ACTA N° 49

FECHA: Bogotá, febrero, 16 de 2026.

HORA: 10:00 a.m. - 11:00 am.

LUGAR: Centro Integrarte Atención Interna Grupo 1

TEMA: Capacitación al talento humano en intercambios de alimentos

ASISTENTES: Planilla de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Test inicial
2. Capacitación, en intercambios
3. Alternativas de solución a intercambios
4. Evaluación final

DESARROLLO:

1. Para dar inicio a la capacitación, se utilizó como apoyo el ciclo de menús, en este caso, con cada asistente se revisó un tiempo de comida y se solicitó que mencionaran los alimentos que se pueden intercambiar, obteniéndose las siguientes respuestas:

- Desayuno – Clara Arévalo: Frente a la pregunta indicó la respuesta “líquida total”, posteriormente, mencionó que no había comprendido la pregunta.

- Onces - Martha Baez: mencionó que se puede intercambiar tanto avena como galletas.

- Almuerzo – Sergio Miranda: mencionó que se puede intercambiar proteína (aunque esto se debe informar), para alimentos como el fríjol, se debe solicitar autorización.

- Onces – Geraldine Parra: Mencionó que se puede intercambiar la fruta

De acuerdo con las respuestas dadas por el personal manipulador de alimentos, a nivel general se evidenció la necesidad de dar mayor claridad a los procesos relacionados con intercambios de alimentos.

2. Posteriormente, paso a paso se realizó la introducción al proceso de intercambio de alimentos, el cual fue descrito como “el cambio de un alimento por otro de valor nutricional similar y del mismo grupo”, por lo tanto, no es posible, por ejemplo, reemplazar una verdura del almuerzo por una ensalada de papa, o bien, por una fruta. También, se aclaró que el máximo de intercambios a realizar dentro de la unidad operativa es de máximo 2 preparaciones por semana.

   En cuanto a los alimentos que se pueden intercambiar, únicamente se contemplan los correspondientes a fruver:

   - Tubérculos, raíces y plátanos
   - Frutas
   - Verduras

   Lo anterior es debido a que los alimentos en mención son susceptibles a una disponibilidad variable por temporada de cosecha, además, aspectos como la sobre maduración o la poca maduración pueden adelantar o retrasar la salida de determinado alimento. Debido a estas razones es posible justificar un intercambio de alimentos.

   En cuanto al proceso, se aclaró que existe un formato para realizar estos intercambios, en el cual queda el registro de los intercambios realizados y únicamente es diligenciado por el nutricionista, de este modo, cada intercambio que se pretenda realizar debe ser informado y avalado por el profesional en nutrición. Para ello, también se aclaró que esta solicitud debe realizarse por lo menos desde el día anterior, pues es desde el día anterior que se revisa la disponibilidad de alimentos del día siguiente, aunque si se evidencia la necesidad de realizar el intercambio desde varios días anteriores, también es posible solicitarlo. A su vez, se aclaró que de informarse sobre el mismo día, el intercambio de alimentos no será avalado.

   En cuanto a los demás grupos de alimentos, se aclaró que nadie en el servicio de alimentos es autónomo en realizar intercambios de los mismos, esto aplica para proteína de origen animal, productos de panadería y galletería (derivados de cereal), lácteos y abarrotes. Entre las razones por las cuales no es posible realizar intercambios de estos alimentos, básicamente es porque no tienen las susceptibilidades de sobre maduración o de cosecha que presentan los otros alimentos, no obstante, el servicio no está exento de presentar contingencias como:

- Al momento de destapar la proteína se evidenciaron características organolépticas inadecuadas que ameritan intercambio
- Dificultades presentadas con el proveedor
- Errores en el proceso de planificación

Es así, que para casos atípicos como los mencionados, el proceso de intercambio se realiza a través de una solicitud por correo a referente técnica, quien definirá o no el aval del intercambio. Acorde a ello, las dinámicas de tiempo de informar sobre la situación son similares y como plazo máximo, se debe informar el día anterior al cambio, no sobre el mismo día.

3. Teniendo en cuenta que preparaciones como el yogurt o el kumis se preparan con un día de anticipación, como ayuda visual, se reimprimirá nuevamente el ciclo de menús, en el que se resaltará el menú día anterior a esta preparación, con el fin de que recordar que al día siguiente será kumis o yogur.

4. Al finalizar la sesión se evidenció que el personal manipulador de alimentos y tecnólogo de alimentos lograron comprender la naturaleza de los intercambios, así como los procesos que llevan consigo y dando una reflexión de que estos procesos por más sencillos que parezcan, están descritos en la operación de los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social que prestan apoyo alimentario.

Se adjunta evidencia fotográfica:





Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día 21 de marzo de 2026.

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 del servicio de alimentos interculturales. Lugar o Localidad o Sede: Centro Integrado Aburra 161 3. Fecha y hora: 16/02/2026.

4. Nombre responsable: Cesar David Vargas Hernandez. 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 Acevedo	CC	52783733	CIAI61	auxiliar cocina	No aplica.	claraxiadora@gmail.com	3209233871	Clara Acevedo
2	Martha Baez J	CC	52825814	CIAI61	Cocina	No aplica		3203239078	Martha Baez
3	Jorge Miranda R.	CC	7033711551	CIAI61	Aux cocina	NO APLICA	Serbatisa@hotmail.com	3222221229	Jorge Miranda
4	Geraldine parra	CC	1015425517	CIAIGI	AUX. COCINA	NO Aplica		3125932554	Geraldine parra
5	Daniel Melgarejo S	CC	1085563885	CIAI61	alimentos	No aplica	daniesmsoftware@hotmail.com	3125466516	
6	Cesar David Vargas	CC	1033791492	CIAI61	Mantenimiento	No aplica	cdvargasv@sdis.gov.co	3123971491	
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