ACTA No 196

FECHA: 17 julio 2025, Chía Cundinamarca,

HORA: 11:50 a.m. - 14:30 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.

En el mes de julio se lleva a cabo un ejercicio colaborativo en el marco del servido de los alimentos del almuerzo con el fin de identificar en la operación del servicio de alimentos la funcionalidad de cada una de las herramientas de planificación alimentaria.

Para iniciar, se indaga a la primera manipuladora de alimentos sobre el documento que da la guía de la preparaciòn de los alimentos, motivo por el cual se verifica el ciclo de menus. En este sentido se aclara que este documento da una información general sin especificar en cantidades en ingredientes de cada preparaciòn.

Posteriormente, se indaga a la segunda manipuladora de alimentos sobre el documento que especifica los cambios en las preparaciones establecidos para las dietas blandas, altas en fibra e hipoglucida. Luego de esto se amplía la información sobre el ciclo de menús derivado, solicitando de manera simultánea un trabajo colaborativo en caso de identificar algun error como que hay plátano para la dieta alta en fibra o alguna bebida acida para la dieta sin irritantes gástricos.

Después de esto, se pregunta sobre el procedimiento para llevar a cabo la preparaciòn de los alimentos teniendo en cuenta las características de la población, los diferentes ajustes de

consistencia y cantidades de acuerdo a la derivación dietaria. En esta fase se brinda claridad sobre el uso correcto del peso bruto y peso neto.

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 agosto 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 las sesion realizada se identifico una adecuada apropiaciòn de todos los conceptos entorno a las herramientas de planificaciòn alimentaria. Es importante mencionar que se evidencian mayores habilidades en relacion a los calculos màs complejos de los alimentos que se deben preparar de acuerdo al ciclo de menus derivado.

Por otro lado, se encuentra una interpretaciòn adecuada y claridad conceptual en relaciòn al ciclo de menus, minuta patron, analisis quimico y ciclo de menus 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: Cido de menús, análisis químico. 2 Lugar o Localidad o Sede: CIAF Grupo 5 3. Fecha y hora: 17/07/2025 12:10 - 14:30 pm

4. Nombre responsable: Nataly Fandiño 5. Dependencia responsable: Subdirección 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	Tosela Benitez	C.C	23522981	CIAI 65	AUX cocina	No aplica	Josefabenitez3 @hotmail.com	3124784576	
2	ROCIO Florez	C.C	1110984.116	CIAI 65	AUX cocina	No aplica	[illegible]@hotmail.com	3213551884	ROCIO
3	Amanda Muñoz	CC	35479884	CIAI 65	AUX cocina	No aplica	janethmu-8 @hotmail.com	3208948156	
4	Johanna Ortiz	CC	1083879193	CIA 185	AUX cocina	No aplica	Jor288734@gmail.com	3015790051	
5	Lina Tatiana Suarez	CC	1076664911	CIAI 65	T. Alimentos	No Aplica	[illegible]@gmail.	3133291326	
6	Nataly Fandiño	CC	1018475725	CIAI Grupo5	Nutricionista	No aplica	nsfandino@unal.edu.co	3103088101	
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.