ACTA No 403

FECHA: 17 octubre 2025, Chía Cundinamarca,

HORA: 14:00 p.m. - 15:00 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 correspondiente a fortalecer los conocimientos de los criterios técnicos de la preparaciòn de alimentos.

Luego de esto, se realiza una evaluación pretest de manera escrita.

Posteriormente, se lleva a cabo una mesa redonda con el fin de analizar las recomendaciones alimentarias de un caso de un participante que requiere de alimentación blanda, normocalorica, alta en fibra.

De acuerdo a esto, se presenta la importancia de analizar de manera detallada cuales son las combinaciones de las derivaciones dietarías que puede presentar una sola persona, ya que pueden tener ajustes en las consistencias, en el aporte calórico y dietas especiales.

Luego de esto, se realiza el análisis de los ítems de la evaluación escrita, ya que en un punto se indagaba por la cantidad de plátano a servir, pero la dieta era alta en fibra por lo cual no aplicaba. Aspecto en el cual se orienta sobre las recomendaciones y las restricciones de esta dieta, debido a que exacerban el estreñimiento.

Posteriormente, se enfatiza en la importancia del análisis químico de energía y nutrientes, debido a que es la base de la planificación alimentaria, debido a que es el soporte del adecuado suministro de alimentos para satisfacer las necesidades diarias de todos los nutrientes esenciales.

En concordancia con lo anterior, se informa que es a partir de esto que se estiman los pesos servidos contemplados para la dieta normocalorica considerando los cambios físico químicos durante la preparación de los alimentos.

Finalmente, se exalta la importancia de revisar y dar cumplimiento al ciclo de menús derivado, el cual contempla todos los cambios en alimentos y preparaciones para cada tipo de dieta suministrada a nivel institucional.

Se cierra la actividad con evaluación postest, resolución de dudas y claridades al respecto.

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 noviembre 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. Evaluación escrita

Anexo2. Registro fotográfico



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 I2024018983 - 12/07/2024	
Página: 1 de 1	

1. Tema: Ciclo de menús, analisis quimico, manipulador | Lugar o Localidad o Sede: CIAI Grupo 5 | 3. Fecha y hora: 17/01/2025 10:00 - 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	CC	1075684431	CIAI 65	T. Alimentos	No Aplica	tatosuarez96@gmail	3213241326	
2	ROCIO FLOREZ	C.C	1090844116	CIAI 65	cocina AUX	no aplica	ROROZ-0@hotmail.co	3213551884	Rocio
3	Amanda Muñoz	cc	35471884	CIAI 65	cocina	no aplica	anethmu-8@hot	3208948156	
4	Josefa Benitez	CC	23522982	CIAI 65	cocina	no aplica	josefaben.1973@hotmail	3124784376	
5	Nataly Fandiño	cc	1018475825	CIAI Grupo 5	Nutricionista	No aplica	nutricionistaalimentarie-educa	3203088101	
6	Johanna Diaz	CC	1083879143	CIAI 65	cocina AUX	No aplica	jo22887324@gmail.com	3015779051	
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 y 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

EVALUACION CRITERIOS DE PREPARACIÒN

NOMBRE: Rocio Florez

FECHA: 17-10-2025

1. Escribe los pesos servidos de los siguientes alimentos para una dieta blanda, normocalorica, alta en fibra.

PRETEST		POSTEST	
Ensalada	90	Ensalada	✓
Tajadas de plátano	40	Tajadas de plátano	0
Pierna de pollo	con H = 150 SIN H = 80	Pierna de pollo	—
Arroz	120	Arroz	✓
Papas fritas	40	Papas fritas	✓
Sopa	250	Sopa	—

2. Mencione las funciones de las siguientes herramientas de planificación alimentaria.

PRETEST		POSTEST	
Ciclo de menús	nos indica como preparar el menú del dia.	Ciclo de menús	
Análisis químico	servido de las comidas	Análisis químico	
Minuta patrón	es el que nos indica el peso bruto y neto	Minuta patrón	
Ciclo derivado	es el cambio que nos indica de preparación	Ciclo derivado	

3. Mencione las frutas astringentes.

- Manzanas
- Pera
- guayaba
- Durazno
- Banano
- Platano

EVALUACION CRITERIOS DE PREPARACIÒN

NOMBRE: Josefa Benitez

FECHA: 17-10-25

1. Escribe los pesos servidos de los siguientes alimentos para una dieta blanda, normocalorica, alta en fibra.

PRETEST		POSTEST	
Ensalada	90 cocida gr 120 cruda	Ensalada	90
Tajadas de plátano	60 cocida 40 Fruto	Tajadas de plátano	0
Pierna de pollo	150 con hueso	Pierna de pollo	150 hueso
Arroz	120 gr	Arroz	120
Papas fritas	40 gr	Papas fritas	40
Sopa	250	Sopa	250

2. Mencione las funciones de las siguientes herramientas de planificación alimentaria.

PRETEST		POSTEST	
Ciclo de menús	Rota cada 30 días	Ciclo de menús	preparacion del dia
Análisis químico	Peso fruto peso neto	Análisis químico	Peso fruto, ingredientes que se cumple dieta
Minuta patrón	(Peso fruto peso neto) peso servido	Minuta patrón	Peso Servido
Ciclo derivado	Tipo de dietas Blandos, acidos	Ciclo derivado	Cambios demenus derivados

3. Mencione las frutas astringentes.

manzana, pera guayaba durazno, Banano, platano

EVALUACION CRITERIOS DE PREPARACIÒN

NOMBRE: Laura Tatiana Suarez Alvarez

FECHA: 17/10/2025

1. Escribe los pesos servidos de los siguientes alimentos para una dieta blanda, normocalorica, alta en fibra.

PRETEST		POSTEST	
Ensalada	90gr	Ensalada	✓
Tajadas de plátano	0	Tajadas de plátano	✓
Pierna de pollo	Sin hueso 80gr Con hueso 150gr	Pierna de pollo	✓
Arroz	120 gr	Arroz	✓
Papas fritas	40 gr	Papas fritas	✓
Sopa	250 gr	Sopa	✓

2. Mencione las funciones de las siguientes herramientas de planificación alimentaria.

PRETEST		POSTEST	
Ciclo de menús	Preparación Diaria	Ciclo de menús	✓
Análisis químico	Base de preparación de Peso neto y Bruto	Análisis químico	✓
Minuta patrón	Peso servido	Minuta patrón	✓
Ciclo derivado	Cambios según dieta	Ciclo derivado	✓

3. Mencione las frutas astringentes.

Banano
Manzana
Durazno
Pera
Guayaba.

EVALUACION CRITERIOS DE PREPARACIÒN

NOMBRE: Amanda Yaneth Muñoz

FECHA: octubre 17

1. Escribe los pesos servidos de los siguientes alimentos para una dieta blanda, normocalorica, alta en fibra.

PRETEST		POSTEST	
Ensalada	90	Ensalada	✓
Tajadas de plátano	40	Tajadas de plátano	○
Pierna de pollo	con hueso 150 sin hueso 80	Pierna de pollo	✓
Arroz	120	Arroz	✓
Papas fritas	40	Papas fritas	✓
Sopa	250	Sopa	✓

2. Mencione las funciones de las siguientes herramientas de planificación alimentaria.

PRETEST		POSTEST	
Ciclo de menús	nos dice la preparación del dia	Ciclo de menús	✓
Análisis químico	nos indica el peso servido	Análisis químico	✓
Minuta patrón	nos indica el peso bruto y neto	Minuta patrón	✓
Ciclo derivado	el cambio de alimentación para los blandos	Ciclo derivado	✓

3. Mencione las frutas astringentes.

Manzana
pera
guayaba
banano