ACTA N° 72

FECHA: Bogotá, marzo, 2 de 2026

HORA: 02:00 p.m. - 03:00 p.m.

LUGAR: Centro Integrarte Atención Interna Grupo 1

TEMA: Capacitación en consistencias de alimentos

ASISTENTES: Planilla de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Evaluación de conocimientos previos
2. Desarrollo de la sesión
3. Evaluación final de la sesión

DESARROLLO:

1. La presente sesión se desarrolló con el acompañamiento de la profesional en fonoaudiología y del nutricionista de la unidad operativa. Inicialmente, se inició la sesión con la evaluación de los conocimientos previos sobre la elaboración de consistencias, para ello, se preguntó sobre el proceso para elaborar los líquidos a lo cual los manipuladores de alimentos indicaron que inicialmente alistan los alimentos, agua y azúcar, realizan el licuado, posteriormente cuelan y luego vuelven a licuar el jugo obtenido con el espesante, el cual se adiciona con cucharas medidoras, aunque no se tiene clara la cantidad. En este caso se evidencia que el personal calcula de manera subjetiva la adición de espesante, sin tener en cuenta el gramaje adicionado por porción, lo cual es necesario reforzar, así como la manera de medir por goteo el líquido para verificar la consistencia. Por otra parte, se ha evidenciado en el ejercicio que las compotas del desayuno tienden a presentar una consistencia muy pastosa para los participantes, además, se ha visto que con la carne molida los participantes pueden atorarse.

2. Para dar inicio a la capacitación se aclaró que anteriormente se habían estimado unas cantidades a utilizar para preparar los jugos de los participantes, las cuales son las siguientes (haciendo énfasis en el jugo de lulo):

    • Aromática
    - Goma xantana: 1,5 g
    - Espesante a base de almidón de maíz: 11,5 g
    - Mezcla de ambos: 1,1 g + 3,5 de espesante a base de almidón de maíz modificado

- Candil
- Goma xantana: 1 g
- Espesante a base de almidón de maíz: 7,6 g
- Mezcla de ambos: 0,7 g de goma + 2,2 de espesante a base almidón de maíz

- Jugo de guayaba
- Goma xantana: 1,5 g
- Espesante a base de almidón de maíz: 11,5 g
- Mezcla de ambos: 1,1 g + 3,5 de espesante a base de almidón de maíz modificado

- Jugo de lulo
- Goma xantana: 1,5 g
- Espesante a base de almidón de maíz: 11,5 g
- Mezcla de ambos: 1,1 g + 3,5 de espesante a base de almidón de maíz modificado

- Jugo de zanahoria
- Goma xantana: 1,5 g
- Espesante a base de almidón de maíz: 11,5 g
- Mezcla de ambos: 1,1 g + 3,5 de espesante a base de almidón de maíz modificado

- Té en leche
- Solo goma: 1,1 g
- Solo espesante: 10 g
- Mezcla: 0,7 g + 3 g

- Té en leche con pan troceado: a pesar de tener pan suspendido en el líquido, se evidenció que es la misma cantidad que se utiliza cuando es sólo el líquido

- Té en leche con pan licuado
- Mezcla: 0,6 g de goma + 2,5 g de espesante.

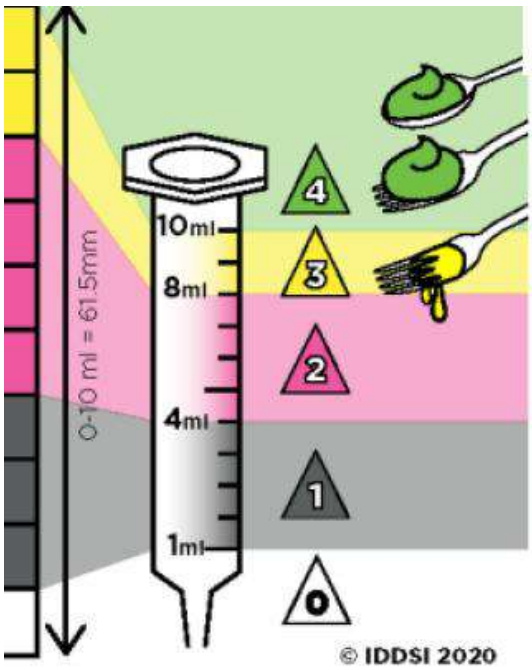
- Limonada
- Goma xantana: 1,5 g
- Espesante a base de almidón de maíz: 11,5 g
- Mezcla de ambos: 1,1 g de goma + 3,5 de espesante a base de almidón de maíz

Posteriormente, se realizó el ejercicio con lulo, no obstante, para lograr la consistencia deseada se utilizó 1,1 g por porción, aunque el equipo refirió que en esta ocasión la goma era diferente a la que se utiliza habitualmente, a pesar de ser de la

misma marca, aspecto que se revisará en el trascurso del mes. Posteriormente, se enseñó la manera de medir el líquido por goteo, el cual se estableció un residuo de 9 a 10 mL luego de pasados 10 segundos.

Para el caso de las compotas, se solicitó prepararlas con una consistencia similar a la de la verdura del almuerzo / cena, por lo cual será necesario adicionar agua y calcular la nueva porción que se obtenga de allí

Por otra parte, para el caso de la carne molida, se llegó al acuerdo de pasarla por licuadora, así como se hace con el cerdo y el pollo









Al finalizar la sesión se indicó que de momento, es necesario utilizar la jeringa para medir la consistencia, dado que se presenta la sensación de cambio en la calidad de la goma.

3. La sesión permitió reforzar con el talento humano el ejercicio de elaboración de preparaciones con consistencia modificada, sobre todo en las personas que ingresaron recientemente a trabajar en la unidad operativa, aunque aún quedan vacíos en torno a la estandarización, se continúa avanzando en la manera de medir la consistencia adecuada.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día 5 de abril de 2026.

Anexos: No aplica

Elaboró: Cesar Danilo Vargas Montenegro - nutricionista

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 12024018983 - 12/07/2024
Página:	1 de 1

1. Tema: Consistencias de alergenos
2. Lugar o Localidad o Sede: Centro Integrado de Atención Id 63
3. Fecha y hora: 02/03/2026.
4. Nombre responsable: Cesar Danilo 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	Daniel melgarejo s	cc	1095824337	CIAI 61	Tecalimentos	Vocadica	daniel melgarejo s @ gmail.com	3125105163	
2	Geraldine Parra	cc	1054175517	CIAI 61	AUX OPERATIVO	No Aplica	[illegible]	3259385541	Geraldine Parra
3	Ana Ascencio	cc	5198026	CAI 61	Aseo	No Aplica	[illegible]	3123467009	[illegible]
4	Sergio Alexander	cc	1033711587	CAS. 61	Auxiliar	No Aplica	[illegible]	3222771229	[illegible]
5	Clara Johanna Arevalo	cc	52783733	CIAS 61	cocina	No Aplica	-	3003255871	Clara Arevalo
6	Diana Lasso	C.C	52743342	CIAS 61	Cocina	No Aplica	mariolasso@gmail.com	3182439749	[illegible]
7	Penn Paola Vargas M	ce	1033771977	CIAI 61	Nutricionista	No aplica	[illegible]	3123874031	[illegible]
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