ACTA No 139

FECHA: 11 junio 2025, Chía Cundinamarca,

HORA: 14:30 p.m. - 15:30 pm.

LUGAR: Centro Integrarte Atención interna grupo 5

TEMA: Ciclo de menús, análisis químico, minuta patrón.

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 con el fin de cumplir con el objetivo de brindar una alimentación de alta calidad nutricional a los participantes del centro integrarte atención interna grupo 5.

Posteriormente, se lleva a cabo un dialogo similar a la metodología de mesa redonda en donde se pregunta a cada uno de los participantes sobre los criterios básicos de preparaciòn de alimentos considerando las herramientas básicas de la planificación alimentaria del servicio correspondientes al análisis químico de energía y nutrientes, el ciclo de menús, la minuta patrón y el ciclo de menús derivado.

En efecto, se realizó un proceso de reconocimiento de estos documentos en físico con el fin de orientar sobre el uso adecuado de estos y su correcta interpretación.

De acuerdo a esto, se inició con la valoración del análisis químico de energía y nutrientes partiendo que el documento base de la planificación alimentaria, debido a que es el soporte que todos los alimentos preparados diariamente garantizan el aporte adecuado a la población objeto de atención.

Al respecto, se aclararon los conceptos de peso bruto y peso neto de los alimentos, siendo el primero el peso del alimento con la parte no comestible correspondiente a semillas, huesos cartílagos y cascaras no comestible, mientras que el segundo hace referencia a la parte comestible del alimento fuente de energía y nutrientes. Adicionalmente, se especificó que todos los valores contemplados en este documento corresponden al análisis por individuo, razón por la

cual se deben considerar los incremento o las reducciones en los cálculos de acuerdo al número de personas a atender realmente, y las porciones de acuerdo a la derivación dietaría.

Luego de esto, se analizó el ciclo de menús, documento que solo brinda una idea general de los alimentos que se ofrecerán por tiempo de comida durante 31 días.

De igual modo, se llevó a cabo la interpretación del documento de la minuta patrón en el cual se especifican las porciones servidas de los alimentos considerando los cambios físico-químicos de los mismos ocasionados por los diferentes métodos de cocción, resultando útil para un adecuado servido y cumplimiento de las porciones recomendadas en cada una de las derivaciones dietarías.

Así mismo, se orientó sobre el ciclo de menús derivado, documento especializado en presentar los cambios en las preparaciones y las cantidades de acuerdo a las modificaciones en energía, consistencia y dietas especiales suministradas en la operación del servicio.

Finalmente, se plantearon situaciones en el contexto de preparaciòn de alimentos con el fin de evaluar el uso y la realización de los cálculos de acuerdo a los criterios de preparación y las recomendaciones alimentarias, con el fin de resolver dudas y realizar evaluación postest.

Compromisos:

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

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

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Nataly Stefany Fandiño	Nutricionista	CIAI grupo 5	

Ver anexo:

Anexo 1. Resumen de valoraciòn de la sesion -Evaluaciòn oral.

En relaciòn con la evaluaciòn oral realizada por medio de la metodologia de mesa redonda, se encontro que todo el equipo del servicio de alimentos presenta una adecuada apropiaciòn conceptual y adecuada interpretaciòn de las herramientas de planificaciòn alimentaria usadas diaramente en el servicio de alimentos, reconociendo de manera correcta la importancia del analisis quiico de energia y nutrientes como base de la alimentaciòn y de la operaciòn del servicio de alimentos.

Asi mismo, se evidenció claridad en el uso del ciclo de menus como una guia para preparapar alimentos, apoyado del ciclo de menùs derivado con el fin de dar cumplimiento a las individualidades de las recomendaciones dietarias.

Finalmente, se reconocieron los pesos servidos y la importancia de los procesos fisico quimicos de los alimentos para dar cumplimiento a las porciones y a los diferentes ajustes de acuerdo al ciclo de menùs derivado.

Anexo 2. Registro fotografico.



Elaboró: Nataly Stefany 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 I2024018963 - 12/07/2024	
Página: 1 de 1	

1. Tema: Ciclo de menús, análisis químico 2. Lugar o Localidad o Sede : 3. Fecha y hora: 11/06/2025 14:00 - 15:00pm

4. Nombre responsable: Nataly Fandiño Ronolina 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	Rocio Florez	CC	1.109.844.116	CIA 165	AUX cocina	No aplica	florezrocio@hotmail.com	3213551884	
2	Josefa Benitez	C-C	23522981	CIA 165	AUX Cocina	No aplica	josefabenitez123@hotmail.com	3124784576	
3	Amanda Muñoz	CC	35.474884	CIA 165	AUX COCINA	No aplica	anethmu-8@hotmail.com	3208948156	
4	Yoholma Ortiz	CC	1083879143	CIA 165	AUX COCINA	No aplica	lo228334@gmail.com	3015770051	
5	Lora Tatiana Suarez	CC	1075684411	CIA 165	T.Alimentos	No Aplica	lorasuarez0@gmail.com	3213241326	
6	Nataly Fandiño Ronolina	CC	1018475729	CIA 165	Nutricionista	No aplica	nsfandinor@unal.edu.co	3103098101	
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.