ACTA N° 186

FECHA: Bogotá, abril, 16 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 abril.

ASISTENTES: Se anexa planilla de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Socialización de los temas propuestos con manipuladoras de alimentos y Tecnólogo del Centro Integrarte Atención Externa Grupo 5.

2. Respuesta a inquietudes.

3. Agradecimiento por asistencia y participación en el tema desarrollado.

DESARROLLO:

1. Durante la jornada se lleva a cabo la socialización de los temas definidos para el mes de abril de 2026, enfocados en el fortalecimiento de los procesos técnicos, operativos y de calidad del servicio de alimentación. Se abordan aspectos relacionados con la correcta interpretación y aplicación del ciclo de menús institucional, haciendo énfasis en el cumplimiento de las minutas establecidas, la adecuada rotación de alimentos y la coherencia en la planeación de los tiempos de alimentación. Asimismo, se refuerza la importancia del cumplimiento de los gramajes y porciones estandarizadas, garantizando una adecuada distribución de macronutrientes y micronutrientes en cada tiempo de comida. Se hace especial énfasis en el control del contenido de sodio en las preparaciones, promoviendo el uso moderado de sal, caldos concentrados y condimentos artificiales, con el fin de favorecer hábitos de alimentación más saludables.

De igual manera, se profundiza en la aplicación de técnicas de cocción adecuadas que permitan conservar el valor nutricional de los alimentos, así como en el mantenimiento de la cadena térmica durante los procesos de preparación, transporte y servido, con el fin de preservar la inocuidad y calidad de las preparaciones.
Se refuerzan los lineamientos relacionados con las buenas prácticas de manufactura, incluyendo higiene personal, limpieza y desinfección de superficies, control de tiempos y temperaturas, y manejo adecuado de materias primas.

Adicionalmente, se amplían orientaciones sobre la preparación y manejo de dietas con modificación de consistencias, teniendo en cuenta las recomendaciones del equipo interdisciplinario, especialmente en usuarios que presentan dificultades en la deglución. Se enfatiza la importancia de lograr preparaciones seguras, homogéneas y de fácil consumo, sin afectar la calidad nutricional.

Finalmente, se destaca la necesidad de garantizar la aceptación de los alimentos por parte de los usuarios, cuidando las características organolépticas como sabor, olor, color y textura, lo cual influye directamente en la adherencia alimentaria.

2. Se dispone un espacio de participación en el cual las manipuladoras de alimentos y el Tecnólogo de Alimentos plantean inquietudes 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 correcta manipulación de alimentos según el tipo de dieta y la atención de casos con requerimientos nutricionales particulares. Este espacio permite fortalecer la comprensión de los temas abordados, aclarar dudas operativas y promover la mejora continua en la prestación del servicio.

3. Para finalizar la jornada, se expresa un agradecimiento a las manipuladoras de alimentos y al Tecnólogo de Alimentos por su asistencia, disposición y participación durante el desarrollo de la actividad. Se reconoce su compromiso en la implementación de los lineamientos socializados, destacando su rol fundamental en el fortalecimiento del servicio de alimentación y en la garantía de una atención integral, segura 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 se comprometen a dar cumplimiento a los lineamientos socializados, garantizando la correcta aplicación del ciclo de menús, el respeto por los gramajes y porciones establecidas, y el adecuado manejo de las preparaciones según las características de cada dieta. Asimismo, se comprometen a fortalecer las buenas prácticas de manufactura, mantener la cadena térmica durante todo el proceso y asegurar condiciones óptimas de higiene e inocuidad en el servicio. De igual manera, deberán prestar especial atención a la preparación de dietas con modificación de consistencia, cumplir con las recomendaciones del equipo interdisciplinario y promover la calidad y aceptación de los alimentos, contribuyendo al bienestar de la población atendida.	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: Socialización Mínima denuncia criterio técnico 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAE. Grupo 5 3. Fecha y hora: 16/04/2026 10:15 am

4. Nombre responsable: Jimena Cobren 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	Daniela Maigret Baloco	CC	26176694	CIAE Grupo 5	Manipuladora alimentos	No aplica	baloco daniela@gmail.com	3228995807	Daniela B.
2	Isabel María Tano	CC	50953550	CIAE Grupo 5	Manipuladora alimentos	No aplica	tanoisabel2@gmail.com	3204778785	
3	Wilver A Ramirez Lopez	CC	1018444607	CIAE G5	Tec Alimentos	No aplica	alimentos ciae g5 @gmail.com	3133155992	
4	Jimena Cobren Arcos	CC	59826769	CIAE Grupo 5	Nutricionista	No aplica	cobrenjimena99@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