ACTA N° 002

FECHA: 03 de junio de 2024

HORA: 08:00 a.m.

LUGAR: Centro Comunidad de Cuidado San José.

TEMA: Socialización Inducción .

ASISTENTES: Darling Bello Nutricionistas – Yennifer Murcia - Auxiliares de cocina-

ORDEN DEL DIA:

1. Objetivo
2. Introducción
3. Actividad a desarrollar.
4. Materiales.
5. Compromisos.
6. Anexos

DESARROLLO:

1. Objetivo de la actividad: Realizar socialización de inducción-reinducción al personal del servicio de alimentos, buscando capacitarlos referente a la minuta de alimentos (minuta patrón, ciclo de menús, análisis de aporte nutricional), así como los criterios técnicos para el suministro alimentario que contempla modificaciones de alimentos o de preparaciones, según lo establecido en el anexo técnico, con el fin de dar pautas para realizar las preparaciones de alimentos brindadas a la persona mayor en la Comunidad de Cuidado San José.

2. **Introducción de la actividad:** Todo servicio de alimentación cuenta con una minuta patrón la cual sirve como guía para las preparaciones que se realizarán teniendo en cuenta el servicio, la población, costos, etc. En la minuta se encuentran los diferentes grupos de alimentos, la frecuencia diaria y semanal de consumo. Además, indica las porciones a ofrecer según el grupo de edad. Las personas mayores en la modalidad de cuidado reciben el 100% del requerimiento de energía y nutrientes estimados a partir de las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes –RIEN para la población colombiana (población adulta mayor y más) a través del suministro de cinco y seis tiempos de comida, distribuidos en: desayuno, nueves, almuerzo, onces, comida y refrigerio nocturno a las personas mayores que lo requieran. Con el fin de cubrir los requerimientos nutricionales antes mencionados, es importante conocer y garantizar los gramajes de cada preparación establecida en la minuta patrón por esto durante la socialización se dio a conocer cuál es la minuta, como está distribuida, que se tiene en cuenta al momento de crear una , que profesional es el encargado de realizarla y por qué es tan importante contar con una en un servicio de alimentación; además se habló de los ciclos de menú que es un conjunto de menús diarios los cuales se repiten de una forma consecutiva y facilitan la planeación de todo el proceso del servicio de alimentación.
Se enfatizó en las ventajas y desventajas de regirse de un ciclo de menús y se recordó al servicio de alimentos la necesidad de cumplir de forma estricta con el menú y ciclos de menú utilizados en el hogar, entregados por secretaria de Integración social. Solo se acepta cambio si la nutricionista así lo indica teniendo en cuenta maduración de frutas o algún cambio justificado.

3. Actividad a desarrollar:

a. Elaboración de material de apoyo para el desarrollo de la capacitación (se utilizó la minuta patrón y se entregó a cada participante)
b. Presentación por parte de la Nutricionista acerca de la temática
c. La actividad se desarrolló en dos sesiones con fechas del 03/06/2024 y 05/06/2024
d. Cierre de la actividad

4. **Materiales:** Minuta patrón.

5. Compromiso

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Tener en cuenta la minuta patrón, menú y ciclos de menú utilizados en la Comunidad de Cuidado San José, para lograr de esta manera dar cumplimiento. Y de esta manera beneficiar el estado de salud y nutricional de las personas mayores.	Auxiliares de cocina, gastrónomo y Nutricionista.	Todos los días durante la ejecución del convenio.

FIRMAS

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo devinculación	Dependencia	Firma
DARLING PAOLA BELLO ACOSTA	NUTRICIONISTA	SAN JOSE	
YENNIFER TATIANA MURCIA BOLIVAR	COORDINADOR	SAN JOSE	

Anexos: Registro de asistencia y evidencia fotográfica

Elaboró: DARLING PAOLA BELLO ACOSTA- NUTRICIONISTA

Powered by CamScanner

Anexos:

Chinauta, 03 junio y 05 de junio de 2024

Evidencia fotográfica.

Tema: Inducción





ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023	
Versión: 1	
Fecha: Memo I2023023863 - 14/08/2023	
Página: 1 de 1	

1. Tema: Inducción 2. Lugar: C C San José 3. Fecha y hora: 05-06-2024

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	LUZ Adriana Molano	1069727388	San José	Aux Cocina	Planta	molanoadriana0806@gmail.com	3209153677	
2	Maria Alicia Tovar	1071545379	San Jose	Aux Cocina	planta	maria.tovar9856@gmail.com	3123572090	maria Tov
3	Nora I Gutierrez	21.601.756	San Jose	Aux Cocina	planta	norayisabel123	3105617086	NORA G.
4	Silvia nuñez	35253939	San Jose	gastronoma	planta	— o —	3138872573	
5	Marcela Vicoya.	1071548259.	San Jose	Aux Cocina	planta	— o —	3122760986	Marcela V.
6	Amira M	55143993	San Jose	Aux cocina	planta	— o —	3112935944	Amira M.
7	Lina Bahamon	52208764	San Jose	Aux cocina	Planta	— o —	3002296907	Lina B.
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

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