ACTA N° 437

FECHA: Chía, Cundinamarca, 6 noviembre 2025
HORA: 10:00 a.m. - 11:00 a.m.
LUGAR: Centro integrarte de atención interna grupo 5
TEMA: Inducción al programa de alimentación y nutrición

ASISTENTES: Ver listado de asistencia

ORDEN DEL DÍA:

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

Se inicia el proceso de inducción con un corto saludo y la presentación del objetivo de la actividad. Luego de esto se presentan el objetivo del programa de alimentación y nutrición correspondiente a ¨ *satisfacer el derecho a la seguridad alimentaria y nutricional de las personas con discapacidad atendidas en los servicios sociales de la Subdirección para la Discapacidad, a través de la promoción y el fortalecimiento del ejercicio activo de la ciudadanía alimentaria y en el marco de un sistema sostenible e incluyente de abastecimiento y distribución de alimentos saludables, con la implementación de acciones enfocadas en vigilancia y seguimiento nutricional, prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física en espacios que presenten excelentes condiciones higiénico sanitarias*¨.

Luego de esto, se realiza una breve introducción con el fin de presentar el contexto internacional, nacional y distrital, y la correspondiente armonización del programa de alimentación y nutrición con la implementación de la Política Pública Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, CONPES 113, cuyo objetivo es: "*Garantizar que toda la población colombiana disponga, acceda y consuma alimentos de manera permanente y oportuna, en suficiente cantidad, variedad, calidad e inocuidad:"*

Posteriormente, se realizó la presentación de las generalidades del Lineamiento de alimentación y nutrición para la prestación de servicios sociales con apoyo alimentario, con el fin de presentar las estructura y la organización de las líneas de acción. En relación a estas se presentan las siguientes:

- Gobernanza SAN y Ciudadania alimentaria
- Alimentaciòn saludable y sostenible
- Vigilancia nutricional
- EAN para la promociòn de hàbitos saludables: alimentaciòn, nutriciòn y Alimentaciòn.

Ciudadania alimentaria. Esta linea de accion tienen como objetivo promover acciones hacia la contribuciòn de la garantia del derecho a la Seguridad y Soberania Alimentaria y Nutricicional, y el

desarrollo de medios para el acceso adecuado y oportuno de los alimentos por medio de acciones intersectoriales que favorezcan la participaciòn activa de los diferentes actores.

De acuerdo a esto, debe promoversen los movimientos ciudadanos con el fin implementar estrategias como la prevenciòn de perdidas y desperdicios de alimentos

Vigilancia y seguimiento al estado nutricional.

Nuestro rol como equipo del servicio de alimentos *no se limita exclusivamente a preparar los alimentos de acuerdo a lo establecido en el ciclo de menús, el análisis químico y la orden dietaría*. Esto va màs allá, ya que la calidad de los alimentos, la precisión de las porciones y las estrategias de enriquecimiento de nutrientes o reducción en el aporte de energía son las que determinan en gran parte el avance y el logro de los objetivos propuestos en el proceso de cuidado nutricional. Razón por la cual debemos garantizar alimentos de las màs alta calidad en las porciones recomendadas para contribuir al bienestar de cada uno de los participantes.

Estilos de vida saludable. Es un programa complementario de carácter interdisciplinario diseñado de acuerdo a las características de la población atendida. Se reitera que el rol del equipo del servicio de alimentos es ofrecer alimentos en la calidad y la cantidad establecida en la orden dietaría.

Posteriormente se recuerda que todas las recomendaciones para implementar las Buenas Prácticas de Manufactura dependen directamente de la responsabilidad de cada uno de nosotros como parte del equipo del servicio de alimentos y servicios generales, ya que estas van desde la higiene personal, el aseo diario, hasta la implementación de todos los protocolos de limpieza y desinfección, temperaturas seguras y acciones para minimizar los riesgo de contaminación física, química y microbiológica de los alimentos procesados en el servicio de alimentos en todas las fases de la cadena desde la compra hasta el consumo de los alimentos.

En consecuencia, se presenta la importancia que todos los manipuladores usen los elementos de protección básica: uniforme de color claro, sin botones, sin bolsillos por encima de la cintura, zapatos de color claro antideslizantes, guantes, gorro y tapabocas, para minimizar la contaminación cruzada.

Adicionalmente se recuerda que es prerrequisito para manipular alimentos estar en adecuado estado de salud y no presentar lesiones físicas que puedan ocasionar riesgos de ocasionar Enfermedades Transmitidas por Alimentos.

En cuanto al Plan de Saneamiento Básico se da a conocer que su objetivo general correspondiente a garantizar la implementación permanente y adecuada de los protocolos de limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos, control de plagas y el suministro de agua potable con el fin de propender por un ambiente sano que permita el mantenimiento de un adecuado estado de salud y bienestar de las personas que participan en el desarrollo de las actividades en la unidad operativa y en su entorno.

Luego, se dan a conocer los formatos establecidos por la secretaria de integración social para realizar el seguimiento a la implementación de los protocolos descritos en cada una de las fases de los procesos implementados en el servicio de alimentos. Adicionalmente se entrega dotación correspondiente a pantalón y camisa blanca.

Finalmente se resuelven dudas y preguntas, y se realiza la evaluación postest.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Implementar el programa de alimentación y nutrición acorde a todo el lineamiento técnico.	Nutricionista Dietista	Durante la vigencia del convenio

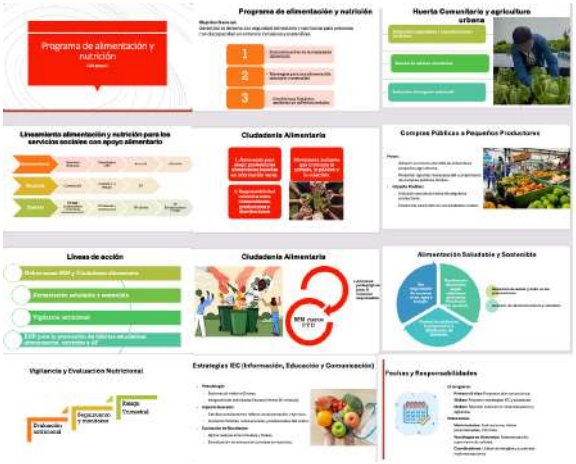
CONVOCATORIA.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma

Anexos:

Anexo 1. Presentaciòn



Anexo 2. Registro fotográfico.



Elaboró: Nataly Fandiño Remolina.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-073	
Versión: 2	
Fecha: Memo (2024018983 - 12/07/2024	
Página: 1 de 1	

1 Tema: Inducción componente Nutrición 2 Lugar o Localidad o Sede: CIAF Grupos 3 Fecha y hora: 06/11/2025 10:00 - 11:00 am

4 Nombre responsable: Nataly Fandiño 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	Aydo Cavanzo	CC	33300827	CIAI 65	no aplica	no aplica	[illegible]	3123302272	
2	Josefa Benítez	CC	23522981	CIAI 65	no aplica	no aplica	[illegible]	3124784576	
3	Nataly Fandiño	CC	1018479925	CIAI Grupos	Nutricionista	No aplica	nstandinopm11	3103088101	
4	Adriana Ortiz	CC	1000357979	CIAI 65	Aux Cocina	No Aplica	[illegible]	3015770005	
5	Rocio Flórez	CC	1'109.844.116	CIAI 65	Aux Cocina	No aplica	Florez-c@gmail.com	3213555844	Rocio
6	Laura Flórez Suarez	CC	1075684111	CIAI 65	Talentos	No Aplica	[illegible]	3213241326	
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 puedo 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 manera 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: Ayda Orozco

FECHA: 06/11/2020

1. **Mencione las características de las siguientes consistencias:**

PRETEST		POSTEST	
Normal	Cortes normales para Personas que pueden masticar	Normal	Comida con todo tipo de preparación para Persona sin problemas
Normal 7	En trozos para los dientes del tenedor	Normal 7	Ajustes como trozos de carne para fácil deglución
Blanda	Dieta picada	Blanda	Alimentos suaves de fácil masticación y cortado en trozos
Semiblanda		Semiblanda	Todos procesados en consistencia tipo puré.

2. **Clasifica las frutas en altas en fibra o astringentes.**

PRETEST		POSTEST	
Pera	Astr	Pera	Astringente
Mango		Mango	Alto en fibra
Guayaba		Guayaba	Astringente
Durazno		Durazno	#stringente.
Mandarina		Mandarina	Alto en fibra.

3. **Cuál es la indicación y el objetivo de suministrar una dieta alta en fibra.**

PRETEST	POSTEST
Ayudar a la digestion	Facilida da digestiòn se ofrecen más ensalada y se evita frutas como guayaba Manzana, pera. etc.

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

PRETEST		POSTEST	
Ciclo de menús	Menu mensual.	Ciclo de menús	Menu de preparaciones mensual
Análisis químico	La cantidad de ingredientes para Prep	Análisis químico	Cantidad de ingredientes para preparación
Minuta patrón	Peso neto de Preparación de Servido	Minuta patrón	Peso neto de preparación servido x persona.
Ciclo derivado	Menu diario + derivación x dieta	Ciclo derivado	Menu diario + derivación x dieta