ACTA N°94

FECHA: Bogotá, septiembre 25 de 2024

HORA: 03:00 p.m. – 04.00 pm.

LUGAR: Centro integrarte Atención Externa Grupo 4

TEMA: Estandarización de Porciones

ASISTENTES: Planilla de asistencia

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo y presentación del tema correspondiente

2. Conocer el nivel de dominio del tema que se va a presentar.

3. Sociabilización del tema correspondiente

4.Solucion de dudas y preguntas.

DESARROLLO:

1.Saludo al personal a capacitar.

2.Preguntas previas para saber el conocimiento que tienen acerca del tema correspondiente.

3.En la capacitación del día de hoy realizamos vimos capa componente de la minuta patrón mismo la cantidad de porción que se le debe dar a cada participante dependiendo de su dieta.

SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL
DIRECCIÓN DE NUTRICIÓNCICLO DE MENÚS
ITROS INTEGRARTE DE ATENCIÓN EXTERNA

NUEVES REFORZADAS

Tipo de Alimento	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida	Medida casera
			P. BRUTO	P. NETO		
	Lácteos					
BEBIDA LACTEA	Leche caliente con canela					
	Colada de fécula de maíz, colada de harina de plátano, colada de avena, colada de fécula de maíz con mora, chocolate, Agua de panela con leche, café en leche		220 cc	220 cc	Leche caliente: 220 cc	
	Cereal y mezclas (colada)	Diario				7 a 8 onzas
	Fécula de maíz, avena molida, harina de plátano		12 g	12 g	Coladas, chocolate, agua de panela con leche, café con leche:	
ALIMENTO PROTEICO		1 - 2 veces por semana				Queso doble crema: 2 tajadas Queso campesino: 1 porción grande
	Queso: campesino, doble crema		50 g	50 g	50 g	
		2 - 3 veces por semana			Revuelto: 42 g	
	Huevo: revuelto, cocido, perico		55,56 g	50 g	Perico: 45 g	1 unidad
					Cocido: 48 g	
CALDO	Changua con huevo: Huevo		55,56 g	50 g		
	Changua con huevo: Leche		180 cc	180 cc		
	Carne de res, pollo, pajarilla	1 vez a la semana	50 - 62,5 g	50 g	240 cc	8 onzas
	Papa		62,5 g	50 g		
CEREAL ACOMPAÑANTE	Pan blando, pan rollo, pan hojaldrado, mogolla integral		60 g	60 g	60 g	1 unidad grande
	Arepa de maíz		42 g	42 g	95 g	1 unidad grande
	Pan molde: blanco o integral		42 g	42 g	42 g	2 tajadas
	Tostada: integral, sabor a mantequilla	Diario	60 g	60 g	60 g	3 unidades
	Galletas de soda		26 g	26 g	26 g	3 unidades
FRUTA	Fresa, papaya, melón, uvas		210 - 400 g	200 g	200 g	1 taza
	Banano, manzana, pera, mandarina	Diario	235 - 286 g	200 g	200 g	1 unidad mediana
	Granadilla		183,3 g	55 g	55gr	1 unidad
	Azúcar		7 g	7 g		

Con este dato procedimos revisar que utensilios son los adecuados para servir cada porción deducimos que para la sopa el cucharon pequeño es más factible ya que dos de la misma nos

dan los 270 ml que pide una persona normal y una de la misma para las personas hipocalóricas esto en cuento a las sopas.



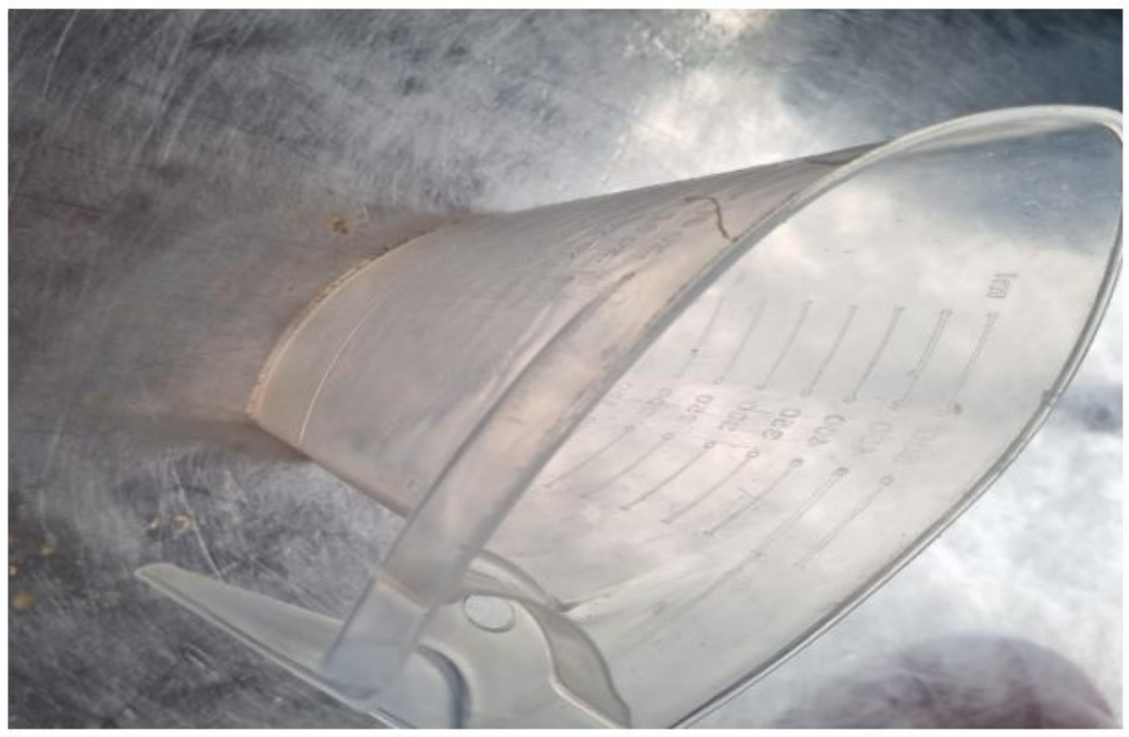
Para el arroz utilizamos las cucharitas medidoras estas cuentas con un set de 5 en las cuales la más grande nos ayuda con el gramaje de 120g que pide un participante con dieta normal y la mediana nos ayuda con la medida de la dieta hipocalórica que son 60g.



De igual manera para ensalada que son 80g la medimos con una palita grande de set que vienen 3 la cual la más grande nos ayudó a sacar la medida que se requiere para cada participante.



Finalmente, para las bebidas utilizamos la jarra medidora en el caso del jugo se mide los 270 ml que requiere cada participante.



Cabe aclarar que las cantidades exactas se hacen con una gramera la cual nos ayuda sacar un plato base para tener una referencia de servido.



Evidencia fotográfica de la capacitación:





Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Realizar pesaje todos los días para que fortalezcan la cantidad de alimento que se debe servir a cada participante.	Sergio Quiroga- Tecnólogo de alimentos	Mes de octubre.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma

Anexos: Planilla de asistencia.

Elaboró: Sergio Felipe Quiroga Correa

Centro Integrarte Atención Externa Grupo 4

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GDO-023
Versión: 2
Fecha: Memo (20240159983 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Estandarizacion de Porciones 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAC64 3. Fecha y hora: 26/09/2024 3:00PM - 4:00PM

4. Nombre responsable: Sergio Quiroga 5. Dependencia responsable: Tecnologa alimentos

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	Julio alvarez	CC	1088835325	No aplica	Y desarrollo	CIAC64	julio.alvarez.sanpa3	3183555377	Julio A
2	Deyby Cruz	CC	1026595085	No aplica	M. de alimentos	CIAC64	Dcruzsoto@gmail.com	3173611503	Deyby
3	Angie Carter.	CC	1032502385	No aplica	S. generales	CIAC64	angiecAOA@gmail.com	3123171035	Angie C.
4	Andres lopez	CC	1001116232	NO aplica	S. Generales	CIAC64	alopezbarbosa@gmail.com	3104267629	Andres
5									
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.