ACTA No 263

FECHA: 14 mayo 2026, 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 presentación correspondiente a fortalecer los conocimientos del equipo del servicio de alimentos sobre las herramientas de planificación alimentaria del servicio de alimentos.

Luego de esto se realiza una evaluación por medio del formulario de Google.

Posteriormente, se realizan las siguientes preguntas con el fin de llevar a cabo el análisis de las herramientas de planificación alimentaria.

1. ¿A partir de cual herramienta se realiza el cálculo de las porciones menores o mayores de las dietas hipocalóricas y las dietas hipercalóricas del ciclo de menús derivado?

2. ¿En dónde se encuentran las preparaciones de la dieta semiblanda?
3. ¿En qué documento se evidencian los ingredientes de las preparaciòn y las cantidades totales que se deben preparar.

Teniendo en cuenta cada una de las preguntas se profundizo en la importancia de reconocer cada una de las herramientas de planificación alimentaria y la versatilidad de cada una de estas en la operación en el servicio de alimentos.

De acuerdo a las preguntas se inició con la revisión de la minuta patrón, cuya función es orientar sobre las porciones servidas por cada tiempo de comida para una dieta normocalorica. A partir de estas porciones se calculan los incrementos o reducciones en las porciones de los alimentos para las derivaciones dietarías.

De igual forma se explicó, que estos pesos son estimados y contemplan los cambios que pueden tener los alimentos al realizar la preparación de estos, por lo cual es importante garantizar las cantidades sugeridas en el análisis químico de energía y nutrientes, el cual respalda el aporte diario de la alimentación suministrada a los participantes en términos de energía y nutrientes.

Así mismo, se exalto la importancia de verificar el ciclo de menús derivado previo a la preparación de los alimentos con el fin de calcular adecuadamente los cambios para cada una de las dietas, ya que la calidad del servicio de alimentos se evalúa acorde al impacto de la alimentación en el estado nutricional de los participantes y su estado de bienestar.

Finalmente, se realiza una evaluación por medio del formulario de google con el fin de reforzar los aspectos a mejorar, se resuelven dudas y se realiza el servido haciendo uso de la minuta patrón, haciendo el cálculo simultaneo de los peso para cada una de las derivaciones dietarías.

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 junio 2026.

En constancia de lo anterior firman:

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

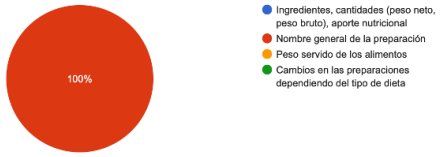
Ver anexo:

Evaluación pretest

El ciclo de menús nos brinda información de

Copiar

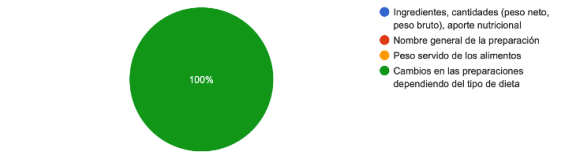
5 respuestas



El ciclo de menús derivado

Copiar

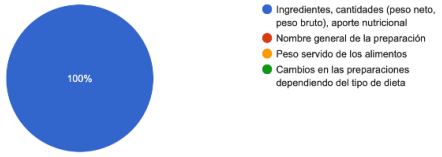
5 respuestas



El análisis químico de energía y nutrientes nos brinda la siguiente información

Copiar

5 respuestas



La minuta patrón nos brinda la siguiente información

Copiar

5 respuestas



Evaluación postest

El ciclo de menús nos brinda información de

Copiar

5 respuestas



El ciclo de menús derivado

Copiar

5 respuestas



El análisis químico de energía y nutrientes nos brinda la siguiente información

Copiar

5 respuestas



La minuta patrón nos brinda la siguiente información

Copiar

5 respuestas



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, minutas 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAF grupo 5 3. Fecha y hora: 14/05/2025 14:00 - 15:00 pm

4. Nombre responsable: Nataly Fandiño Ramírez 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	Rocio Florez	C.C	1'109.844.116	CIA 65	Aux cocina	No aplica	rflorez@hotmail.com	3213551884	Rocio
2	Josefa Benitez	C.C	23522987	CIA 65	Aux cocina	No aplica	josefabenitez3@hotmail.com	3124784576	
3	Aida Cavarco	CC	33700827	CIA 65	Aux cocina	No aplica	Yabelicavanzo@gmail.com	3123302272	
4	Johanna Ortiz	CC	1083879193	CIA 65	Aux Cocina	No aplica	jo228873y@hotmail.com	3015730051	
5	Laura Tatiana Suarez A	CC	1075684411	CIA 65	T. Almuerzos	No Aplica	tatsuarez298@gmail	3213791326	
6	Nataly Fandiño	CC	1019247525	CIAF Grupo 5	Nutricionista	No aplica	nsfandinore	3103088101	
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