ACTA N° 284

FECHA: Bogotá, octubre, 30 de 2025

HORA: 2:00 p.m. - 3:00 pm.

LUGAR: Centro Integrarte Atención Interna Grupo 1.

TEMA: Capacitación al servicio de alimentos en minuta patrón.

ASISTENTES: Planilla de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Pre test
2. Capacitación
3. Postest

DESARROLLO:

1. Se realizó la aplicación del pretest a los participantes, en el cual se indagó acerca del significado y propósito de la minuta patrón. Entre las respuestas obtenidas se destacaron las siguientes:

   “es la guía para la preparación del menú”,
   “es la herramienta que nos orienta diariamente sobre las cantidades de alimentos y especifica el gramaje exacto de cada materia prima que se va a servir”,
   “es un menú que contiene las preparaciones formuladas para un periodo determinado y que se repite”.

   A partir de estas respuestas, se observa que la minuta patrón es percibida principalmente como un menú y como una guía de cantidades a preparar; no obstante, dichas funciones corresponden más propiamente al ciclo de menús y al análisis nutricional, respectivamente.

2. Para iniciar la capacitación, se presentó la minuta patrón como un documento en el que se especifican los componentes de los distintos tiempos de comida, los promedios de peso bruto y neto, así como las porciones servidas. No obstante, aunque incluye esta información, su utilidad práctica se restringe principalmente a servir como guía de las porciones ofrecidas.

Como ejercicio de comprobación, se pidió a una manipuladora que indicara el peso bruto exacto de una porción de papaya; su respuesta fue “entre 100 y 200 gramos”, un rango demasiado amplio para estimar con precisión las cantidades a preparar. Se aclaró que los valores de peso bruto y neto consignados en la minuta patrón corresponden a promedios generales de distintos alimentos, por lo que no son adecuados para calcular cantidades de preparación. En contraste, el documento de análisis nutricional sí contiene esta información con mayor detalle.

Se explicó además que la única información exclusiva de la minuta patrón es la porción servida, la cual varía según la naturaleza del alimento y el método de cocción. Por ejemplo, en el caso de la yuca, la porción cocida equivale a 60 gramos, mientras que frita corresponde a 40 gramos, debido a la pérdida de agua y al incremento del valor calórico por la absorción de aceite.

3. Finalmente se aplicó el postest con las mismas preguntas, obteniéndose respuestas más acertadas a comparación de las primeras:

“es una herramienta que orienta sobre las porciones que deben servirse, mostrando información relacionada con los grupos de alimentos”

“se utiliza como guía para determinar el peso neto al momento de servir”

“permite conocer los gramajes y las cantidades exactas que deben ofrecerse durante el servicio alimentario”

Se adjunta evidencia fotográfica de la reunión:



Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

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

Anexos: Minuta patrón publicada en el servicio de alimentos

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 servicio de deudas Ciclo vital adultez y vejez 2. Lugar o Localidad o Sede: Centro Integrado de Int 61 3. Fecha y hora: 30/10/2025

4. Nombre responsable: Cesar Daniel Vargas Manzano. 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	Martha Baez T.	CC	52825814	CIAI 61	Cocina.	Contratista	Baez.ingenieeMartha@hotmail.com	3203239078	Martha Baez.
2	ANA SANPER	CC	51980206	CIAI 61	COCTO	NO aplica	SANPEDRO1@hotmail.com	3205196700	ANA SAN
3	Mayra Alexandra Ludeña	CC	1007706871	CIAI 61	COCINA	No aplica	molinamayraalexandra294@gmail.com	3156544071	Alexandra Ludeña.
4	Leider Zarate Romero	CC	1007194758	CIAI 61	cocina	No aplica	leiderzarate21@gmail.com	3143102537	
5	Cesar Daniel Vargas	CC	1033777777	CIAI 61	Manipulación	No aplica.	dvargas@[illegible]	3123874037	
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