ACTA N° 73

FECHA: Bogotá, mayo, 26 de 2025.

HORA: 2:00 p.m.

LUGAR: Centro Integrarte Atención Interna Grupo 1

TEMA: Capacitación al personal del servicio de alimentos Mayo

ASISTENTES: Planilla de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Nota aclaratoria
2. Aplicación de Pre test
3. Capacitación
4. Evaluación de conocimientos adquiridos

DESARROLLO:

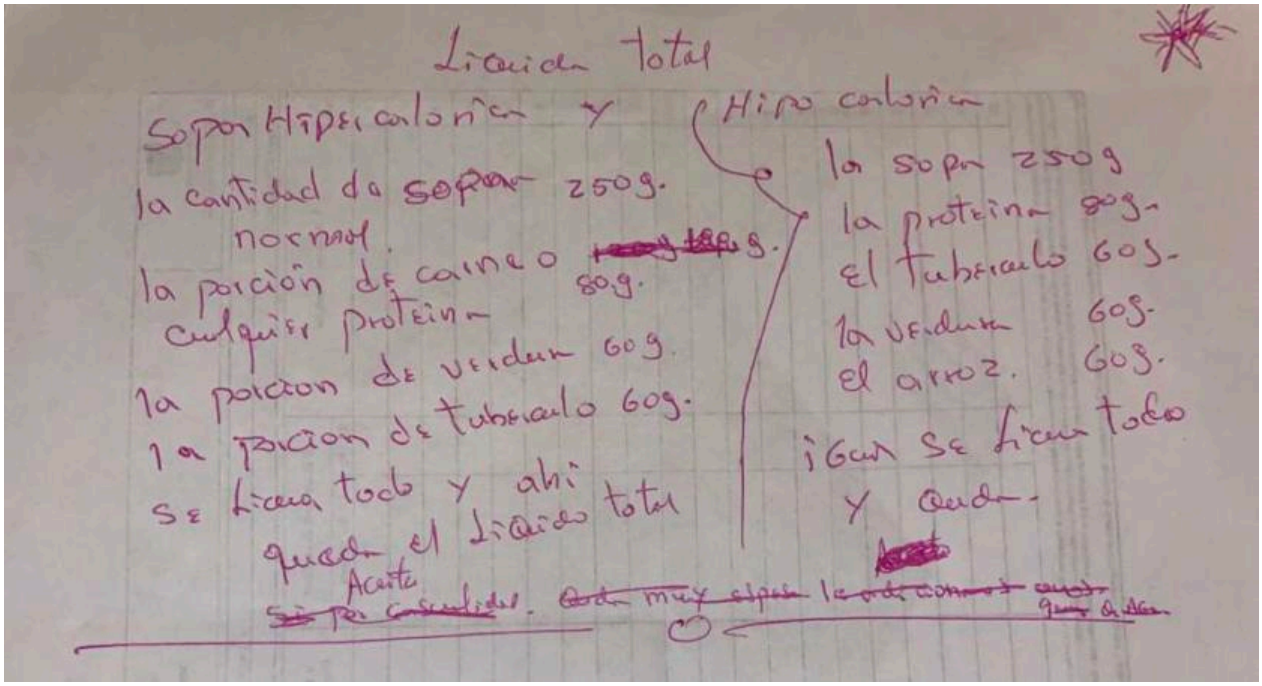
1. En la presente acta se aclara que la capacitación al personal del servicio de alimentos fue realizada el 23/05/2025, razón por la cual el listado de asistencia tiene esta fecha.
2. Inicialmente se aplicó un pre test a los manipuladores de alimentos, en el que se realizaron las siguientes preguntas:

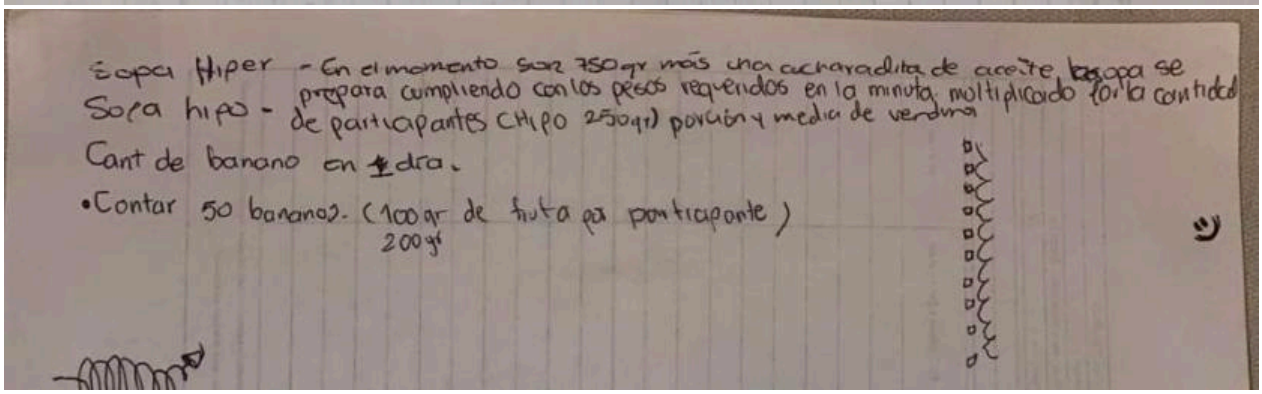
   a. ¿Como prepararía una dieta líquida total hipercalórica y una hipocalórica?
   b. ¿Como calcular la cantidad de banano a utilizar en un día?

   Para la primera pregunta, se evidenció que la mayoría del personal manipulador comprende que la dieta líquida total en sus derivaciones calóricas tienden a modificarse en tubérculo y cereal, por lo cual se evidencia la comprensión de este aspecto, no obstante, se aclara que la capacitación se realiza debido a que se observó que las dietas líquidas completas no se estaban suministrando en volúmenes suficientes para cubrir los requerimientos de una dieta normocalórica.

   Por otra parte, en cuanto a las cantidades de banano a utilizar en un día se obtuvieron respuestas un poco vagas como: “la cantidad de banano según el peso que lleva cada usuario”, “según la minuta va por porción de participantes que hayan”, “se pesa el banano y se sirve en cantidades iguales”, “contar 50 bananos”. Lo anterior

evidencia que no se tiene en cuenta la derivación dietaria, pues dados los cambios en consistencias de participantes, el banano es el principal ingrediente para la elaboración de una gran parte de las papillas y compotas, lo cual evidencia la necesidad de reforzar este aspecto. A continuación se adjunta la evidencia de las respuestas dadas por el personal manipulador:





DESARROLLO: Como calcular la cantidad de banano en un día se pesa el banano y se sirve en cantidades iguales

Como preparar la sopa: se cocen todos los vegetales y el tuberculos y se pasa a la procesadora para hacer una crema.

FECHA: Como se calcula la cantidad de banano en un dia.
HORA:
LUGAR:
TEMA: * Segun la minuta va por porcion de participantes q̃ hallan.
ASISTENTES:
ORDEN DEL DÍA:

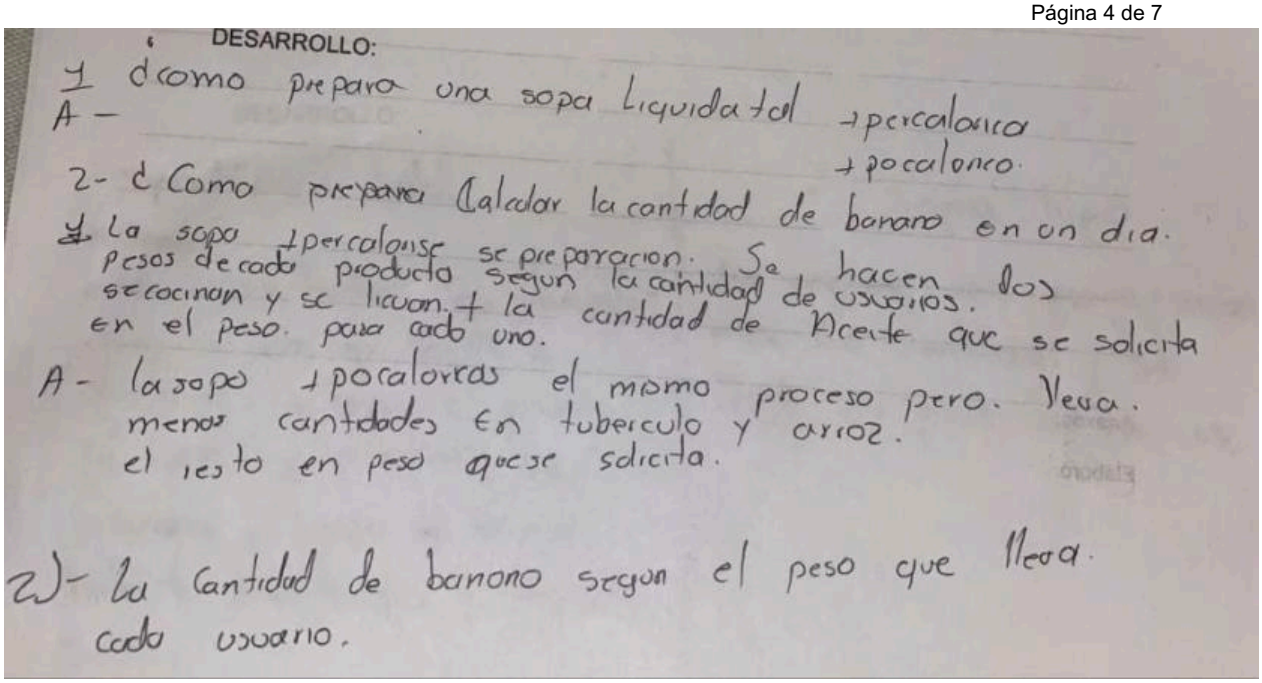
DESARROLLO:

Sopa hipo todal

* se agregan todos los alimentos para la sopa q̃ se va a preparar se lavan se pican por peso. y pesan, se cocinan y luego se licuan todo lo dela sopa y lo del seco.

Sopa hipo.

se repara con porporciones mas de verduras. y se baja un poco de harinas.


DESARROLLO:
1 A – ¿como prepara una sopa Liquida tal → percalorica → pocalorico.
2- ¿Como preparo Calcular la cantidad de banano en un dia.
1. La sopa → percalorica se preparacion. Se hacen dos pesos de cada producto segun la cantidad de usuarios. se cocinan y se licuan. + la cantidad de Aceite que se solicita en el peso. para cada uno.
A- la sopa → porcaloricas el mismo proceso pero. Verde. menor cantidades en tuberculo y arroz. el resto en peso que se solicita.
2)- la cantidad de banano segun el peso que lleva cada usuario.

3. Se dio inicio a la capacitación aclarando que desde el servicio de alimentos se debe lograr un balance entre la consistencia de los alimentos y el aporte nutricional, por lo cual, no es válido ofrecer porciones menores a la indicada para lograr volúmenes sobre los 200 mililitros, pues con esto no se logra ofrecer un aporte adecuado. Ante la duda de lograr este balance, días antes se realizó un ejercicio para estandarizar la dieta líquida completa normocalórica, con las porciones indicadas para cada componente sólido y la sopa, dando un total de aporte de +/- 770 mL, lo cual se ajusta a la capacidad gástrica de los participantes, considerando también que este volumen es consumido por los participantes que consumen una dieta de consistencia normal, blanda o semiblanda. Acorde a lo anterior, se estableció que para lograr una dieta líquida total en almuerzo / cena, se incluirían los ingredientes y agua de la siguiente manera:

Almuerzo:

PROTEÍNA	80 g
ARROZ / PASTA	120 g / 180 g
VERDURA	60 g
TUBÉRCULO	60 g
SOPA	250 mL (con recado)
AGUA O CALDO	200 mL
VOLUMEN TOTAL	770 mL

Cena:

PROTEÍNA	80 g
ARROZ / PASTA	120 g / 180 g
VERDURA	60 g
TUBÉRCULO	NO
SOPA	250 mL (con recado)
AGUA O CALDO	200 mL
VOLUMEN TOTAL	710 mL

Con la finalidad de dar tiempo para afianzar la adecuada preparación de la dieta líquida completa, se indicó que de momento no se iban a discriminar entre normocalóricas, hipocalóricas e hipercalóricas hasta nueva indicación.

Se continuó con la capacitación, preguntando por las cantidades de banano que llegan al servicio de alimentos, a cambio de otras frutas que llegan en menor cantidad. Entre las respuestas, algunas personas refirieron que se ofrecían en onces, nueves y desayuno para compotas o papillas. Lo anterior, se retroalimentó indicando que el banano es la base para la preparación de diferentes compotas/papillas, que se mezclan con otras frutas que por sí solas al momento de procesarse no permiten lograr una consistencia de compota o papilla. Para este caso, se indicó que la revisión de la derivación dietaria es fundamental para elaborar estas preparaciones, ya que se pueden encontrar mezclas como compota de uva y banano, compota de naranja y banano, compota de fresa y banano, entre otras.

4. Finalmente, al terminar la sesión, de manera verbal y por medio del pre test, se evidenció que se conocía el contenido de las dietas líquidas completas, aunque se estaba fallando en la ejecución, lo cual se aclaró con el aporte de agua que deberían contener y el volumen total. Por otra parte, el talento humano del servicio de alimentos reconoció el banano como ingrediente principal en papillas y compotas, reforzándose que para preparar los acompañantes se debería hacer remisión a la derivación dietaria de cada día.

Se adjunta evidencia fotográfica:





Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Preparar las dietas líquidas de acuerdo a indicaciones dadas	Personal manipulador de alimentos Centro Integrarte Atención Interna Grupo 1	A partir de la fecha, durante la ejecución del convenio
Elaborar preparaciones de fruta y combinaciones de acuerdo con lo dispuesto en la derivación dietaria	Personal manipulador de alimentos Centro Integrarte Atención Interna Grupo 1	A partir de la fecha, durante la ejecución del convenio

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día 20 de junio de 2025.

Anexos: No aplica

Elaboró: Cesar Danilo Vargas Montenegro

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: Capacitación al personal del servicio de ayudas - Mayo 2. Lugar o Localidad o Sede Calle 7 Teleporte Norte Zona G 3. Fecha y hora: 23/05/2025 - 2:00 pm
4. Nombre responsable: Cesar Danilo Vargas Montenegro. 5. Dependencia responsable: Subdirección local la Candelaria

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	Mayra Alexandra Padilla Molina	CC	1007706371	CIAL 61	M. de alimentos	NO APLICA	molinaalexandra2614@gmail.com	3156044871	
2	Cadiz Maria zabaleta	CC	50844770	CIAL 61	M de alimentos	No APLICA		3115152069	
3	Darby javier soler cruz	CC	1026585085	CIAL61	M. de alimentos	No Aplica	Dsbaysoler6@gmail.com	3123611503	
4	dora Johanna Ruiz	CC	52783733	CIAL61	M.d. Almacén	No Aplica		3203235821	
5	Martha Baez	CC	52865814	CIAL 61	M de alimentos	No Aplica	baezjimenezmartha@gmail.com	3203339078	
6	Luz Adle Gaviria	CC	21549069	CIAL61	manipulador alimentos	No Aplica	luz.gaviria@sdis.gov.co	3209827066	
7	Cesar Danilo Vargas	CC	1032411477	CIAL61	Manipulador	No aplica	cdvargas@sdis.gov.co	3123874403	
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 pausas saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano - Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Scanned with CamScanner