ACTA N° 112

FECHA: La Mesa Cundinamarca, 12 de Mayo 2025

HORA: 11:00 a.m. – 12:30 pm.

LUGAR: Centro integrarte de Atención Interna Grupo 11

TEMA: Inducción Manipuladoras de Alimentos- Socialización ciclo de menús

ASISTENTES: (Luz Mary Castillo-Inducción) y Manipuladoras y tecnólogo de alimentos

ORDEN DEL DÍA:

1. Explicación del objetivo
2. Socialización ciclo de menús y derivaciones dietarías.
3. Se lleva a cabo socialización de consistencias de alimentos con el fin de mejorar procesos deglutorios de los participantes y garantizar la ingesta alimentaria

DESARROLLO:

El día de hoy se realiza socialización del ciclo de menús con sus correspondientes derivaciones, allí se establecen las diferencias de las diferencias entre los tipos de dietas (normo calóricas, hipocalóricas e hiperproteicas) al igual que los tipos de consistencias a

brindar los alimentos teniendo en cuenta los cambios antropométricos y modificaciones dietarías de la población atendida.

Para esto se socializan conceptos centrales para el suministro de la alimentación en los servicios sociales de apoyo alimentario, es la minuta patrón, la cual se define como una guía de los grupos de alimentos y las porciones a ofrecer por cada uno de estos. En la minuta patrón se estima el aporte calórico a ofrecer en un día de acuerdo al grupo poblacional definido, es la base para diseñar los Ciclos de Menús que contienen las preparaciones a ofrecer; allí se contempla energía y nutrientes para la población a quien va dirigida.
Es importante resaltar que se realiza nuevamente generalidades del tema ya que dentro del servicio de alimentos se encuentra personal nuevo con el fin de guiarle con más énfasis en cuanto a las minutas y ciclos.

Se revisa ciclo de minutas estandarizadas para lo cual se establecen porciones estandarizadas de cada grupo de alimentos cubriendo el 100% de los nutrientes con 12% de proteína, 28% de grasa y 60% de carbohidratos.

Se explica la minuta patrón, informando los grupos de alimentos de cada uno de los tiempos de comida.

Posteriormente se inicia a mostrar los ciclos de menú con su respectivo análisis químico explicandola terminología utilizada para su desarrollo y aplicación en el servicio de alimentos. Igualmente se exponen los documentos de guía de preparaciones, lista de intercambios según su prescripción dietaría.
Se informa que las minutas deberán estar guardadas en la unidad y los ciclos de menús publicadosen un lugar visible (comedor) para información continua de todo e personal, participantes y personas externas.

Glosario

- MINUTA: Conjunto de preparaciones que se van a suministrar en cada comida.
- PREPARACIÓN: Forma de procesar el alimento.
- PORCIÓN: Cantidad en peso, volumen de una preparación.
- RACIÓN: La unidad que comprende el número de comidas servidas al día.
- COMIDA: Conjunto de preparación para un tiempo determinado

Se lleva a cabo la explicación de cada una de las dietas que se prescribieron dentro del mes.

Dieta hiperproteica: Alimentación alta en proteína, se establece suministrar el doble de la cantidad establecida para la normal

Dieta hipocalórica: reducción significativa de aporte calórico, se debe suministrar la mitad de la porción de tubérculo y cereal.

Dieta Hipoglucida: Alimentación suministrada no contiene azucares simples como : azúcar, miel, panela.

Dieta Hipercalórica: Alimentación alta en calorías, se establece suministrar el doble de la cantidad establecida para la normal en tubérculos y se suministra adicionalmente un refrigerio nocturno que consta de bebida láctea y derivado de cereal.

Por ultimo se lleva a cabo la socialización de las consistencias de alimentos que se deben ofrecer teniendo presente la disfagia y facilitando así los procesos de masticación y deglución.

Alimentación consistencia blanda: las personas que requieren este tipo de alimentos presentan dificultad para realizar procesos de masticación adecuado y leve dificultad en su proceso de deglución, para ellos las preparaciones deben ser suministradas como la proteína en presentación desmechada o en trozos pequeños, tubérculo picado finamente, al igual que la verdura o vegetales.

El pan o galletas se deberá suministrar en trozos y si es posible colocar dentro de la bebida a suministrar.

Alimentación semiblanda: en la preparación de estos alimentos debe de garantizarse una textura suave y consistencia tipo compota ya que el proceso de deglución de estas personas se encuentra poco conservado, de este modo se evitara que curse con algún tipo de atragantamiento; la consistencia de la proteína debe de ser licuada, el tubérculo y la verdura debe de ir en compota o pure; los derivados de cereal como las galletas y pan deberá ofrecerse mezclado con la bebida.

Alimentación liquida: este tipo de consistencia como su nombre lo indica deberá de ser licuado todos los alimentos a ofrecerse en el tiempo de comida y se dará en forma de “sopa”.

Se evalúa de forma práctica, teórica y dinámica en donde ellos identifiquen los alimentos que estaban en mayor cantidad servidos y la distribución de estos en el plato.

Por último se realiza espacio de preguntas de las ecónomas sobre los gramajes que se van a utilizar según las edades y las dificultades que se tienen en cuanto a ello.



NORMAL



BLANDO



SEMIBLANDO



ENSALADA NORMAL- BLANDA



SEMIBALNDA



NORMAL



SEMIBLANDA



CAZUELA NORMAL - BLANDA

CAZUELA SEMIBLANDA



NORMAL



BLANDO



SEMIBLANDO

Compromisos:

Se realiza compromiso con cada uno de las manipuladoras de alimentos al igual que el tecnólogo con el fin de afianzar los conocimientos sobre los gramajes establecidos en la minuta, realizar proceso de pesado todos los días antes de llevar a cabo el servido, utilizar los utensilios estandarizados que nos arroja la cantidad optima de peso según lo establecido.

Se fortalecen los conocimientos del personal manipulador, tecnólogo y la persona nueva del servicio con el fin de afianzar los conocimientos y mejorar los procesos realizados día a día.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de junio 2025 para la socialización de ciclo de menús y temas de interés según falencias evidenciadas en el servicio de alimentos.

Registro fotográfico





Elaboró:

JULIANA LEON RODRIGUEZ
NUTRICIONISTA DIETISTA
MND. 05195

***Se Anexa listado de asistencia**

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 20240181983 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: SOCIALIZACIÓN CAMPAÑAS E INDUCCIÓN 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAI GRADO 11 3. Fecha y hora: 12/05/2025

4. Nombre responsable: Juliana León R. 5. Dependencia responsable: NUTRICIONISTA

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	Lorena Garzón	CC	1007506015	CIAI 611	manipuladora alimentos	Aplica	lorena.garzon2@sdis.gov.co	3227859311	Lorena Garzón
2	Luz Mary Castillo	CC	1070960329	CIAI 611	manipuladora alimentos	Aplica	luzmarycastillo guevedo2@gmail.com	3147204213	Luz Mary Castillo
3	Luz Angela Rodriguez	CC	51985398	CIAI 6.11	nutricionista manipuladores	no aplica	luzangela6@gmail.com	3212781639	Luz Angela R
4									
5									
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, 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 mis datos serán usados en el lugar y los 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 pruebas solicitadas debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo