ACTA N° 146

FECHA: Bogotá, mayo, 13 de 2026.

HORA: 2:00 p.m.

LUGAR: Centro Integrarte Atención Interna Grupo 1

TEMA: Capacitación en uso de espesantes

ASISTENTES: Planilla de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Evaluación previa
2. Capacitación
3. Test final

DESARROLLO:

1. Se dio inicio a la capacitación con el equipo del servicio de alimentos en uso de espesantes, para este caso, se indicó al personal del servicio de alimentos sobre la manera en la que utilizaban el espesante goma xantan, la mayoría utilizaban como medida una cuchara medidora de un complemento nutricional, la cual estaba sin estandarizar. Las medidas eran de acuerdo a la percepción de cada manipulador de alimentos, por lo cual se evidenció la necesidad de estandarizar el uso de espesante.

2. Inicialmente, se presentó el cuadro de estandarización de uso de espesante, indicándose que en la primera columna estaba indicado el nombre de la preparación, en la siguiente el volumen de la porción, luego, si la estandarización era con adición o no de producto de panadería y cual era, así como el gramaje correspondiente, finalmente, la cantidad en gramos a utilizar por porción/participante y la cantidad a utilizar sobre 53 personas (entendiéndose que esa es la cantidad máxima que se alimentaría a través de vía oral).

   Se dio claridad que en el caso de que la cantidad a preparar no fuera sobre 53, simplemente se multiplicaría la cantidad a utilizar por porción y el número de participantes de interés para la elaboración de la preparación.

PREPARACIÓN	VOLÚMEN	ADICIÓN DE PRODUCTO DE PANADERÍA	GRAMAJE DE PRODUCTO DE PANADERÍA	CANTIDAD DE ESPESANTE A UTILIZAR POR PORCIÓN	CANTIDAD DE ESPESANTE (g) A UTILIZAR POR 53 PERSONAS
AVENA FRIA CON LECHE (avena pasada por colador)	150	NO	NO APLICA	0,75	39,8
AVENA FRIA CON LECHE (avena pasada por colador)	150	GALLETAS	25	0,5	26,5
CHOCOLATE CON LECHE	200	NO	NO APLICA	1,1	58,3
CHOCOLATE CON LECHE	200	PAN	40	0,75	39,8
SORBETE DE BANANO (sin colar)	150	NO	NO APLICA	0,5	26,5
SORBETE DE BANANO (sin colar)	150	PAN	40	0,5	26,5
SORBETE DE FRESA (colado)	150	NO	NO APLICA	0,75	39,8
SORBETE DE FRESA (colado)	150	PAN	40	0,5	26,5
SORBETE DE FEIJOA	150	NO	NO APLICA	0,5	26,5
SORBETE DE FEIJOA	150	PAN	40	0	0,0
SORBETE DE GUANÁBANA (colado)	150	NO	NO APLICA	0,5	26,5
SORBETE DE GUANÁBANA (colado)	150	PAN	40	0,25 (ESTIMADO)	13,3
SORBETE DE GUAYABA (colado)	150	NO	NO APLICA	0,5	26,5
SORBETE DE GUAYABA (colado)	150	PAN	40	0,5	26,5
SORBETE DE MANGO (colado)	150	NO	NO APLICA	0,5	26,5
SORBETE DE MANGO (colado)	150	PAN	40	0,25 (ESTIMADO)	13,3
JUGO DE CURUBA	220	NO	NO APLICA	1,4	74,2
JUGO DE FEIJOA	220	NO	NO APLICA	1,1	58,3
JUGO DE FRESA (colado)	220	NO	NO APLICA	1,1	58,3
JUGO DE GUAYABA (con cáscara, colado)	220	NO	NO APLICA	1	53,0
JUGO DE LULO (con cáscara, colado)	220	NO	NO APLICA	1,1	58,3
JUGO DE MANGO (colado)	220	NO	NO APLICA	0,75	39,8
JUGO DE MARACUYÁ (colado)	220	NO	NO APLICA	1,2	63,6
JUGO DE MORA (escaldadas y coladas)	220	NO	NO APLICA	0,75	39,8
JUGO DE UVA (escaldadas y coladas)	220	NO	NO APLICA	1,1	58,3
JUGO DE TOMATE (escaldado y colado)	220	NO	NO APLICA	0,75	39,8
LIMONADA (licuada sin cáscara, colada)	220	NO	NO APLICA	1	53,0

Teniendo en cuenta que la percepción de los manipuladores de alimentos era la herramienta a utilizar, se realizó un ejercicio práctico en el que primero se pesaba “al ojo”, la cantidad de espesante para determinada preparación y se revisaba si coincidía con la estandarización elaborada. De manera sorpresiva, las cantidades se asemejaban, por ejemplo, adicionaron la cantidad “al ojo” que creían que se utilizaba para el jugo de mango para 53 personas, la cual se pesó y dio 45 g, los cuales eran cercanos a los 39,8 que decía la estandarización. Por otra parte, para sorbetes como el de guanábana refirieron utilizar una cantidad muy pequeña de espesante, lo cual es acorde a la estandarización. Lo anterior evidencia que la estandarización elaborada se ajusta a la realizad de la operación del servicio







3. Finalmente, como evaluación se solicitó a los manipuladores de alimentos que explicaran la manera en la que se debería medir la cantidad de espesante a utilizar de acuerdo con el cuadro publicado en el servicio de alimentos, evidenciándose una adecuada apropiación del buen uso del mismo

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA. No aplica

Anexos: Tabla de estandarización 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 estandarización vía de aplicante 2. Lugar o Localidad o Sede Centro Integrado Alt Int 61 3. Fecha y hora: 13/05/2026

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	Sergio Miran [illegible]	CC	1033311556	CIADI61	manipulador	No Aplica	Sergiomiranda@hotmail.com	3222222229	
2	ANA ASTRID [illegible]	CC	51980268	CIADI61	AUX cocina	No Aplica	[illegible]	3123467001	
3	Geraldine Parra	CC	1015425517	CIAD61	AUX cocina	NO Aplica	—	3125932591	
4	Clara Johana [illegible]	CC	52783733	CIAD61	Cocina	NO Aplica	—	3203232821	
5	Martha Baez J.	CC	52825814	CIAD61	Cocina	No Aplica	—	3203239078	
6	Cesar Danilo Vargas M.	CC	1033771997	CIAD61	Manipulador	no aplica	cdvargas@[illegible]	3138[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 recolectaran 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"

[illegible]idad 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