ACTA No 517

FECHA: 12 diciembre 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 de la actividad correspondiente al fortalecimiento técnico en relación a los criterios de preparaciòn de alimentos de acuerdo a las recomendaciones establecidas en las herramientas de planificación y a la derivación dietaría.

Para el desarrollo de esta socialización se llevara a cabo una dinámica de sorteo en la cual se usaran papelitos en donde estarán los nombres de ciclo de menús, análisis químico, minuta patrón y ciclo de menús derivado, los cuales se usaran como método de evaluación. Para iniciar, se solicitara al equipo del servicio de alimentos elegir uno, el cual deberá ser explicado conceptualmente y por medio de un ejemplo con el fin de brindar claridad de su uso en la operación diaria del servicio de alimentos. Es importante mencionar que atreves de esta dinámica se realizara la orientación y se darán las claridades técnicas en relación con los siguientes conceptos:

Análisis químico de energía y nutrientes. Es la base de la planificación alimentaria, debido a que garantiza que todos las preparaciones propuestas garantizan el aporte diario de energía y nutrientes. Esta herramienta presenta los ingredientes y las cantidades pro persona de la preparaciòn, dando claridad de los concepto de peso neto y peso bruto, siendo el primero correspondiente a la parte comestible del alimento y el segundo al que incluye partes no comestibles como cáscaras, semillas, huesos, entre otros.

Posteriormente, se presenta **la minuta patrón**, correspondiente al documento que presenta los pesos servidos de cada uno de los alimentos o preparaciones por cada tiempo de comida. Este contempla aproximaciones de los pesos de acuerdo a los cambios físico químicos presentados

por los alimentos de acuerdo al método de cocción, razón por la cual se analizan de manera conjunta cuales son los que presentan incrementos y perdidas de peso.

Después de esto, se orienta sobre el uso adecuado de la derivación dietaría, documento en el cual se especifican los cambios en las preparaciones y porción según el tipo de dieta, lo cual es de gran importancia debido a que se deben descontar o adicionar las porciones de los alimentos a elaborar. De acuerdo a esto, se realiza un ejercicio práctico en el cual se calculan las cantidades de ensalada para un servicio en el que se debe realizar una preparaciòn diferente para las dietas blandas.

Luego de esto, se lleva a la evaluación postest de manera oral. 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 enero 2026.

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. Análisis de la evaluación oral.

En la evaluación pretest se encontró que el equipo del servicio de alimentos presenta claridad conceptual sobre las herramientas usadas para la planificación alimentaria. Sin embargo, existen oportunidades de mejora en el proceso de cálculo de las porciones teniendo en cuenta el ajuste en las porciones que deben hacer especialmente en las dietas altas en fibra e hipocalóricas, en donde se suministran porciones adicionales de verduras. Luego de la intervención, en la evaluación postest se evidencio mayor comprensión de cómo llevar a cabo el cálculo para lograr una preparaciòn con mayor exactitud para reducir la cantidad de alimentos excedentes o faltantes.

Anexo 2. Registro fotográfico



Elaboró: Nataly Stefany Fandiño Remolina

	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-025 Versión: 2 Fecha: Memo 20224010663 - 12/07/2022 Página: 1 de 1

1. Tema: Ciclo de menús, análisis químico. 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAL Grupo 5 3. Fecha y hora: 12/12/2025 14:00 15:00 pm

4. Nombre responsable: minuta patron Natalia 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	Josefa Benitez	CC	23522985	CIAL GS	cocina	nutricion	Josefabenitez@gmail.com	3124624576	
2	Ayda Cavanzo	CC	33700827	CIAL GS	Cocina	No aplica	Yabely4cavanzo@gmail.com	3233022712	
3	Laura Tatiana Suarez	CC	1026568411	CIAL 65	T. Alimentos	No aplica	Laurasuarez2906@gmail	3213241326	
4	Rocio Flora	CC	1069884116	CIAL GS	AUX cocina	No aplica	flores-o@hotmail.com	3213551889	
5	Johanna Ortiz	CC	1083879193	CIAL 65	cocina	no aplica	Jo22734@gmail.com	3053770051	
6									
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