ACTA No 336

FECHA: 11 septiembre 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 el proceso de socialización con un corto saludo y la presentación del objetivo de la presentación correspondiente a fortalecer los conocimientos del equipo del servicio de alimentos sobre las herramientas de planificación alimentaria del servicio de alimentos.

Luego de esto, se realiza una evaluación pretest por medio de la plataforma de canva.

Posteriormente, se lleva a cabo la presentación de los criterios técnicos y las clasificaciones de las IDDSI (International Dysphagia Diet Standarisation Initiative).

Regular. Alimentos normales, de consumo habitual de consistencias variadas acorde a la edad cronológica. La persona para comer lo puede hacer por cualquier método.No hay restricción en el tamaño, ni en la variedad de los alimentos.

Fácil de masticar 7. Consistencias suaves, trozos menores a 1,5 cm. No incluye laimentos duros, rigifos, fibrosos, con hebras, crujientes,con pepitas, cascaras, pulpas de frutas, cartílagos o huesos.

Requiere de habilidades para morder, masticar y procesar oralmente alimentos suaves sin fatigarse fácilmente.

Suave y tamaño bocado. Puede comerse con tenedor, cuchara o palillos. Podría se aplastadada/ quebrada con la presión de un tenedor o cucharada. Es completamente suave, blanda y húmeda, sin líquidos finos.

Posteriormente, se realiza la presentación articulada de las herramientas de la planificación alimentaria con el fin de orientar sobre las recomendaciones para la operación diaria en el servicio de alimentos.

En primer lugar se orienta sobre el ciclo de menús derivado, en el cual se encuentran los cambios de alimentos y preparaciones de acuerdo a las recomendaciones dietarías, enfatizando en los ajustes de acuerdo a las consistencias, el aporte de energía y las dietas especiales. Es importante mencionar que se enfatiza en las indicaciones de las dietas altas en fibra y la dieta blanda, debido a que presentan bastantes ajustes y modificaciones.

De igual modo se recuerdan las funciones de las otras herramientas de planificación alimentaria, como la minuta patrón, la cual brinda la información de los pesos servidos de los alimentos de la dieta normal, los cuales sirven de referencia para calcular las porciones adicionales o medias de las derivaciones.

Asi mismo, se recuerda la importancia del Presenta del análisis químico de energía y nutrientes. que presenta de manera detallada todos los ingredientes y cantidades de alimentos en una preparaciòn. En contraste, el ciclo de menús solo presenta el nombre general de las preparaciones.

Finalmente, se realiza evaluación postest, se resuelven dudas. Es importate mencionar que de acuerdo a los resultados se requiere fortalecer los criterios de evaluación interna para el suministro de la consistencia normal 7 y blanda, debido a que se presentan confusiones en estas.

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

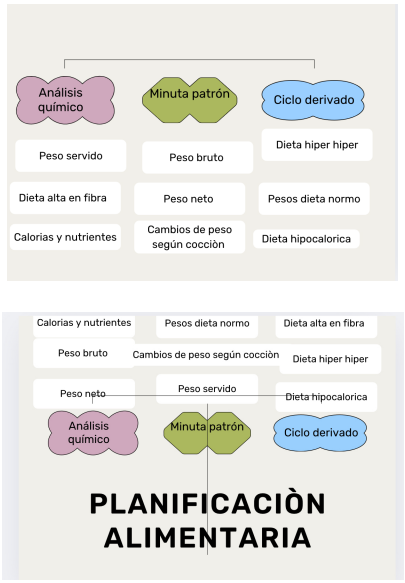
CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de octubre 2025.

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. Evaluaciòn en plataforma Canva



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 I2024018903 - 12/07/2024	
Página: 1 de 1	

1. Tema: ciclo de menús, analisis química 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAI Grupo 5 3. Fecha y hora: 10/09/2025 14:00 - 15:00 pm

4. Nombre responsable: Nataly 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	Laura Tatiana Suarez A	CC	1015684911	CIAI 65	T. Alimentos	No Aplica	Tatianaaz98@gmail	3213241326	
2	Amanda Muñoz	CC	35474884	CIAI 65	cocina	Nogoli ca	janethmu-8@	3008948156	
3	Rocio Florez	CC	1109.844.116	CIAI 65	cocina	no aplica	florez-celebration	32.3551884	
4	Johana Ortiz	CC	1083887993	CIAI 65	Aux Cocina	No aplica	1022887340@gmail.com	3015740051	
5	Jose Benitez	CC	2352248	CIAI 65	cocina	no aplica	Josebenitez123 @hotmail.com	3124[illegible]	
6	Nataly Fandiño	CC	1018475725	CIAI Grupo 5	Nutricionista	No aplica	nsfandinore unal.edu.co	3103088107	
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