# ACTA N 31

**FECHA**: Bogotá, 23 de enero 2025
**HORA:** **3**:30 pm - 4:00 p.m.
**LUGAR:** Centro Integrarte Atención Externa Grupo 8
**TEMA**: Análisis químico y ciclos de menús

**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. Análisis químico
4. Ciclos de menús
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 análisis químico y el ciclo de menús, con el fin de suministrar las porciones correctas de cada uno de los grupos de alimento, apoyados desde las diferentes áreas profesionales en la vigilancia del comportamiento alimentario de los participantes.

2. Pre-test

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

1) ¿Qué es el análisis químico?

2) ¿Cuántos ciclos de menús se manejan actualmente en la unidad operativa?

3) ¿Cuáles fueron los principales cambios en la minuta patrón?

En el pretest se observaron los siguientes puntajes: 0.5/ 3, 1/ 3, 21.3/3, 0.5/3, donde se encontró la falta de conocimiento en cuanto al concepto del análisis químico y los diferentes pesos los cuales son: peso bruto, neto y peso servido.

3. Análisis químico

- **Análisis químico:** estudio de los alimentos y de las sustancias que los integran (macro y micronutrientes). también podemos encontrar el peso bruto, peso neto de los alimentos para cada una de las diferentes preparaciones.

4. Ciclos de menús

Es un conjunto de menús diarios los cuales se repiten de una forma periódica y a su vez facilitan la planeación de todo el proceso del servicio de alimentación. El ciclo de menús de la unidad de servicio tiene 4 semanas, las cuales tienen 20 ciclos, que se componen de 3 tiempos de comida.

5. Post test.

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

1) ¿Qué es el análisis químico?

2) ¿Cuántos ciclos de menús se manejan actualmente en la unidad operativa?

3) ¿Cuáles fueron los principales cambios en la minuta patrón?

En el post test se observaron todos los puntajes 3/3, existiendo claridad en cuanto los términos de análisis químico y ciclos de menús, su importancia para realizar la estandarización, junto con el peso bruto, neto y servido.

Al final de la capacitación se dio un espacio para preguntas, dudas e inquietudes acerca de la temática desarrollada.

6. Compromisos

Compromisos:

| Compromisos | Responsables | Fecha de Ejecución |
|---|---|---|
| Cumplimiento del análisis químico y los ciclos de menús 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 | |

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

Evidencias fotográficas



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: Analisis glucemico y ciclos de menú
2. Lugar o Localidad o Sede: CIAE68
3. Fecha y hora: 23-01-2025 - 3:30pm-4:00pm
4. Nombre responsable: Kimberly Ortega - nutricionista
5. Dependencia responsable: Subdirección para la discapacidad

| 6. Item | 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 | Sandra Jimenez | C.C. | 52.538.425 | CIAE68 | Serv. gral. | No aplica | balsuky27@hotmail.com | 3114771647 | Sandra Jimenez |
| 2 | Carolina Melendez Castro | CC | 52.479280 | CIAE68 | Serv general | No aplica | carolamelendez@hotmail.com | 3107782371 | |
| 3 | Olga Omeris Herrera | CE | 49'689112 | CIAE 68 | Serv. Alimentos | NO Aplica | olgaomeris herrera@gmail.com | 314.245.7302 | |
| 4 | Henry Avilán | CC | 79779469 | CIAE 68 | Serv alimentos | NO Aplica | pinzon luz mery3@gmail.com | 3102669306 | |
| 5 | Laura Daniela Rodriguez Olaya | CC | 1069763719 | CIAE 68 | Fonoaudiologa | No Aplica | rodriguezdla@gmail.com | 3204529858 | |
| 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