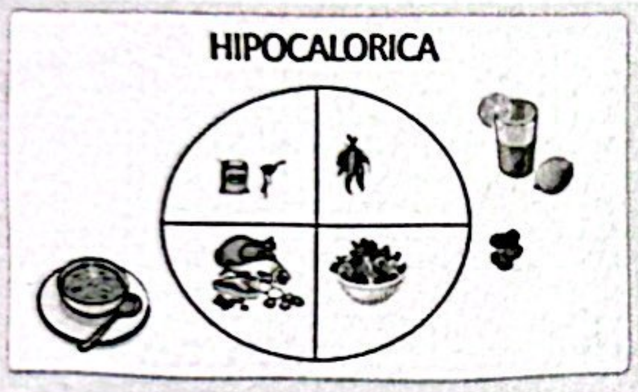
4



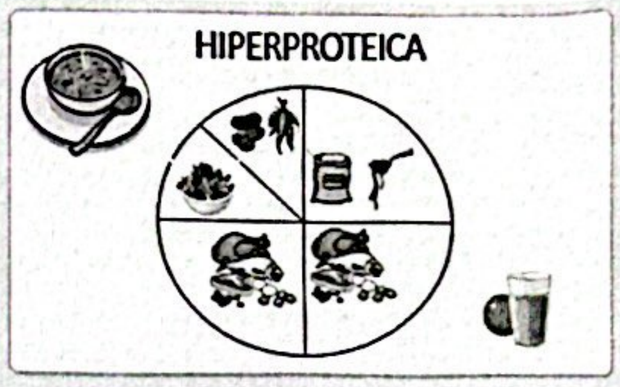
5



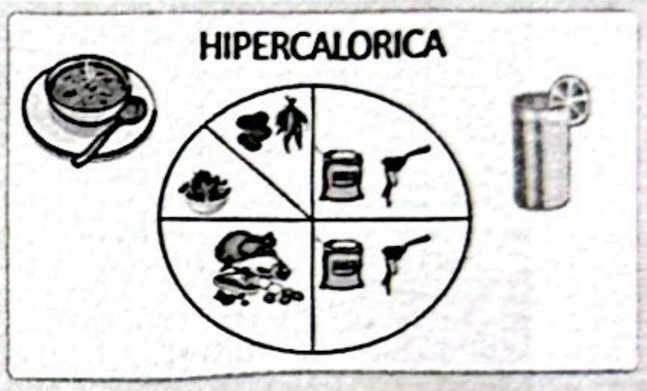
6



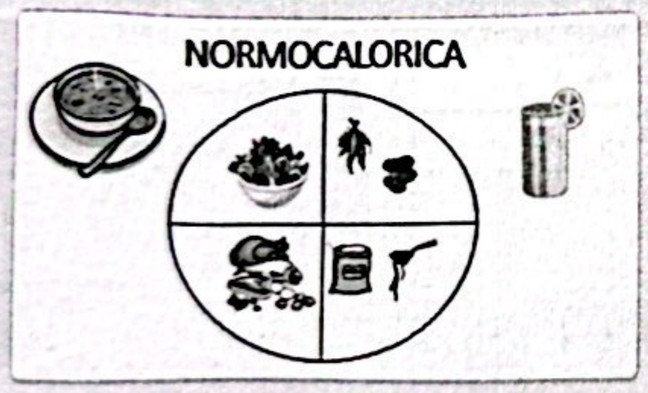
1



2



3

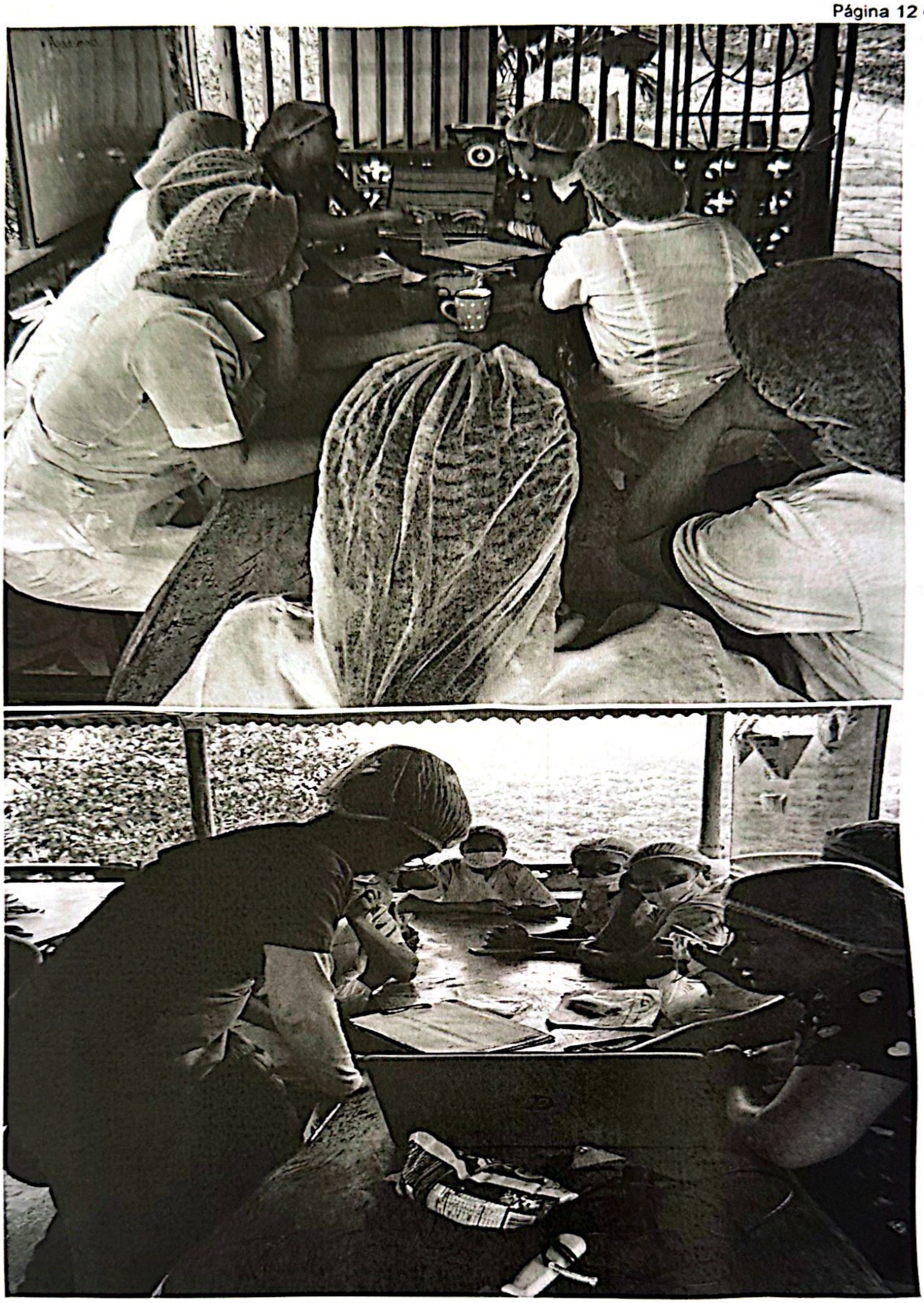


4



5

Scanned with CamScanner



Sede Principal: Carrera 7 # 32 -12 / Ciudadela San Martín
Secretaría Distrital de Integración Social
Teléfono: 3 27 97 97
Correo electrónico institucional: integracion@sdis.gov.co

Scanned with CamScanner

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 I2024018983 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Inducción al servicio de alimentación 2. Lugar o Localidad o Sede: Servicio de almuerzo Fecha y hora: 08/08/2024 10:00am-11:40Am

4. Nombre responsable: Asunción Escorcia 5. Dependencia responsable: Centro integrarte atención interna

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	Giannina Bolivar	PPT	21553891	Centro Integrarte Atención 1. 612	Manipuladora	No Aplica	gina-bolivar@hotmail	3203862541	
2	Alix Rodriguez Lizcano	cc	1072072147	centro integrarte atención interna grupo 12	Manipuladora de alimentos	No aplica	ralix2203@gmail.com	3205769291	
3	Luz Erica Vilches O.	cc	1067958791	centro integrarte atención interna g:12	Manipuladora de Alimentos	No Aplica	Ericaty vilches@gmail.com	3124947003	
4	Yuleisi Camacho	PPT	47609 43	Centro integrarte de Atención g 12	Manipulador de alimento	no aplica	yuleisi camacho@	313 217 2280	
5	Yarder José Villegas Sierra.	CC.	1051824526	centro integrarte atención I G12	técnico en A	No Aplica	villegassierra@gmail.com	3017341273	
6	Asunción Escorcia	CC	1127523604	Centro integrarte atención	Nutricionista	No Aplica	nutricionista.superacion@gmail.com	3015444406	
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 pueda 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"