ACTA N° 320

FECHA: Bogotá, diciembre, 5 de 2025

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

LUGAR: Centro Integrarte Atención Interna Grupo 1

TEMA: Capacitación al servicio de alimentos

ASISTENTES: Planilla de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Aplicación de test inicial
2. Capacitación
3. Aplicación de test final

DESARROLLO:

1. Se dio inicio a la capacitación con el personal del servicio de alimentos, indicando que existen diferentes formatos que se utilizan dentro del servicio de alimentos. Por una parte, se preguntó al equipo por los documentos que tenían a la mano para consultar las cantidades de alimentos a preparar. Por una parte, mencionaron el ciclo de menús, con el cual se guiaban en el menú del día, pero que sin embargo la derivación dietaria era más exacta (debido a que la población lo requería. También se mencionó la minuta patrón que refleja las cantidades a preparar. Sin embargo, no se mencionó el análisis nutricional. Posterior a ello, se dio inicio a la capacitación.

2. Para comenzar, se enseñó el ciclo de menús, indicándose que tenía 31 menús de desayuno, nueves, almuerzo, onces y cena y que cada día correspondería al menú correspondiente, es decir, menú 1 día 1… menú 31 para el día 31. Posteriormente, se aclaró qué este documento no es suficiente para determinar lo que se prepara, teniendo en cuenta que la mayoría requiere Derivación dietaria, razón por la cual, allí es donde se debe remitir para obtener una guía de las preparaciones a elaborar. Acto seguido, se indicó que se cuenta con un análisis nutricional modificado e impreso, el cual es útil para revisar las cantidades a preparar, adicionalmente, se modificó para incluir las que se encuentran por derivación, para evitar dar lugar a errores de cálculo, se aclaró que el análisis nutricional está en poder del Tecnólogo de alimentos. Por otra parte, se cuenta con la minuta patrón, con la cual es posible determinar el peso de la porción servida, se

dio claridad que ese documento no es útil para determinar cantidades de alimentos a alistar, pues no tiene datos específicos y para eso está el análisis nutricional.

3. Se finaliza la sesión, indicándose como compromiso que el nutricionista iba a contribuir a indicar las cantidades a preparar a diario, para lograr habituación de las mismas. Por otra parte, el equipo refirió tener más claridad sobre los formatos en el servicio.

   Se adjunta evidencia fotográfica:



Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día 5 de enero 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: Coordinación del servicio de cuidadores, CH, AP, AN 2. Lugar o Localidad o Sede: Calle 2 Avenida Alcaldía Local 3. Fecha y hora: 5/12/2025 2:00 pm

4. Nombre responsable: Cesar Danilo Vargas Montealegro 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	Clara Johanna Acosta.	CC	52783733	CAIG1	auxiliar Cocina	Contratista	-	3103235821	Clara Acosta
2	Martha Baez J	CC	52825814	CAIG1	auxiliar cocina	contratista	-	3203239078	Martha Baez
3	Darel Larrieta Melgarejo	CC	1076653285	CIAIG1	Dolimontes	Contratista	-	3125105567	
4	Leider Zarate Romero	CC	1007294758	CIAIG1	Auxiliar Cocina	Contratista	-	3143102537	
5	Cesar Danilo Vargas M	CC	1033771997	CAIG1	Nutricionista	contratista	cdvargasm@udistrital	3138744031	
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