ACTA No. 67

FECHA: Chía Cundinamarca, 12 febrero 2026

HORA: 2:30 p.m. - 3:30 p.m.

LUGAR: Centro integrarte atención interna grupo 5

TEMA: Socialización análisis químico, minuta patrón y ciclo de menús.

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 la socialización con un corto saludo y la presentación del objetivo correspondiente a fortalecer los conocimientos del equipo del servicio de alimentos en la preparaciòn de alimentos de acuerdo a lo establecido en la derivación dietaría con el fin de contribuir al suministro de una alimentación completa, suficiente y balanceada.

Posteriormente, se lleva cabo una evaluación prestest con el fin de identificar las oportunidades de profundización en la socialización del mes de febrero.

De acuerdo a esto, se inicia una actividad dinámica por medio del uso de una ruleta virtual que describe la función principal de cada una de las herramientas técnicas para la preparaciòn de alimentos, en donde cada una de las manipuladoras hará la participación individual con el fin de analizar los aspectos más relevantes de cada una de las herramientas.

En el marco de esta actividad se profundizan los siguientes aspectos:

Análisis químico de energía y nutrientes. Es el documento de mayor relevancia, debido a que su cumplimiento contribuye a la garantía del suministro de una alimentación completa, suficiente y balanceada para la población objeto de atención.

Esta herramienta presenta de manera detallada los ingredientes y las cantidades que lleva cada una de las preparaciones, por tanto presenta dos conceptos, peso bruto y peso neto, siendo el primero mayor porque incluye partes comúnmente no comestibles y el segundo parte comestible. Es de gran utilidad en la operación del servicio tanto para la planificación de las compras como de la preparaciòn de los alimentos.

Minuta patrón. Es una guía establecida para el servido de los alimentos, es una estimación de los cambios físico químicos de las diferentes preparaciones, en algunos casos de absorción de agua e incremento de peso, y en otros de reducción de peso por perdida de agua. En relación a este se exalta que las mediciones corresponden a la dieta normocalorica y a partir de este se calculan las reducciones o incrementos de las porciones para las derivaciones.

Ciclo de menús. Es una guía general con el nombre de las preparaciones establecidas por tiempo de comida para un ciclo de 31 días, el cual se aplica acorde a la fecha calendario. No brinda mayores especiaciones de ingredientes, ni cantidades.

Ciclo de menús derivado. Presenta los cambios en las preparaciones o alimentos para cada una de las derivaciones dietarías. De igual modo especifica los cambios en las porciones de acuerdo al aporte calórico y los ajustes de consistencias.

Luego de esto, se realiza un análisis colectivo de los cambios principales para las derivaciones según las consistencias exaltando la importancia de la dieta semiblanda para la participante Maria Elcy y Jeison Morato, debido a que presentan ausencia de piezas dentales y riesgo de atragantamiento.

Después de esto, se profundiza en la importancia de la dieta alta en fibra, se presenta su objetivo correspondiente a contribuir a la salud gastrointestinal por medio del suministro de alimentos con alto contenido de fibra y la restricción de alimentos astringentes, debido a que empeoran la resequedad y el tránsito intestinal.

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

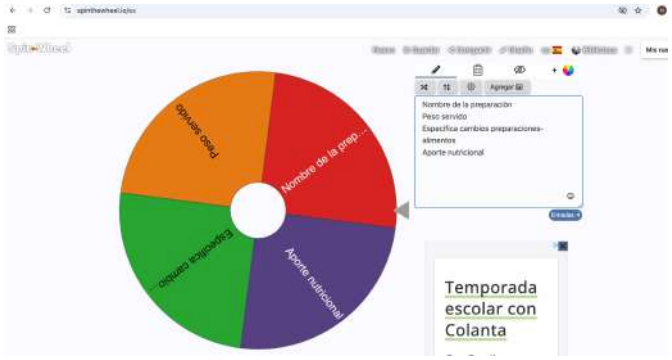
Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Implementar las recomendaciones dadas en la derivación dietaría	Programa de nutrición	Durante la vigencia del convenio

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de marzo 2026.

En constancia de lo anterior firman:

Anexo 1. Herramienta



Anexo 1. Registro fotografico.



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 I2024018963 - 12/07/2024	
Página: 1 de 1	

1. Tema: Ciclo de menús, análisis químico, minuta 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAF Grupo 5 3. Fecha y hora: 12/02/2026 2:30pm - 3:30 pm

4. Nombre responsable: Nataly Fandiño Remelina 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 Suárez	CC	1015[illegible]21	CIAI 65	Talentos	No Aplica	tatianasuarez[illegible]@gm	3213241326	
2	Johanna Ortiz Mora	cc	1083879193	CIA I 65	AUX COCINA	No aplica	Jo22887340@gmail.com	3015770051	
3	Rocio Flora	C.C	1169.844.116	CIA I 65	AUX cocina	No aplica	flores-ocho@mail.com	3213551884	
4	Aida Cubillos B	cc.	33700[illegible]25	CIAIGS	Cocina	No Aplica	yaidyscarranza@gmail	3123302242	
5	Josefa benitez	CC	23522981	CIAIGS	COCINA	No aplica	josefabenitez@hotmail.com	3124184576	
6	Nataly Fandiño	CC	1018479125	CIAI Grupo5	Nutricionista	No aplica	nstandinore@unal.edu.co	3103089101	
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

EVALUACION CRITERIOS DE PREPARACIÒN

NOMBRE: Rocio Florez

FECHA: 12-02-2026

1. Mencione las características de las siguientes consistencias:

PRETEST		POSTEST	
Normal	consumir los alimentos enteros	Normal	todos las consistencias
Normal 7	comida cortada en cuadros	Normal 7	cortada a la medida del tenedor
Blanda	consumir los alimentos semiblando	Blanda	comida cocinada.
Semiblanda	comida cocida casi pure	Semiblanda	Tipo pure o Licuado

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

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

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

PRETEST	POSTEST
Poder digerir mejor la digestión	Restringir las frutas Astringente.

EVALUACION CRITERIOS DE PREPARACIÒN

NOMBRE: Johanna Ortiz Mora.

FECHA: 12/02/2025

1. Mencione las características de las siguientes consistencias:

PRETEST		POSTEST	
Normal	Comida cocida para dieta normal	Normal	todos los consistencias.
Normal 7	Comida partida en cuadros pequeños	Normal 7	Comidas pequeños trozos a la medida del bredor.
Blanda	Comida en tipo pure.	Blanda	Consistencia humeda y facil de dijerir.
Semiblanda	Comida casi liquida.	Semiblanda	Consistencia totalmente blanda.

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

PRETEST		POSTEST	
Pera	astringente.	Pera	astringente
Mango	fibra	Mango	fibra.
Guayaba	astringente	Guayaba	astigente.
Durazno	fibra.	Durazno	astrigentes
Mandarina	Fibra.	Mandarina	Fibra.

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

PRETEST	POSTEST
mantener en peso adecuado	ayudar al proceso de digestión.

EVALUACION CRITERIOS DE PREPARACIÒN

NOMBRE: Laura Tatiana Suarez Alvarez

FECHA: 12 Febrero 2026

1. Mencione las características de las siguientes consistencias:

PRETEST		POSTEST	
Normal	Dieta de consistencia normal con alimentos enteros.	Normal	Todos los alimentos.
Normal 7	Se molen los trozos con un tenedor	Normal 7	Dieta mas humeda del normal de un tenedor o menos
Blanda	Dieta ~~tipo~~ en trozos pequeños, combina la consistencia, no alimentos duros	Blanda	Dieta con todos los alimentos cocidos y suaves
Semiblanda	Dieta tipo puré	Semiblanda	Dieta tipo puré se usa especiales para jugo

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

PRETEST		POSTEST	
Pera	Astringente	Pera	Astringente
Mango	Alta en fibra	Mango	Alta en Fibra
Guayaba	Astringente	Guayaba	Astringente
Durazno	Astrigente	Durazno	Astringente
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 es tener un mejor funcionamiento del tracto gastrointestinal.	Ayuda al proceso de la digestión

EVALUACION CRITERIOS DE PREPARACIÒN

NOMBRE: Ayde Yabeli Garcia

FECHA: 12/02/26

1. Mencione las características de las siguientes consistencias:

PRETEST		POSTEST	
Normal	Comida entera crocante, sin cortar	Normal	
Normal 7	Trozos de comida que se corta al tenedor	Normal 7	
Blanda	Todo cortado en trozos	Blanda	
Semiblanda	tipo pure	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	Astringente	Durazno	
Mandarina	Alta en fibra.	Mandarina	

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

PRETEST	POSTEST
Mejorar la evacuación	

EVALUACION CRITERIOS DE PREPARACIÒN

NOMBRE: Josefa Benitez

FECHA: 12-02/26

1. Mencione las características de las siguientes consistencias:

PRETEST		POSTEST	
Normal	todo tipo de dietas	Normal	
Normal 7	esta que va cortada en trozos	Normal 7	
Blanda	se ofrece para que no pueden masticar	Blanda	
Semiblanda	TIPO pure	Semiblanda	

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

PRETEST		POSTEST	
Pera	X astringente	Pera	
Mango	Alto en fibra	Mango	
Guayaba	X astringente	Guayaba	
Durazno	astringente	Durazno	
Mandarina	Alto en fibra	Mandarina	

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

PRETEST	POSTEST
Ayuda a la parte digestiva	