ACTA N° 82

FECHA: Bogotá, marzo, 26 de 2026

HORA: 2:30 pm - 3:30 pm.

LUGAR: Centro Integrarte Atención Externa Grupo 9

TEMA: Ciclos de menús derivados y clasificación de dietas según calorías

ASISTENTES:

- Kimberly Katherin Ortega Rojas- Nutricionista
- Talento humano: Manipuladoras de alimentos y Servicios generales

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo y presentación del objetivo de la capacitación.
2. Pre-test.
3. Ciclos de menús derivados.
4. Clasificación de dietas según calorías
5. Post-test
6. Compromisos

DESARROLLO:

1. <u>Saludo y presentación del objetivo de la capacitación.</u>

Se inicia la capacitación con un corto saludo donde se expone el objetivo de la capacitación el cual es:

Fortalecer las competencias del personal manipulador de alimentos y de servicios generales en la implementación de ciclos de menús derivados y la clasificación de dietas según su aporte calórico, garantizando la adecuada preparación y distribución de alimentos conforme a los requerimientos nutricionales establecidos.

2. <u>Pre-test</u>

Se realizaron las siguientes preguntas de manera verbal:

1) ¿Dónde podemos encontrar los ciclos de menús derivados?
2) ¿Cuántas dietas tiene el ciclo de menús derivados?
3) ¿Cómo se clasifican las dietas según las calorías?

Donde respondieron de manera adecuada respecto a la clasificación de dietas según calorías, se encontraron falencias en cuanto el ciclo de menús derivados, que se reforzaran durante el transcurso de la capacitación.

3. Ciclos de menús derivados

La derivación dietaría es un documento base para suministrar la dieta correcta a los participantes, teniendo en cuenta su estado nutricional y patología de base, en este documento se describen las porciones que se deben suministrar y los alimentos específicos para cada uno de los tiempos de comida.

Especificaciones de las dietas derivadas CIAE-G9:

Dieta hipocalórica: el cereal, RTP sirve a la mitad, solo se suministra sopa y mitad de porción cuando es leguminosa, ajiaco o sancocho, es decir 0,5 porción y la ensalada o verdura cocida se da de 100 gramos, las bebidas se suministran sin azúcar o edulcorante cuando son acidas.

Dieta hipercalórica: las porciones de cereal se dan 1,5 porción, untadura de margarina o mermelada, en el pan y derivados de cereal y adición de cucharadita de aceite en la sopa.

Dieta blanda: consistencia en trozos más pequeños, carne en trozos, fruta finamente picada
Dieta semiblanda: consistencia tipo pure, bebida con cereal, en almuerzo sopa, más cereal, R.T.P. y proteína se licuan.

Dieta líquida completa: todos los alimentos se encuentran procesados, dulces y salados se separan.

Sin irritantes gástricos: se restringen frutas acidas, bebidas como café, exceso de grasas.

Hipoglucida: todas las bebidas se suministran sin dulce, se remplaza pan, por pan integral, no se suministra jugo, se da agua + fruta, se restringe la cantidad de carbohidratos complejos.

Sin lactosa: la leche es deslactosada, si se suministra yogurt, queso y kumis

Alta en fibra: Se adiciona cucharadita de avena en las bebidas y se suministran cereales integrales en los nueves reforzados.

4. Clasificación de dietas según calorías

Normocalórica: es aquella dieta que busca brindar a través de los alimentos las calorías y los macro y micronutrientes necesarios para el mantenimiento de un peso adecuado.

Hipocalórica: es aquella dieta que busca brindar a través de los alimentos una pequeña restricción calórica con el fin de normalizar el peso en personas que presentan sobrepeso u obesidad.

Hipercalórica: es aquella dieta que busca brindar a través de los alimentos un aumento de las calorías y los macros (carbohidratos) con el fin de generar un aumento calórico en personas de bajo peso o diagnóstico de delgadez.

5. Post-test.

Se realizaron las siguientes preguntas de manera verbal:

1) ¿Dónde podemos encontrar los ciclos de menús derivados?
2) ¿Cuántas dietas tiene el ciclo de menús derivados?
3) ¿Cómo se clasifican las dietas según las calorías?

Donde las manipuladoras de alimentos y el personal de servicios generales respondieron de manera adecuada cada una de las preguntas, identificando las dietas suministradas de acorde al aporte calórico (normocalorica, hipercalórica e hipocalórica), además de las 9 derivaciones dietarías. Al final de la capacitación se dio un espacio para preguntas, dudas e inquietudes.

6. Compromisos:

Compromisos	**Responsables**	**Fecha de Ejecución**
Cumplimiento de las 9 derivaciones dietarías diferentes, además de las especificaciones dadas desde salud para las personas con discapacidad.	Manipuladoras de alimentos Centro Integrarte Atención Externa Grupo 9	Durante la vigencia del convenio

CONVOCATORIA.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	**Cargo o Tipo de vinculación**	**Dependencia**	**Firma**
Kimberly Katherin Ortega Rojas	Nutricionista	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 9	

Anexos: Formato planilla de asistencia talento humano Centro Integrarte Atención Externa Grupo 9.

Evidencia fotográfica:





Elaboró: Kimberly Katherin Ortega Rojas/ Nutricionista

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: Ciclos de menús derivados y clasificación 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAE-69 3. Fecha y hora: 26-03-2026 2:30 - 3:30 pm

4. Nombre responsable: Kimberly O. Vega de datos seguridad 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	Yuli alexandra bernal Noregas	CC.	1019035003	CIAE	Manipuladora.	No aplica	bernaljuli444@gmail.com	3179452624	
2	Elizabeth Molina	PPT	5028748	CIAE	Manipuladora de Alimentos	No aplica	molinadi933@gmail	3007632570	
3	Francisco Avila.	C.C.	80.228750	CIAE	Servicio Generl.	No aplica	- " -	3027727993	
4	Erika Meisa	C.C	1032495342	CIAE	Servicio General	No aplica	- " -	3223479140	
5	Cindy Zuleyda Lopez B	CC	1015111154	CIAE	TAlmacen	No aplica	Zuleydalopezbalbuena	3126574961	
6	Kimberly O. Vega Rojas	CC	1095815372	CIAE	Nutricionista	No aplica	dex.nutricionalkimberly@gmail.com	3173049103	
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 Gestion de la Seguridad y Salud en el Trabajo