ACTA N 94

FECHA: Bogotá, abril, 04 de 2025
HORA: 9:00 am - 9:30 p.m.
LUGAR: Centro Integrarte Atención Externa Grupo 8
TEMA: Ciclo de menús derivados, clasificación de dietas según consistencia.

ASISTENTES:

- Kimberly Katherin Ortega Rojas
- Talento humano: personales auxiliares de cocina y servicios generales

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo y presentación del objetivo de la capacitación.
2. Pre- test
3. Ciclos de menús derivados
4. Clasificación de dietas según consistencia
5. Post-test
6. Compromisos

DESARROLLO:

1. Saludo y presentación del objetivo de la capacitación.

Se inicia la capacitación con un corto saludo donde se expone el objetivo de la capacitación el cual es:

Socializar el ciclo de menús derivados aprobados por la secretaria De Integración Social, con el fin de suministrar las dietas y consistencias de la alimentación de manera correcta para cada uno de los participantes.

2. Pre-test

Se realizo el pre- test de manera verbal, con las siguientes preguntas:

1) Nombre dos dietas del ciclo de menús derivado
2) ¿Cuál es la porción de cereal para el tiempo de comida almuerzo de las dietas hipocalóricas?
3) ¿Qué es el ciclo de menús?

Donde se observa que hay confusión en los ciclos de menús, con los ciclos de menús derivados, por lo cual se realiza la retroalimentación y explicación de la diferencia entre los dos.

3. Ciclos de menús derivados

Los ciclos de menús derivados son una herramienta muy importante en el servicio de alimentos, ya que nos permite visualizar de manera detallada los alimentos a suministrar dependiendo cada una de las dietas que se suministran en el servicio de alimentos, que para el centro Integrarte Atención Externa Grupo 2 son las siguientes: hipocalórica, hipercalórica, sin lácteos, blanda y sin leguminosa y alta en fibra.

Dieta blanda: las preparaciones se encuentran picadas o desmechadas, especialmente la proteína, alimentos fritos, tubérculos y plátanos y fruta como pera y manzana picada.

Dieta hipocalórica: el cereal, RTP, sopa se sirve a la mitad, es decir 0,5 porción y la ensalada o verdura cocida se da 1,5 porción, las bebidas se suministran sin azúcar, cuando son jugos ácidos el azúcar se reduce a la mitad.

Dieta hipercalórica: untadura de mantequilla en el pan y derivados de cereal, adición de cucharadita de aceite en la sopa, sorbete de fruta en el almuerzo.

Dieta sin lácteos: se remplaza queso por huevo y bebidas sin adición de leche en las preparaciones como sorbetes, yogurt y kumis.

Dieta alta en fibra: se adiciona cucharadita de avena en algunas preparaciones, además no se suministran frutas que puedan ocasionar estreñimiento como: manzana, y la ensalada o verdura cocida se da 1,5 porción

4. Clasificación de dietas según consistencia

- **Dieta semiblanda:** Es una dieta que incluye preparaciones que facilitan el proceso de masticación y deglución.

- **Dieta blanda:** Es una dieta modificada en consistencia que permite preparaciones que no requieran esfuerzo en la masticación.

5. Post test.

Se realizo el post- test de manera verbal, con las siguientes preguntas:

1) Nombre dos dietas del ciclo de menús derivado
2) ¿Cuál es la porción de cereal para el tiempo de comida almuerzo de las dietas hipocalóricas?
3) ¿Qué es el ciclo de menús?

Donde se observa claridad entre la diferencia de ciclos de menús y ciclos de menús derivados, además de las consistencias existentes actualmente en la unidad operativa, teniendo en cuenta las características de la población.

4) compromisos

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Cumplimiento de los ciclos de menús derivados y consistencias de la alimentación para cada uno de los participantes.	Auxiliares de cocina y servicios generales Centro Integrarte Atención Externa Grupo 8	Durante la vigencia del convenio

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Kimberly Katherin Ortega Rojas	Nutricionista	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 8	Kimberly Katherin Ortega Rojas

Anexos: Formato planilla de asistencia talento humano Centro Integrarte Atención Externa Grupo 8.

Evidencia fotográfica:





Elaboró: Kimberly Katherin Ortega Rojas

Nutricionista

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: ciclo de menus derivados y clasificación de dietas 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAE- 68 3. Fecha y hora: 04-04-25 - 9:00am - 9:30am

4. Nombre responsable: Kimberly Ortega 5. Dependencia responsable: Subdirección para la Corresponsabilidad

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	Nancy Martínez Segura	CC	52'782.936	CIAE68	Tec. Alimentos	No aplica	namase2411@gmail.com	3114736354	
2	[illegible]	CC	39.779.469	CIAE 68	[illegible]	No aplica		3102669306	
3	Olga Omaira Herrera	CC	49'689.112	CIAE68	Serv. Alimentos	No aplica	olgaomairaherrera@gmail.com	314 2457302	
4	María Inés Ramos	CC	51.560.048	CIAE68	Serv. Generales	No aplica	[illegible]	312 5930900	
5	Kimberly Katherin Ortega	CC	1.098.663.772	CIAE68	Nutricionista	No aplica	doc.nutricionistakimberly@gmail.com	3173049103	
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

Powered by CamScanner