

ACTA No 147

FECHA: Bogotá, marzo 31 2026

HORA: 9:00 a.m. – 10:00 a.m.

LUGAR: CIAI Grupo 7

TEMA: Inducción Operación del Servicio de Alimentos, minuta patrón, ciclo de menús y análisis de aporte nutricional dirigido a nueva manipuladora que ingresa al CIAI Grupo 7.

ASISTENTES:

Se anexa planilla de asistencia

ORDEN DEL DÍA:

Explicación de los objetivos de la jornada de capacitación.
Actualización y Explicación de la minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricional.
Inducción general sobre la operación del servicio de alimentos
Explicación del Manual de Dietas.
Compromisos y conclusiones

DESARROLLO:

1. Se da inicio a la jornada de capacitación y charla de inducción a la nueva manipuladora Cindy Ceña del Grupo 7 Internos; a continuación, se incluye y registra la presentación y temas tratados en la jornada:
2. Se hace explicación del actual tipo de ración que se entrega en el Grupo 7 Interno y el número de las mismas, así mismo se socializa la modalidad actual de servicio y la logística empleada en la preparación y distribución de los alimentos, se hace refuerzo en el cumplimiento de los horarios establecidos por Anexo Técnico.
3. Se explica el concepto de Minuta Patrón y se hace énfasis en la importancia de dar cumplimiento a la Minuta establecida y que cualquier modificación debe estar autorizada por Nutrición y por la SDIS.
4. Ciclos de menús, se indica al equipo el significado de un ciclo de menús, se resalta la importancia de dar cumplimiento al ciclo de menús, y que cualquier modificación al mismo debe estar avalado por la Nutricionista, este ciclo lo emiten los referentes técnicos de la SDIS.
5. Análisis de Aporte Nutricional, se explica la importancia de dar cumplimiento a la Minuta Patrón, ciclos de menús, cualquier modificación alteraría el aporte nutricional de los menús establecidos y que se constituye en la esencia del aporte alimentario para las personas o participantes del Grupo 7 Interno.
6. Se hace explicación igualmente del Manual de Dietas al equipo participante; particularmente la actual estructura del documento y modificaciones dietarias por consistencia, macro nutrientes y micronutrientes.
7. Se hace inducción a la operación del Servicio de Alimentos explicando cada uno de los procesos incluidos: solicitud de materia prima, recepción de materia prima, almacenamiento de materia prima, prelistamiento, preparación, distribución, estandarización.



Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Dar cumplimiento a los temas expuestos	Equipo del Servicio de Alimentos	A partir de la fecha

CONVOCATORIA.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Martha Isabel Gualdrón	Nutricionista Dietista	CIAI Grupo 7	

Elaboró: Martha Isabel Gualdrón Torres