ACTA No. 17

FECHA: Chía Cundinamarca, 21 abril 2025.

HORA: 11:30 a.m. - 12:30 p.m.

LUGAR: Centro integrarte atención interna grupo 5

TEMA: Socialización análisis químico, minuta patrón y ciclo de menús.

ASISTENTES: Ver listado de asistencia

ORDEN DEL DÍA:

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

DESARROLLO:

Se inicia la actividad con un corto saludo y la presentación del objetivo correspondiente a socializar los criterios de preparaciòn de alimentos de acuerdo a los parámetros establecidos para la preparación de los alimentos, de acuerdo a lo contemplado en el ciclo de menús, análisis químico , minuta patrón y ciclo de menús derivado.

Luego de esto, se lleva a cabo una evaluación virtual por medio del formulario de google.

Posteriormente, se lleva a cabo un taller práctico en el marco del proceso previo al suministro del almuerzo con el fin de generar una dinámica práctica en el uso de las herramientas de planificación alimentaria.

Acorde a lo anterior, se exalta en la importancia de dar cumplimiento a lo establecido en todos los documentos de planificación alimentaria considerando que todo está diseñado acorde a las necesidades diarias de energía y nutrientes de la población objeto de atención, lo cual es esencial para lograr avances en los objetivos individuales del proceso de cuidado nutricional de todos los participantes.

De igual forma, se enfatiza en la importancia de cumplir a cabalidad los menús y las derivaciones dietarías establecidas con los cambios en las porciones y preparaciones según lo contemplado en el ciclo de menús derivado y en la orden de derivación dietaría. Al respecto se informa que solo están autorizados los cambios en alimentos como frutas, verduras, raíces, tubérculos y plátanos, los cuales deben estar avalados por la profesional en nutrición de la unidad operativa.
.

Posteriormente, se lleva a cabo un ejercicio práctico de cálculo de las porciones de verdura, teniendo en cuenta la que se deben ofrecer porciones adicionales a las personas de dieta hipocalórica y altos en fibra, contemplando los ajustes por consistencias.

Para tal fin, se lleva a cabo la revisión de la herramienta de análisis quimico de energía y nutrientes, aclarando que es el documento más importante de la planificación alimentaria. En efecto, se orienta sobre la adecuada interpretación y uso teniendo en cuenta los siguientes conceptos:

-Peso bruto: hace referencia al alimento incluyendo todas la partes o comestibles de este. Por ejemplo: pierna pernil de pollo con su hueso y cartílagos. Es una medición útil para planificar las compras de los alimentos y calcular las cantidades de este en la preparaciòn.

-Peso neto: relacionado con la parte comestible del alimento, cuya parte del alimento brinda el aporte de energía y nutrientes en el proceso de alimentación y nutrición.

Luego de esto, se realizan la estimaciones acorde a la derivación dietaría mensual.

Así mismo, se explica cuál es el uso y la función del ciclo de menús**.** Este documento, solo brinda la información general de la preparaciòn. No menciona ingredientes, cantidades, ni especifica como se debe hacer la preparaciòn.

De igual modo, se lleva a cabo la interpretación del documento: minuta patrón, el cual brinda información del peso servido de los alimentos de acuerdo a los cambios fisicoquímicos que se tienen en la preparaciòn de los alimentos. Acorde a esto, se considera incrementos de peso en cereales y derivados que se hidratan, así como perdidas de peso en alimentos que pierden agua en la cocción o en el freído. Adicionalmente, se explica que las mediciones en el servido tienen un rango de aceptación equivalente al 10% .

Por otro lado, se orienta sobre el Ciclo de menús derivado, el cual suministra información de los cambios de preparaciones o alimentos de acuerdo a las recomendaciones dadas a nivel individual según las necesidades particulares de cada persona según el estado nutricional y de salud. Por ejemplo: en la dieta alta en fibra se recomienda el suministro de frutas astringentes como pera, manzana, banano, guayaba, durazno.

Finalmente, se realiza nuevamente la ronda de preguntas al equipo del servicio de alimentos y se solicita la resolución de cálculos para la preparaciòn de pierna pernil con el fin de evaluar y dar la respectiva orientación técnica en el uso de los recursos en la operación. Así mismo, se realiza evaluación postest virtual.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Implementar las recomendaciones dadas en la derivación dietaría	Programa de nutrición	Durante la vigencia del convenio

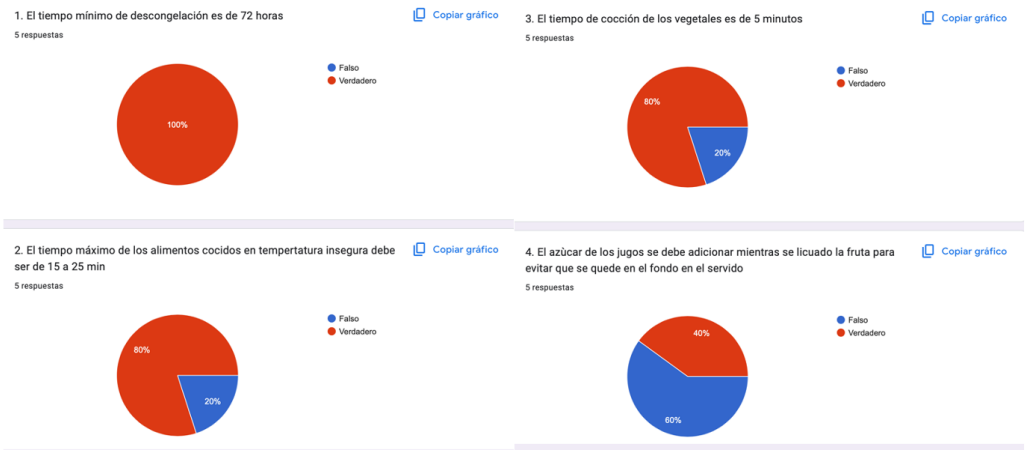
CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de mayo 2025.

En constancia de lo anterior firman:

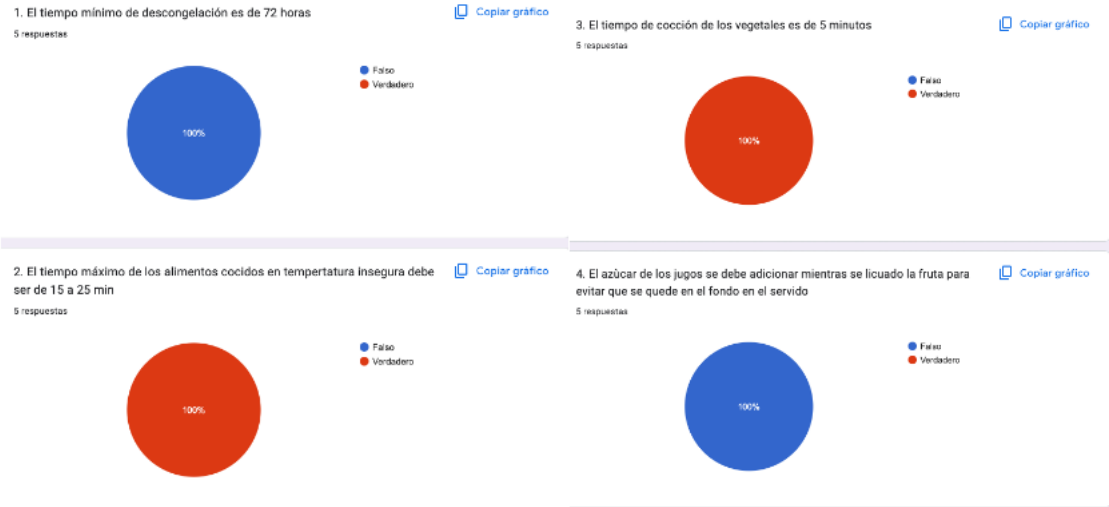
Anexo 1. Registro fotografico.



Evaluación pretest



Evaluación postest



Elaboró: Nataly Stefany Fandiño Remolina

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. 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: Ciclo de menús análisis químico 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAI Grupos 3. Fecha y hora: 21/04/2025 11:30 - 12:30pm

4. Nombre responsable: Natalia Fandiño Remolina 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	Lara Tatiana Suarez A	CC	1075664911	CIAI 65	T. Alimentos	No Aplica	tatisuarez96@g	3213241326	
2	Elizabeth cadena R.	CC	37720664	CIAI 65	S. general.	No aplica		3147581841	
3	Daranda Muñoz	CC	35474884	CIAI 65	Aux cocina	No aplica	janeth.mu@hotmail.com	3209894515G	
4	Rocio Flores	CC	1109.844116	CIAI 65	Aux cocina	No aplica	flores-ochotmail.com	3233558884	
5	Jessica Baylor	CC	73577981	CIAI 65	Aux Cocina	No Aplica	tatisuarez96@gm	3213241326	
6	Natalia Fandiño	Cc	1026277578	CIAI Grupos	Nutricionista	No aplica	nfandinoc@unal.edu.c	3219448068	
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.