ACTA N° 29

FECHA: Bogotá, enero, 31 de 2026.

HORA: 2:00 p.m.

LUGAR: Centro Integrarte Atención Interna Grupo 1

TEMA: Capacitación al personal del servicio de alimentos en bebidas hipercalóricas

ASISTENTES: Planilla de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Nota aclaratoria
2. Evaluación de conocimientos previos
3. Desarrollo de capacitación
4. Evaluación final

DESARROLLO:

1. Nota aclaratoria: la capacitación fue realizada el miércoles 28 de enero de 2026, sin embargo, el profesional encargado por un error humano olvidó solicitó de manera tardía el número de acta (el 31 de enero), razón por la cual fue necesario colocar en el la fecha correspondiente al número ya que los consecutivos van en orden cronológico. Finalmente, cabe mencionar que el listado de asistencia tiene como fecha el día en el que se realzó la capacitación, el 28 de enero.

2. Inicialmente se le preguntó al talento humano sobre el conocimiento que tenían de las bebidas hipercalóricas, a lo cual contestaron que eran bebidas con varios ingredientes, con leche y lo que disponga el nutricionista, a su vez, mencionaron que se ofrecen para cuando una persona no come. Lo anterior refleja que el equipo reconoce la aplicabilidad de estas bebidas.

3. Inicialmente se mencionó que actualmente hay participantes cuya ingesta de alimentos se encuentra por debajo de la deseada, es por esto, que se toman estrategias como la elaboración de bebidas dulces, más agradables y palatables, las cuales en ocasiones funcionan como complemento nutricional. En este caso, se mencionó que hay 3 participantes con quienes podría funcionar esta estrategia:

- Olga Osorio
- Martha Vega
- Andrea Paola Santana

La bebida hipercalórica a elaborar contiene los siguientes ingredientes:

- Leche: aporta carbohidratos, proteína y agua
- Galleta: aporta carbohidratos
- Queso: aporta proteína
- Azúcar: aporta energía a partir de carbohidratos simples
- Aceite: aporta energía a partir de lípidos
- Fruta: aporta vitaminas, agua y fibra

Posteriormente, se enseñó el listado de los ingredientes y las cantidades para preparar cada bebida de la siguiente manera:

INGREDIENTE	**CANTIDAD**
Leche	150 mL
Galleta	25 g
Queso	25 g
Azúcar	1 cucharada
Aceite	1 cucharada
Fruta	70 g

Se indicó que estas bebidas se ofrecerán como adicional a la alimentación en los siguientes tiempos de comida:

PARTICIPANTE	HORAS
Andrea Paola Santana	ALMUERZO Y CENA
Martha Vega	ALMUERZO Y CENA
Olga Osorio	ALMUERZO Y CENA.

4. Finalmente, la actividad se evalúa como exitosa. El equipo refirió no presentar dudas frente a la preparación a elaborar.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día 10 de febrero de 2026

En constancia de lo anterior firman:

Anexos: Guía de preparación de bebida hipercalórica 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 en bebidas hitelcalcólicas 2. Lugar o Localidad o Sede: Ciudad Tabaquera Alcaldía Local Suba 3. Fecha y hora: 31/01/2026

4. Nombre responsable: Cesar David Vargas Montenegro 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	Ana Arcila Jaramillo	CC	51980268	CIAIGI	Arcoctor	No aplica	[illegible]	311 3467700	Ana Arcila
2	Geraldine Parra	CC	1014545517	CIAIGI	Auxiliar de cocina	No aplica	Brayan.Anthony@[illegible]	3125132554	Geraldine
3	Sergio Hernandez	CC	1033711551	CIAIGI	Auxiliar de cocina	No Aplica	[illegible]	3227711729	[illegible]
4	Martha Baez J	CC	52825814	CIAIGI	Cocina.	N/A.	—	3203239078	Martha Baez.
5	Clara Johanna Ariza	CC	52783737	CIAIGI	Cocina	No aplica	—	3203231821	Clara Ariza
6	Cesar David Vargas M	CC	1033771977	CIAIGI	Nutricionista	No aplica	cdvargas@[illegible]	3123841031	[illegible]
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 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