ACTA N° 387

FECHA: Bogotá, noviembre 27 del 2025

HORA: 11:00 pm a 12:00 PM

LUGAR: Centro integrarte atención interna grupo 12

TEMA: Servido y distribución de alimentos

ASISTENTES: Cristian Batista Muñoz Gutierrez (tecnólogo de alimentos) y Mónica Pérez Sotelo (coordinador responsable de la unidad operativa). Y Manipuladores de alimentos del centro integrarte atención interna grupo 12.

ORDEN DEL DÍA: saludo, introducción del tema a exponer, explicación del tema a tratar, despejar las dudas del tema, aplicar pretest y pos-test, registro fotográfico de la actividad.

OBJETIVO: Brindar a los manipuladores de alimentos los conocimientos y habilidades necesarias para aplicar correctamente el pesaje en alimentos cocinados y previamente preparados, basados en la minuta patrón la derivación dietaria de los alimentos.

INTRUDUCCION: La presente capacitación tiene como finalidad fortalecer los conocimientos y habilidades del personal encargado del servicio y distribución de alimentos dentro del establecimiento, con especial atención a la atención de personas con discapacidad. El objetivo principal es asegurar que cada usuario reciba una alimentación segura, adecuada y coherente con sus necesidades nutricionales individuales. Para ello, se abordarán aspectos clave como la correcta interpretación y aplicación de la minuta patrón, la derivación dietaría

Powered by CamScanner

según requerimientos específicos y el uso adecuado de platos muestra para garantizar la estandarización y la calidad del servicio.

DESARROLLO:

Durante la capacitación se hizo énfasis en la importancia de comprender y aplicar correctamente la minuta patrón, documento base que establece las preparaciones, gramajes, porciones y secuencia de menús a ser ofrecidos a la población atendida. Se revisaron los lineamientos de planificación, asegurando que cada preparación cumpla con los aportes nutricionales adecuados y respete las restricciones alimentarias propias de la población con discapacidad, evitando riesgos sanitarios y nutricionales.

Asimismo, se profundizó en los procesos de derivación dietaría, explicando la manera correcta de garantizar que los usuarios con necesidades alimentarias específicas —como dietas hipocalóricas, hiposódicas, blandas, diabéticas, sin alérgenos u otras— reciban su ración correspondiente, evitando errores de distribución. Se explicó el procedimiento para registrar y comunicar cambios dietarios, así como la ruta de verificación entre cocina y servicio.

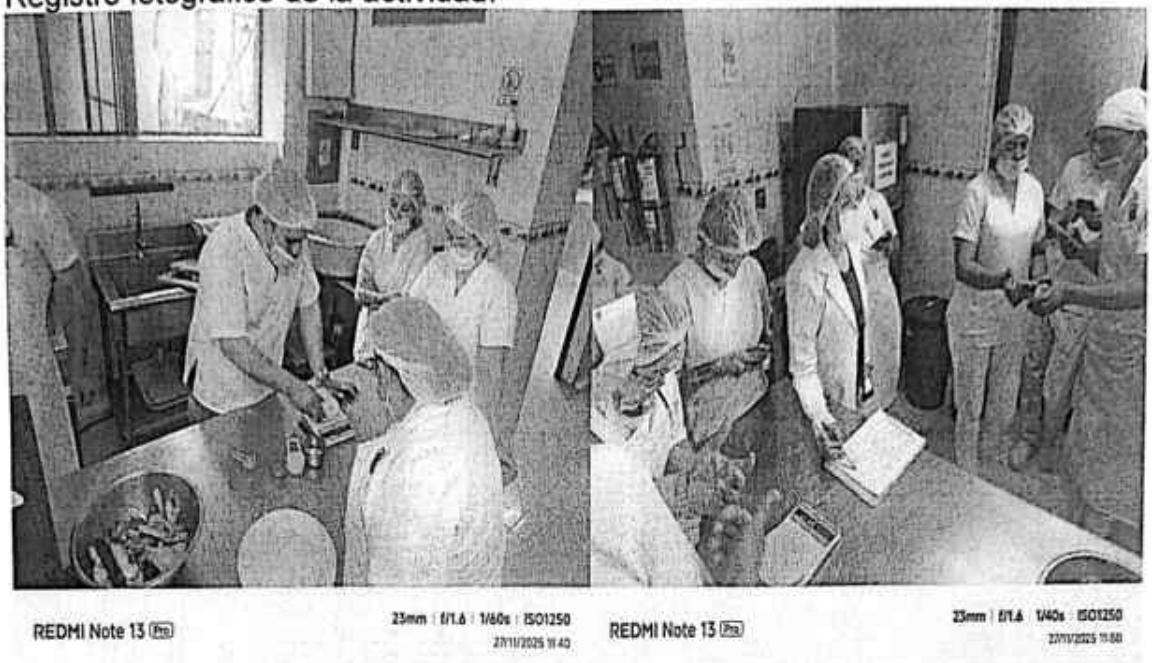
Finalmente, se socializó la metodología de platos muestra como mecanismo de control interno para evaluar la calidad, presentación, inocuidad, cantidad y cumplimiento de la minuta diariamente. El personal revisó los criterios de estandarización, conservación y registro del plato muestra, entendiendo su importancia como evidencia de cumplimiento del menú planificado y como herramienta de trazabilidad frente a posibles no conformidades o incidentes alimentarios.

Se realiza la actividad practica del servido en el servicio de un plato con consistencia normal y aporte calórico normal, donde la manipuladora Graciela Patiño sirvió cada uno de los alimentos basados en las porcionadoras sus tamaños y los gramajes que se pueden estandarizar con cada una de las cucharas, el taller demostrativo les indico la manera correcta en la que se debe de empezar el servido en el comedor.

realizada la capacitación del tema se aplica el Post test a cada uno de los participantes para poder identificar y determinar la aceptación y el aprendizaje de la capacitación dicho pos-test se realizó de manera didáctica con un crucigrama de 10 preguntas concretas del tema, Dando como referencia que el 100% de los asistentes entendieron y desarrollaron las preguntas de manera correcta.

Powered by CamScanner

Registro fotográfico de la actividad.



Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
No se presentaron compromisos		

CONVOCATORIA. Se propone una nueva capacitación para el día 18 de diciembre del 2025 con el tema contaminación de alimentos.

Anexos: planilla de asistencia, pos-test.

Elaboro: Cristian Batista Muñoz Gutierrez

Powered by CamScanner

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 (20240189B3 - 12/07/2024
Página:	1 de 1

1. Tema: SERVICIO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS 2. Lugar o Localidad o Sede: Suba 3. Fecha y hora: 29/11/2025 11:00 a.m

4. Nombre responsable: CRISTIAN MUÑOZ. 5. Dependencia responsable: Centro Integrado Atención Interna Grupo 12

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	Daniel Cuenca	CC	1014033214	CIAIG12	Manipulador de Alimentos	No Aplica	cuencadaniela@gmail.com	3234446704	
2	NORA GRANA	CC	1070917441		Manipulador	No aplica		3125235102	
3	Jhon Alexander Ramirez	CC	1014000565		Manipulador	No aplica		3223265588	
4	Marcela Galeano	CC	1019015293	CIAIG 12	M. Alimentos	No Aplica		3007405184	
5	James Bonilla	CC	1014116248	CIAIG12	Manipulador	No Aplica		3017777139	
6	Leidy Gaspar	CC	1023863247	CIAIG12	Manipulador	No Aplica	leygaspar22@hotmail.com	3144606931	Leidy B.
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 pausas saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Powered by CamScanner