ACTA No 438

FECHA: 6 noviembre 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 evaluación escrita.

Para el desarrollo de esta socialización se lleva a cabo un taller teórico-practico en el marco de la preparación de las nueves y el almuerzo del día 6 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 entrega a la primera manipuladora de alimentos uno de los documentos de planificación alimentaria con el fin de preguntar sobre la información que encuentra en este y socializar a los compañeros.

Se inicia con el ciclo de menús, el cual nos da la guía de la preparaciòn de los alimentos. 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 haciendo uso del ciclo de menús derivado teniendo en cuenta la preparaciòn del refrigerio del ciclo 6.

Después de esto, se lleva a cabo le ejercicio conjunto de los cálculos de las cantidades de los ingredientes teniendo en cuenta el análisis químico de energía y nutrientes, considerando la cantidad participantes en total y los ajustes que deben hacer por las porciones adicionales de la dieta alta en fibra.

Posteriormente, 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.

Luego de esto, se lleva a la evaluación postest de manera escrita. Se resuelven dudas y se dan las claridades correspondientes.

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 diciembre 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

Anexo 2. 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-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	Adda Cavanzo	CC	33200827	CIAI GS	no aplica	no aplica	[illegible]	3123302272	
2	Josefa Benítez	CC	23522981	CIAI GS	no aplica	no aplica	[illegible]	3124784576	
3	Nataly Fandiño	CC	1018479925	CIAI Grupos	Nutricionista	No aplica	nstandinopm11	3103088104	
4	Adriana Ortiz	CC	1006357993	CIAI GS	Aux Cocina	No Aplica	[illegible]	3015770005	
5	Rocio Flórez	CC	1'109.844.116	CIAI GS	Aux Cocina	No aplica	Florez-c@gmail.com	3213555484	Rocio
6	Laura Ibara Suarez	CC	1026584111	CIAI GS	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 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 manera presencial 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 Flora

FECHA: 06-11-2025

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

PRETEST		POSTEST	
Normal	Se sirve las porciones de consistencia normal	Normal	todos las personas a" pueden masticar
Normal 7	Se ofrece una dieta normal	Normal 7	tiene algunas ajustes para ofrece alimentos suaves
Blanda	la dieta se sirve casi todo liquido	Blanda	todos los alimentos son cortados en cubos
Semiblanda	la dieta es blando.	Semiblanda	son procesados en tipo Pure

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

PRETEST		POSTEST	
Pera	Astringente	Pera	✓
Mango	alta en Fibra	Mango	✓
Guayaba	Astringente	Guayaba	✓
Durazno	Astringente	Durazno	✓
Mandarina	Alta en Fibra	Mandarina	✓

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

PRETEST	POSTEST
Nos sirve para tener una digestión normal	las ensalada, se evita las frutas astringente: guayabas durazno, pera

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

PRETEST		POSTEST	
Ciclo de menús	Es la q^e^ nos indica la preparación diaria.	Ciclo de menús	menú de preparación del mes
Análisis químico	nos dice la cantidad q^e^ debemos servir en el plato	Análisis químico	cantidad de ingredientes de cada preparación
Minuta patrón	es la cantidad de producto servido	Minuta patrón	peso neto del plato servido
Ciclo derivado	Es la ~~cantidad~~ que nos indica la derivación de los comidas	Ciclo derivado	es el ciclo de menú en cada dieta.

EVALUACION CRITERIOS DE PREPARACIÒN

NOMBRE: Johana Ortiz

FECHA: 06-11-25

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

PRETEST		POSTEST	
Normal	Comida cocida para p. Con dientes.	Normal	Consistencias normales frito asado, cocido.
Normal 7	Consistencia en trozos o blanda para la dificultad para masticar	Normal 7	Hacer ajustes para una consistencia mas suave.
Blanda	Cocida en trozos	Blanda	Cocida procesada picada casi liquida casi puere.
Semiblanda	Cocidas procesada tipo pure	Semiblanda	Cocidas casi blandas casi caldo. tipo puree.

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

PRETEST		POSTEST	
Pera	Astringente.	Pera	Astring.
Mango	Alta en fibra.	Mango	~~Astringente~~ Alta fibra
Guayaba	Astringente.	Guayaba	Astring
Durazno	Astringente.	Durazno	Astring
Mandarina	Alta en Fibra	Mandarina	Alta en fibra.

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

PRETEST	POSTEST
El Objetivo principal es para ayudar a los p. para ayuda a evacuar lo necesario	mejorar la digestión. se ofrece mas variedad y evitar las frutas astringente.

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

PRETEST		POSTEST	
Ciclo de menús	el menú que corresponde cada día.	Ciclo de menús	Menú preparación de cada día durante 30 días.
Análisis químico	Cantidad de ingredientes	Análisis químico	Cantidad de ingredientes de cada preparación.
Minuta patrón	porción servida de cada alimento.	Minuta patrón	Peso neto de servido.
Ciclo derivado	derivación según la dieta.	Ciclo derivado	el ciclo de menú de cada dieta.

EVALUACION CRITERIOS DE PREPARACIÒN

NOMBRE: Laura Tatiana Suarez

FECHA: 06 de Noviembre 2025

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

PRETEST		POSTEST	
Normal	Dieta de consistencia normal	Normal	
Normal 7	Dieta de fácil masticación 7 días de la semana balanceada.	Normal 7	
Blanda	Dieta en Papilla cada ingrediente por separado.	Blanda	
Semiblanda	Cambia ens. Cruda a cocidos, se corta la carne en cuadros y también la papa	Semiblanda	

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

PRETEST		POSTEST	
Pera	Astringente	Pera	
Mango	Alta en fibra	Mango	
Guayaba	Astringente	Guayaba	
Durazno	Astrin	Durazno	
Mandarina	Alta en fibra	Mandarina	

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

PRETEST	POSTEST
Ayuda a la flora intestinal, sirve para las personas que son muy estreñidas.	

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

PRETEST		POSTEST	
Ciclo de menús		Ciclo de menús	
Análisis químico		Análisis químico	
Minuta patrón		Minuta patrón	
Ciclo derivado		Ciclo derivado	

7.

Normal	Normal	Blanda	Semiblanda	LTOTAL
✓ Todas consis.	- Carnes picadas - Patacón	• Verdura cocida •	- Puré •	-