ACTA N 64

FECHA: Bogotá, 26 de junio 2024
HORA: 3:30 pm - 4:00 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 física, 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?

Powered by CamScanner

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 pre- test de manera física, 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?

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

Powered by CamScanner

4) compromisos

Compromisos:

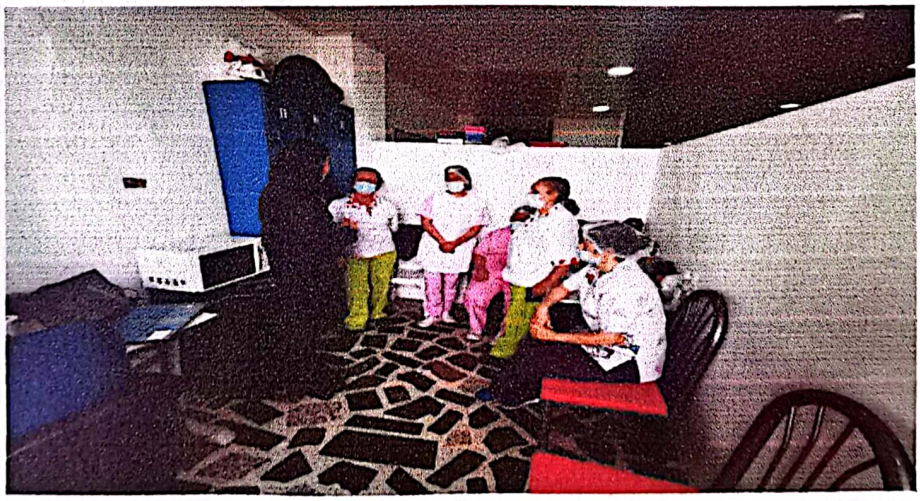
Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Cumplimiento de los ciclos de menús derivados y consistencias de la alimentación para cada uno de los participantes.	Auxiliares de cocina y servicios generales Centro Integrarte Atención Externa Grupo 8	Durante la vigencia del convenio

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	

Anexos: Formato planilla de asistencia talento humano Centro Integrarte Atención Externa Grupo 2.

Evidencia fotográfica:



Elaboró: Kimberly Katherin Ortega Rojas

Nutricionista

Powered by CamScanner

	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 1 Fecha: Memo 12023023863 - 14/08/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: ciclo de menús derivados, clorificación de dietas según consistencia 2. Lugar: Centro Integrale Atención Externa Grupo 8 3. Fecha y hora: 26-06-2024 3:30pm 4:00pm

4. Ítem	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	Maria Ynes Ramos	51560048	CIAE 68	Serv. gral	no aplica	hijosadorados@hotmail.es	3125930900	M.R.
2	Sandra Jimenez	52.538.425	CIAE 68	Serv. gral.	no aplica	daisuky27@hot.com	3114771647	Sandra Jimenez
3	Olga Omaira Herrera	49619117	CIAE 8	Monp. Alimentos	No Aplica	olgaomairaherrera@gmail.com	3142847302	Olga Herrera
4	Mery Mercedes	39719469	CIAE 8	Manipuladora alimentos	No aplica	- -	3102669306	Mery Mercedes
5	Nancy Martinez	52787436	CIAE 68	Tec. Alimentos	N A	mamase@live.com	3114736352	Nancy Martinez

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

Powered by CamScanner