ACTA N° 54

FECHA: Bogotá, enero, 22 de 2026.

HORA: 10:15 am. – 10:30 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 enero.

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. Durante la sesión correspondiente al mes de enero de 2026, se dio apertura al encuentro con un saludo dirigido a los asistentes, seguido de la explicación de la dinámica de trabajo a desarrollar. En este espacio se socializó el objetivo de la jornada, orientado a fortalecer la apropiación de los lineamientos técnicos del proceso de alimentación institucional, así como a garantizar la adecuada comprensión de los temas programados para la sesión.

2. El desarrollo temático se llevó a cabo mediante la socialización de los contenidos definidos para el mes de enero de 2026, los cuales estuvieron enfocados en la revisión y aplicación de los lineamientos técnicos del plan alimentario institucional vigente. Durante este espacio se abordaron aspectos relacionados con la organización del servicio de alimentación, la correcta interpretación del ciclo de menús, la distribución

de minutas y la aplicación de criterios técnicos para la preparación de las recetas establecidas. Asimismo, se enfatizó en la importancia de garantizar el cumplimiento del aporte nutricional definido, teniendo en cuenta la adecuada distribución de macronutrientes y micronutrientes, el control del contenido de sodio y la correcta aplicación de medidas estandarizadas de porcionamiento, con el fin de asegurar la calidad nutricional y la seguridad alimentaria de los beneficiarios.

3. Se dio respuesta a las inquietudes formuladas por los asistentes, relacionadas principalmente con aspectos operativos y técnico-nutricionales del servicio de alimentación. Entre los temas abordados se incluyeron la organización de los tiempos de servicio, la adecuada preparación de dietas con modificación de consistencias, el uso responsable de sal y condimentos, y la correcta aplicación de medidas caseras para el porcionamiento de los alimentos. De igual manera, se brindaron orientaciones frente a la atención de casos con requerimientos dietarios específicos, resaltando la importancia de seguir estrictamente los lineamientos establecidos para garantizar una atención individualizada y segura.

4. Finalmente, se expresó agradecimiento a las manipuladoras de alimentos y al tecnólogo, por su participación y el interés demostrado durante el desarrollo de la jornada, resaltando la importancia de su compromiso para la correcta implementación de los lineamientos socializados y para el fortalecimiento continuo del servicio de alimentación institucional.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Continuar dando cumplimiento estricto de los menús institucionalmente establecidos, asegurando la utilización precisa de los ingredientes y gramajes definidos conforme a la minuta patrón y al análisis químico correspondiente, con el propósito de mantener la calidad nutricional, la seguridad alimentaria y la estandarización del servicio, en concordancia con los lineamientos técnicos vigentes.	Manipuladores de alimentos, Tecnólogo de alimentos y Nutricionista	Desde la fecha, hasta finalizar el proceso de atención actual.

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: Minuta, duración y criterios técnicos de priorización 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAE.6.J. 3. Fecha y hora: 22/01/2026 10:15 am

4. Nombre responsable: Jimena Cabrera Arias. 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 Bolaño	C.C.	26.176694	CIAE 6S	Aux cocina	No aplica	bolañodaniela@hotmail.com	3208783587	
2	Isabel Tano	CC	50955550	CIAE 6S	Aux cocina	No Aplica	tanoisabel2@gmail	3204767785	
3	Nilva Palmira	CC	1018444667	CIAE 6S	Tec Almuerzo	No aplica	alimentos.ciae6s@gmail.com	3133155997	
4	Jimena Cabrera Arias	CC	59826761	CIAE.6S	Nutricionista	No aplica	cabreramena9@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