ACTA N 223

FECHA: Bogotá, 09 de octubre 2024
HORA: 10:00 am - 10:30 a.m.
LUGAR: Centro Integrarte Atención Externa Grupo 8
TEMA: Ciclos de menús y ciclos de menús derivados

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.
4. Ciclos de menús derivados.
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 la clasificación de dietas según calorías, 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 ciclo de menús derivados?

   2) ¿Qué es el ciclo de menús?

3) Nombre 3 ciclos de menús derivados

Donde las puntuaciones fueron:1,6/3 – 1,3/3- 1,5/3- 2,5/3 : se reforzo los conceptos ciclos de menús derivados, donde hubo mayor falencia por parte de las auxiliares.

3. 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.

4. 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

5. Post test.

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

1) ¿Qué es el ciclo de menús derivados?

2) ¿Qué es el ciclo de menús?

3) Nombre 3 ciclos de menús derivados

En el post test todos los puntajes estuvieron 3/3, es decir de las 3 preguntas, las 3 fueron correctas, es decir hubo claridad acerca de los conceptos ciclos de menús, ciclos de menús derivados de acorde a estado de nutrición, alergias e intolerancias alimentarias.

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 ciclo de menús y ciclo de menús derivados 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 I2024015963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: ciclos de menús y ciclos de menús derivados 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAE-68 3. Fecha y hora: 09-10-2024 10:00 am - 10:30 am

4. Nombre responsable: Kimbaly Kathem Olga Rojas 5. Dependencia responsable: Nutricion

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	Mariaynes Ramos f.	cc	51560048	CIAE 68	Serv. gral.	No aplica	hijosadorados@hotmail.es	3125930900	M R.
2	Sandra Jimenez.	cc	52.538.425	CIAE68	Serv. gral	No aplica	daisuky27@hotmail.com	3114771643	Sandra Jimenez
3	Olga Omaira Hernandez	CE	49'619112	CIAE68	Serv. Alimentos	No Aplica	olgaomaira hernandez@gmail.com	314 2457302	
4	HENRY ALARCÓN	cc	79717469	CIAE 68	3er alimentos	12vo Aplica		3102669306	
5	Nancy Martinez S.	cc	52'782436	CIAE68	Tec. Alimentos	No aplica	ramasc2411@hotmail.com	3114736354	
6	Kimbaly Kathem Olga Rojas	cc	1095815372	CIAE 68	Nutricionista	No aplica	secretariam.kimbaly@gmail.com	3173049103	
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"

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

Powered by CamScanner