ACTA N° 298

FECHA: Bogotá, noviembre, 25 de 2025.

HORA: 10:45 am. – 11:00 am.

LUGAR: Centro Integrarte Atención Externa Grupo 5

TEMA: Socialización minuta de alimentos, formato derivación minuta de alimentos y criterios técnicos para su preparación, dirigida a Manipuladores de alimentos, mes de noviembre.

ASISTENTES: Se anexa planilla de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo y explicación de la dinámica a seguir.
2. Socialización de los temas propuestos
3. Respuesta a inquietudes.
4. Agradecimiento por asistencia y participación en el tema desarrollado.

DESARROLLO:

1. Se realizó una sesión dirigida al grupo de Manipuladores de Alimentos, orientada a la socialización del ciclo de menús correspondiente a la vigencia del convenio en curso, la distribución de minutas y la aplicación de criterios técnicos para la correcta preparación de las recetas establecidas en el plan alimentario institucional, correspondiente al mes de noviembre de 2025.

2. Durante la jornada se llevó a cabo la socialización técnica del ciclo de menús vigente, abordando aspectos clave como la estructuración de minutas, derivación dietaria y formulación de recetas institucionales. Se presentó un análisis químico detallado de cada preparación, determinando la composición nutricional de los alimentos en términos de macronutrientes (proteínas, carbohidratos y lípidos), micronutrientes

(vitaminas y minerales), contenido de sodio, fibra dietaria y aporte calórico total. Cada minuta fue diseñada para proporcionar un valor energético aproximado de 1.749 kilocalorías diarias, distribuidas según las recomendaciones del perfil nutricional de la población beneficiaria, a través de las nueves reforzadas el almuerzo y las onces. Asimismo, se incorporaron ajustes dietoterapéuticos individualizados en función de las condiciones clínicas y restricciones alimentarias específicas, garantizando la pertinencia nutricional y la seguridad alimentaria en el marco del proceso de atención integral.

3. Se atendieron las inquietudes del personal asistente relacionadas con aspectos operativos y clínico-nutricionales, incluyendo la organización de los horarios de distribución de alimentos, la elaboración de dietas semiblandas y el uso adecuado de sal y condimentos conforme a los lineamientos de reducción de sodio y preservación de sabores naturales. Asimismo, se profundizó en el uso de medidas caseras estandarizadas para garantizar un porcionamiento adecuado, asegurando eficiencia operativa y el cumplimiento de los aportes nutricionales definidos. También se revisaron las restricciones dietéticas para casos especiales, garantizando una atención alimentaria individualizada según las necesidades de cada beneficiario. Finalmente, se reiteró la obligatoriedad de cumplir estrictamente con el ciclo de menús institucional como estrategia para asegurar la calidad, uniformidad del servicio y seguridad alimentaria de los participantes.

4. Se brindó un reconocimiento al personal asistente por su participación, su interés constante y el compromiso demostrado durante el desarrollo del tema. Se resaltó la relevancia de su labor en la adecuada implementación de los lineamientos abordados, dado que su labor diaria garantiza la correcta ejecución de los procesos y la calidad del servicio. Asimismo, se enfatizó que su disposición para aprender, ajustar prácticas y aportar desde su experiencia constituye un elemento fundamental para el fortalecimiento continuo del servicio alimentario institucional y para el bienestar de los beneficiarios.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Garantizar el cumplimiento estricto de los menús institucionalmente establecidos, asegurando la utilización precisa de los ingredientes y gramajes definidos según la minuta patrón y su correspondiente análisis químico. Este proceso es fundamental para	Manipuladores de alimentos, Tecnólogo de alimentos y Nutricionista	Desde la fecha, hasta finalizar el proceso de atención actual.

mantener la calidad nutricional de las preparaciones, fortalecer la seguridad alimentaria y asegurar la estandarización del servicio. Asimismo, se busca que todas las operaciones se realicen en concordancia con los lineamientos técnicos vigentes, promoviendo uniformidad, coherencia y cumplimiento de los estándares establecidos para la atención alimentaria de los participantes del CIAEG5.		

CONVOCATORIA.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma

Anexos: Listado de asistencia.

Elaboró: Nutricionista-Dietista Jimena Cabrera Arcos

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: Socialización minuta, diligencia y criterio técnico para su preparación 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAEGS 3. Fecha y hora: 25/11/2025 10:45 am

4. Nombre responsable: Jimena Cabrera Arus 5. Dependencia responsable: Subdirección para la discapacidad

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	Daniela Bobcos	CE	26.176.696	CIAEGS	AUX. COCINA	CIAEGS	bobcodaniela@gmail.com	3228983587	
2	Isabel Tano O	CC	52951JJD	CIAEGS	AUX COCINA	CIAEGS	tanoisabel@gmail.com	3209767785	
3	Wilver Ramirez L	CC	1018444607	CIAEGS	Tec Alimentos	CIAEGS	alimentosciaegs@gmail.com	3133155992	
4	Jimena Cabrera Arus	CE	59826769	CIAEGS	Nutricionista	No aplica	cabrerajimenagce@gmail.com	3164969443	
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.

Scanned with CamScanner