ACTA N° 147

FECHA: Bogotá, marzo, 17 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 marzo.

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. En el marco de la jornada correspondiente al mes de marzo de 2026, se realiza la explicación de la dinámica a seguir, la cual se desarrolla bajo un enfoque participativo, orientado a fortalecer los conocimientos técnicos del servicio de alimentación y a promover la apropiación de los lineamientos institucionales. Se expone el propósito de la sesión, enfocado en consolidar la correcta aplicación de los procesos alimentarios, en coherencia con las necesidades actuales del servicio y las características de la población atendida.

2. Durante la jornada se lleva a cabo la socialización de los temas propuestos para el mes de marzo de 2026, los cuales se enfocan en el fortalecimiento de los procesos técnicos y operativos del servicio de alimentación. En este espacio se abordan aspectos relacionados con la correcta interpretación y aplicación del ciclo de menús institucional, la

organización del servicio en función de los tiempos de alimentación, y la adecuada ejecución de las minutas establecidas.
De igual manera, se profundiza en la importancia del cumplimiento de los gramajes y porciones estandarizadas, la adecuada distribución de macronutrientes y micronutrientes, y el control del contenido de sodio en las preparaciones, promoviendo el uso moderado de sal y condimentos. Se refuerzan lineamientos relacionados con la aplicación de técnicas de cocción adecuadas, la conservación de la cadena térmica, y el mantenimiento de las condiciones de higiene e inocuidad durante todo el proceso de producción y servido. Asimismo, se amplían orientaciones sobre la preparación y manejo de dietas con modificación de consistencias, teniendo en cuenta las recomendaciones del equipo interdisciplinario, especialmente en casos que requieren ajustes en textura por condiciones de deglución. Se enfatiza la importancia de garantizar la seguridad alimentaria, la calidad nutricional y la aceptación de las preparaciones, preservando sus características organolépticas como sabor, olor, color y textura.

3. Se dispone un espacio para la respuesta a inquietudes, en el cual las manipuladoras de alimentos y el Tecnólogo plantean preguntas relacionadas con la ejecución del servicio, la aplicación de los lineamientos técnicos y el manejo de situaciones específicas en la preparación y distribución de alimentos. Se brindan orientaciones claras frente a la organización de los tiempos de alimentación, el control de porciones, la manipulación adecuada de los alimentos según el tipo de dieta y la atención de casos con requerimientos dietarios particulares, reforzando la importancia de dar cumplimiento estricto a los lineamientos institucionales.

4. Finalmente, se agradece a las manipuladoras de alimentos y al Tecnólogo de Alimentos por su asistencia, participación y compromiso durante el desarrollo de la jornada, resaltando su papel fundamental en la implementación de los lineamientos socializados y en el fortalecimiento continuo del servicio de alimentación, contribuyendo a una atención integral y de calidad para las personas con discapacidad atendidas en el Centro Integrarte Atención Externa Grupo 5.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
El personal manipulador de alimentos y el Tecnólogo de Alimentos del Centro Integrarte, se comprometen a aplicar de manera adecuada los lineamientos técnicos socializados durante el mes de marzo de	Manipuladores de alimentos, Tecnólogo de alimentos y Nutricionista	Desde la fecha, hasta finalizar el proceso de atención actual.

2026, garantizando el cumplimiento del ciclo de menús, el control de porciones, la correcta preparación de las dietas y el mantenimiento de las condiciones de calidad, inocuidad y seguridad alimentaria.		

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, derivación y criterios técnicos propuesta 2. Lugar o Localidad o Sede: C.I.A.E.G.S 3. Fecha y hora: 17/03/2026 10:15 am.

4. Nombre responsable: Jimena Cabrera Arcos 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									
2	Wilver Ramirez	CC	1018444607	CIAEGS	Tec Alimentos	No aplica	alimentos ciaegs @gmail.com	3133155997	
3	Isabel Tano	CC	50935550	CIAEGS	S Alimentos	No Aplica	Tanoisabel29@gmail.	3204767780	
4	Daniela Bolaño S.	C.C.	26.176696	CIAEGS	S. alimentos	no aplica	bolañodaniela@gmail.com	3228983587	
5	Jimena Cabrera Arcos	CC	59826769	C.I.A.E.G.S	Nutricionista	No aplica	cabrerajimena990gmail.com	3164969443	
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