ACTA N° 84

FECHA: Bogotá, marzo, 24 de 2026.

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

LUGAR: Centro Integrarte Atención Interna Grupo 1

TEMA: Capacitación al servicio de alimentos en preparación de dieta líquida total y compotas a partir de banano

ASISTENTES: Planilla de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Desarrollo de actividad

DESARROLLO:

1. Se dio inicio a la capacitación con el personal del servicio de alimentos, durante con cual se profundizó sobre las sopas para la dieta líquida completa y las compotas a partir de banano. Para evaluar los conocimientos previos, las asistentes se distribuyeron en dos grupos para explicar la manera en la que se preparan las sopas de la sopa de la dieta líquida completa y las compotas a base de banano:





En el momento, las manipuladoras de alimentos explicaron la preparación de la sopa de liquida total de manera superficial, indicando los ingredientes que se adicionan a la sopa, sin embargo, no supieran dar respuesta concreta ante las cantidades obtenidas en las derivaciones. Por otra parte, en el caso de las preparaciones en las que se incluye compota de banano mezclada con otra fruta, no hubo una claridad frente a ello.

Ya evaluando los conocimientos previos de las manipuladoras de alimentos, se complementaron las presentaciones de cada grupo de la siguiente manera:

DIETA LÍQUIDA COMPLETA: Inicialmente, se resaltó que la dieta líquida completa posee todos los ingredientes que puede contener la dieta normal, no obstante, es necesario tener en cuenta algunas cosas, primero, la dieta líquida total posee sus variaciones en cada derivación , a la vez, en la presentación omitieron un ingrediente importante y medible, el agua. De este modo, se aclaró que se establecieron pautas para la preparación de la sopa de liquida total en almuerzo y cena de la siguiente manera:

ALMUERZO:

	NORMOCALÓRICA	HIPERCALÓRICA	HIPOCALÓRICA
PROTEÍNA	80 g	80 g	80 g
ARROZ / PASTA	120 g / 180 g	120 g / 180 g	60 g / 90 g
VERDURA	60 g	60 g	60 g
TUBÉRCULO	60 g	60 g	30 g
SOPA	250 mL (con recado)	250 mL (con recado) + 1 cucharada de aceite	250 mL (sin recado)
AGUA O CALDO	200 mL	200 mL	150 mL
VOLUMEN TOTAL	770 mL	780 mL	630 mL

CENA:

	NORMOCALÓRICA	HIPERCALÓRICA	HIPOCALÓRICA
PROTEÍNA	80 g	80 g	80 g
ARROZ / PASTA	120 g / 180 g	120 g / 180 g	60 g / 90 g
VERDURA	60 g	60 g	60 g
TUBÉRCULO	NO	**60 g**	NO
AGUA O CALDO	200 mL	200 mL	150 mL
VOLUMEN TOTAL	460 mL	520 mL	350 mL

Se resaltó que a pesar de incluirse caldo o agua que no poseen valor nutricional, es necesario medir las cantidades, pues al hacerlo al ojo, las porciones pueden variar y esto no permite un adecuado ejercicio de estandarización. Por otra parte, también se resaltó la necesidad de preparar por aparte las sopas, teniendo en cuenta su valor calórico, no es válido preparar una misma base y porcionar de acuerdo con el volumen, pues se verían alterados alimentos como los que son fuente de proteína y las verduras.

En cuanto a las compotas que contienen banano, se aclaró que, cuando en dieta normal hay frutas como melón, mandarina, uva, sandía, entre otras, no es posible elaborar compotas o purés con estas frutas de manera individual, debido a su alto contenido de agua, en derivación se mezclan con banano: por ejemplo, compota de banano y uva, en ese sentido, las compotas no van con sólo banano, a la vez, como las frutas varía, la proporción banano / x fruta es variable, pues la uva es diferente a la sandía. De este modo se indicaron las siguientes cantidades:

PREPARACION	CÓDIGO ICBF	ALIMENTO	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc
COMPOTA DE PAPAYA Y BANANO	269	Banano común, maduro, pulpa	71,43	50,00
COMPOTA DE PAPAYA Y BANANO	343	Papaya, maduro, pulpa	71,43	50,00

PREPARACION	CÓDIGO ICBF	ALIMENTO	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc
COMPOTA DE NARANJA Y BANANO	269	Banano común, maduro, pulpa	114,29	80,00
COMPOTA DE NARANJA Y BANANO	340	Naranja, zumo	33,33	20,00

PREPARACION	CÓDIGO ICBF	ALIMENTO	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc
COMPOTA DE UVA Y BANANO	364	Uva isabella, maduro, pulpa	22,22	20,00
COMPOTA DE UVA Y BANANO	269	Banano común, maduro, pulpa	114,29	80,00

PREPARACION	CÓDIGO ICBF	ALIMENTO	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc
COMPOTA DE PIÑA Y BANANO	348	Piña, maduro, pulpa	90,91	50,00
COMPOTA DE PIÑA Y BANANO	269	Banano común, maduro, pulpa	71,43	50,00

PREPARACION	CÓDIGO ICBF	ALIMENTO	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc
COMPOTA DE UVA Y BANANO	364	Uva isabella, maduro, pulpa	22,22	20,00
COMPOTA DE UVA Y BANANO	269	Banano común, maduro, pulpa	114,29	80,00



Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

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

Anexos: No aplica

Elaboró: Cesar Danilo Vargas Montenegro – Nutricionista y dietista

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 competencias de bases y liquidos total 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAI 61 3. Fecha y hora: 24/03/2026

4. Nombre responsable: Cesar David Lasso Restrepo 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	Diana Lasso	C.C.	52'743392	CIAI 61	Aux Cocina	No Aplica	nanislasso@gmail.com	3182439749	
2	clara Johanna Ruiz	cc	52783753	CIAI 61	Cocina.	NO Aplica	—	3203235821	clara Ruiz
3	Geraldine Parra	cc	1015425517	CIAI 61	AUX. COCINA	NO APLICA	—	3125932554	Geraldine Parra
4	[illegible]	cc	51980268	CIAI 61	Ax cocin.	NO APLICA	—	312 3467004	[illegible]
5	Martha Baez J	cc	52825814	CIAI 61	Cocina	NO aplica	—	3203239078	Martha Baez
6	Cesar Lasso	cc	1033771977	CIAI 61	Nutricionista	No aplica	celorozco@[illegible]	3123874031	
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