ACTA No 215

FECHA: 17 abril 2026, Chía Cundinamarca,

HORA: 11:00 a.m. - 12:00 m.

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 para la operación del servicio de alimentos del Centro Integrarte Atención Interna grupo 5.

Luego de esto, se realiza una evaluación pretest por medio de un formulario de Google.

Posteriormente se llevan a cabo un ejercicio práctico de lectura de los ítems de evaluación

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 mayo 2026

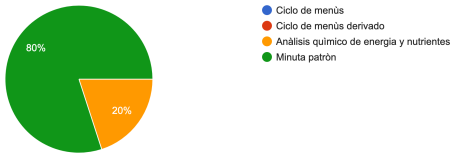
En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Nataly Stefany Fandiño	Nutricionista	CIAI grupo 5	

Ver anexo:

Anexo 1. Evaluaciòn pretest.

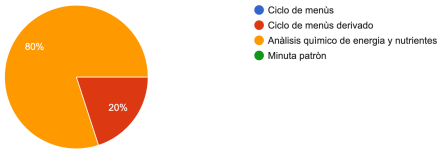
Es el documento que presenta una aproximaciòn de los pesos servidos de los alimentos
5 respuestas



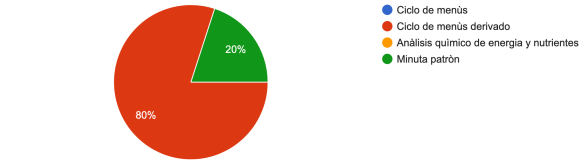
Solo indica el menù por tiempo de comida, desde el dia 1 al 31.
5 respuestas



Es el soporte de una alimentaciòn completa, suficiente y balanceada. Presenta el detalle de los ingredientes por preparaciòn, peso neto y bruto.
5 respuestas

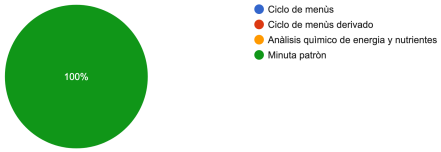


Presenta los cambios de alimentos, preparaciones o porciones para dar cumplimiento a cada una de las recomedaciones dietarias.
5 respuestas



Evaluaciòn postest.

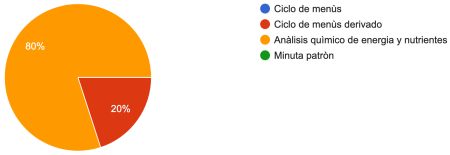
Es el documento que presenta una aproximaciòn de los pesos servidos de los alimentos
5 respuestas



Solo indica el menù por tiempo de comida, desde el dia 1 al 31.
5 respuestas



Es el soporte de una alimentaciòn completa, suficiente y balanceada. Presenta el detalle de los ingredientes por preparaciòn, peso neto y bruto.
5 respuestas



Presenta los cambios de alimentos, preparaciones o porciones para dar cumplimiento a cada una de las recomedaciones dietarias.
5 respuestas



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 I2024018983 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Ciclo de menús, minuta patrón, análisis o 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAD Grupo 5 3. Fecha y hora: 17/04/2026 11:00 - 12:00

4. Nombre responsable: Nataly Fandiño Remolina 5. Dependencia responsable: Subdirección para 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	1056844911	CIAI 65	T. Alimentos	No Aplica	[illegible]	3213241326	
2	Yoseta Benítez	CC	23522981	CIAI 65	Auxiliar	No aplica	yosetabenitez203@hotmail.com	3124784576	
3	Paola Isabela Cabrera	CC	33700827	CIAI 65	Aux Cocina	No Aplica	Isabela cabrera@gmail.com	3233822722	
4	Rocio Flores	CC	1'109.849.116	CIAI 65	Aux cocina	No aplica	[illegible]	3213551889	
5	Nataly Fandiño	CC	1018445975	CIAIGS	Nutricionista	No aplica	nsfandinare@unal.edu.co	3103088101	
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 se le informa que la Secretaría Distrital de Integración Social - SDIS, es la responsable del tratamiento de sus 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 recolecten con motivo 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.