ACTA N° 16

FECHA: Chía, Cundinamarca 21 abril 2025
HORA: 14:30 p.m. - 15:30 p.m.
LUGAR: Centro integrarte de atención interna grupo 5
TEMA: Inducción al programa de alimentación y nutrición

ASISTENTES: Ver listado de asistencia

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo y presentación del objetivo.
2. Socialización
3. Evaluación postest.

Se inicia el proceso de inducción con un corto saludo y la presentación del objetivo de la actividad. Luego de esto se presentan el objetivo del programa de alimentación y nutrición correspondiente a ¨ *satisfacer el derecho a la seguridad alimentaria y nutricional de las personas con discapacidad atendidas en los servicios sociales de la Subdirección para la Discapacidad, a través de la promoción y el fortalecimiento del ejercicio activo de la ciudadanía alimentaria y en el marco de un sistema sostenible e incluyente de abastecimiento y distribución de alimentos saludables, con la implementación de acciones enfocadas en vigilancia y seguimiento nutricional, prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física en espacios que presenten excelentes condiciones higiénico sanitarias*¨.

Luego de esto, se realiza una breve introducción con el fin de presentar el contexto internacional, nacional y distrital, y la correspondiente armonización del programa de alimentación y nutrición con la implementación de la Política Pública Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, CONPES 113, cuyo objetivo es: "*Garantizar que toda la población colombiana disponga, acceda y consuma alimentos de manera permanente y oportuna, en suficiente cantidad, variedad, calidad e inocuidad:"*

Posteriormente, se realizó la presentación de las generalidades del Lineamiento de alimentación y nutrición para la prestación de servicios sociales con apoyo alimentario, con el fin de presentar las estructura y la organización de las líneas de acción. En relación a estas se presentan las siguientes:

- Gobernanza SAN y Ciudadania alimentaria
- Alimentaciòn saludable y sostenible

- Vigilancia nutricional
- EAN para la promociòn de hàbitos saludables: alimentaciòn, nutriciòn y Alimentaciòn.

Ciudadania alimentaria. Esta linea de accion tienen como objetivo promover acciones hacia la contribuciòn de la garantia del derecho a la Seguridad y Soberania Alimentaria y Nutricicional, y el desarrollo de medios para el acceso adecuado y oportuno de los alimentos por medio de acciones intersectoriales que favorezcan la participaciòn activa de los diferentes actores.

De acuerdo a esto, debe promoversen los movimientos ciudadanos con el fin implementar estrategias como la prevenciòn de perdidas y desperdicios de alimentos

Vigilancia y seguimiento al estado nutricional.

Nuestro rol como equipo del servicio de alimentos *no se limita exclusivamente a preparar los alimentos de acuerdo a lo establecido en el ciclo de menús, el análisis químico y la orden dietaría*. Esto va màs allá, ya que la calidad de los alimentos, la precisión de las porciones y las estrategias de enriquecimiento de nutrientes o reducción en el aporte de energía son las que determinan en gran parte el avance y el logro de los objetivos propuestos en el proceso de cuidado nutricional. Razón por la cual debemos garantizar alimentos de las màs alta calidad en las porciones recomendadas para contribuir al bienestar de cada uno de los participantes.

Estilos de vida saludable. Es un programa complementario de carácter interdisciplinario diseñado de acuerdo a las características de la población atendida. Se reitera que el rol del equipo del servicio de alimentos es ofrecer alimentos en la calidad y la cantidad establecida en la orden dietaría.

Posteriormente se recuerda que todas las recomendaciones para implementar las Buenas Prácticas de Manufactura dependen directamente de la responsabilidad de cada uno de nosotros como parte del equipo del servicio de alimentos y servicios generales, ya que estas van desde la higiene personal, el aseo diario, hasta la implementación de todos los protocolos de limpieza y desinfección, temperaturas seguras y acciones para minimizar los riesgo de contaminación física, química y microbiológica de los alimentos procesados en el servicio de alimentos en todas las fases de la cadena desde la compra hasta el consumo de los alimentos.

En consecuencia, se presenta la importancia que todos los manipuladores usen los elementos de protección básica: uniforme de color claro, sin botones, sin bolsillos por encima de la cintura, zapatos de color claro antideslizantes, guantes, gorro y tapabocas, para minimizar la contaminación cruzada.

Adicionalmente se recuerda que es prerrequisito para manipular alimentos estar en adecuado estado de salud y no presentar lesiones físicas que puedan ocasionar riesgos de ocasionar Enfermedades Transmitidas por Alimentos.

En cuanto al Plan de Saneamiento Básico se da a conocer que su objetivo general correspondiente a garantizar la implementación permanente y adecuada de los protocolos de limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos, control de plagas y el suministro de agua potable con el fin de propender por un ambiente sano que permita el mantenimiento de un adecuado estado de salud y bienestar de las personas que participan en el desarrollo de las actividades en la unidad operativa y en su entorno.

Luego, se dan a conocer los formatos establecidos por la secretaria de integración social para realizar el seguimiento a la implementación de los protocolos descritos en cada una de las fases de los procesos implementados en el servicio de alimentos. Adicionalmente se entrega dotación correspondiente a pantalón y camisa blanca.

Finalmente se resuelven dudas y preguntas, y se realiza la evaluación postest.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Implementar el programa de alimentación y nutrición acorde a todo el lineamiento técnico.	Nutricionista Dietista	Durante la vigencia del convenio

CONVOCATORIA.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma

Anexos:

Anexo 1. Presentaciòn del programa de limpieza y desinfecciòn



Anexo 2. Registro fotográfico.



Elaboró: Nataly Fandiño Remolina.

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 20240186983 - 17/07/2024 Página: 1 de 1

1. Tema: Inducción programa alimentación y nutrición 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAI Grupos 3. Fecha y hora: 27/04/2025 14:30 - 15:30 pm

4. Nombre responsable: Nataly Fandiño. 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	Yesica Beatriz Moreno	CC	1035229581	CIAI 65	Aux cocina	No Aplica	yesicabenitez@hotmail.com	3124784576	
2	Johanna Ortiz	CC	1083879193	CIAI 65	Aux Cocina	No aplica	Jozz8734@gmail.co	3015470091	
3	Amanda Muñoz	CC	35474884	CIAI 65	Aux cocina	No aplica	Janethmy-90h	3208948156	
4	Rocio Florez	CC	1094884116	CIAI 65	Auxiliar	No Aplica	Florez@hotmail.co	3135551884	
5	Laura Tatiana Sierra A	CC	1076684711	CIAI 65	T. Olimpia	No Aplica	tatasierra9@gmail	3213241326	
6	Nataly Fandiño	CC	1018475725	CIAI 65	Nutricionista	No aplica	Nfandiñoh	3103088707	
7	Flor Castro	CC	39739592	CIAI 65	Seguridad	No aplica	No aplica	3246332889	
8		CC	32177355	CIAI 65	Seguridad	No aplica	No aplica	3132333225	
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/le 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 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.