ACTA No 128

FECHA: 19 marzo 2026, Chía Cundinamarca,

HORA: 09:00 a.m. - 10:00 am.

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 la actividad con un corto saludo y la presentación del objetivo correspondiente a fortalecer los conocimientos técnicos de preparaciòn de alimentos de acuerdo a los lineamientos establecidos para brindar una alimentación completa, suficiente y balanceada a las personas con discapacidad del Centro Integrarte Atención Interna grupo 5.

Para tal fin, se hace un ejercicio práctico y un taller colaborativo en el marco de la operación del servicio de alimentos, con el fin de identificar las oportunidades de mejora en el proceso de preparaciòn de los alimentos.

Para iniciar, se indaga a la primera manipuladora de alimentos sobre el documento más importante para cumplir con tal objetivo de contribuir a la satisfacción de las necesidades diarias de energía y nutrientes, con el fin de presentar el análisis químico de energía y nutrientes. En este sentido se aclara que este documento presenta el detalle de cada una de las preparaciones, ingredientes y cantidades establecidas para la dieta normocalorica.

Posteriormente, se indaga a la segunda manipuladora de alimentos sobre el ciclo de menús derivados, el cual especifica los cambios en el tamaño de las porciones para las dietas hipocalórica, hipercalórica, y los cambios de preparaciones para las dietas hipercalóricas hiperproteicas, así como para las dietas especiales: altas en fibra, hipoglucida, sin irritantes gástricos, así como la dieta blanda. Luego de esto, se analizan los cambios establecidos en este documento para el menú 19.

Luego de esto, se involucra a la tercera manipuladora de alimentos, a quien se le pregunta sobre el procedimiento para hacer el servido de los alimentos. Adicionalmente, se indaga sobre los

aspectos que se deben considerar como los cambios físico químicos de los alimentos, en algunos casos en donde hay absorción de agua y en los casos contrarios de deshidratación con el fin de suministrar de manera adecuada las porciones para todas las recomendaciones dietarías.

Posteriormente, se recuerda que el ciclo de menús es solo una guía general para la identificación de las preparaciones a preparación de alimentos de manera diaria, semanal y mensual.

Finalmente, se realizan los cálculos de las preparaciones diferenciales de acuerdo a los criterios de preparación y las recomendaciones alimentarias, con el fin de resolver dudas y realizar evaluación postest.

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 abril 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. Resumen de valoraciòn de la sesion -Evaluaciòn oral.

En las sesiòn realizada se identifico una adecuada apropiaciòn de todos los conceptos entorno a las herramientas de planificaciòn alimentaria. Es importante mencionar que se evidencia destreza en el manejo de todas las herramientas para los criterios de preparacion de alimentos.

Anexo 2. 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, analisis quimico, minuto 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAI Grupos 3. Fecha y hora: 19/03/2026 9:00 - 10:00 a.m

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 A	CC	1075684471	CIAI 65	T. Almuerzos	No Aplica	tchousscc66@gmail.	3213241376	
2	Aydo Cavanzo Buitrago	cc	33700827	CIAI 65	Aux Cocina	No Aplica	Yabelacavan26 [illegible]	3233022272	
3	Yoseth Benitez	C.C	23522981	CIAI 65	Aux cocina	no aplica	[illegible] @hotmail.com	3124891576	
4	Rocio Florez	C.C	1.109.814.116	CIAI 65	Aux Cocina	No aplica	florez-o@hotmail.com	3.3551884	
5	Johanna Ortiz	CC	1088879943	CIAI 65	Aux cocina	No aplica	jo22887341@gmail.com	3015770051	
6	Nataly Fandiño	CC	1018475975	CIAI Grupos	Nutricionista	No aplica	nfandinore@[illegible]	3103089107	
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.