ACTA N°

FECHA: 9/03/2023

HORA: 7:00 a 8:00

LUGAR: COMEDOR BUENAVISTA

TEMA: Fortalecimiento técnico minuta

ASISTENTES: Nutricionista operador, personal manipulador de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

Saludo
Aplicación de Pre tes
Presentación
Aplicación de Post tes

DESARROLLO:

Se inicia explicando que la persona que realiza la minuta es la nutricionista Dietista. Posteriormente se explica la caracterización de los participantes:

De acuerdo a las características de los participantes de los servicios sociales con apoyo alimentario de la SDIS y al enfoque de atención definido para cada servicio social, se determina el aporte de energía y nutrientes en la minuta patrón

REQUERIMIENTOS DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES PARA CADA GRUPO DE EDAD

Servicio social	Grupo de edad	Tipo de alimentación	% de aporte de energía y nutrientes	Calorías aportadas (Kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Carbohidratos (g)
Comedores	3 a 5 años		40%	520	13 - 26	17,3–23,1	65-84,5
	6 a 8 años			652	16,3-32,6	18,1-25,3	81,5-105,9
	9 a 13 años			898	22,5-44,9	24,9-34,9	112,3-145,9
	14 años o mas			1071	37,5-53,6	29,8-41,7	133,9-174,1

CONFORMAR EL MENÚ POR TIEMPO DE COMIDA

De acuerdo a los tiempos de comida y preparaciones definidas en la minuta patrón y teniendo en cuenta los alimentos y preparaciones previamente enlistados, se seguirán los siguientes pasos:

Powered by CamScanner

- Se escoge el alimento o la preparación principal de cada comida, que generalmente es la proteína de origen animal, la razón de esto es que en el plato principal esta determina las preparaciones que pueden acompañarlo.
- Luego se seleccionan los alimentos acompañantes que pueden ser raíces, tubérculos, plátanos, leguminosas o cereales.
- Posteriormente las verduras las cuales pueden ser en ensaladas o cocidas, que armonicen con la preparación principal y el acompañante.
- Enseguida la sopa, que contraste con las demás preparaciones.
- Por último, el postre, este puede ser: postres caseros, frutas con aderezos preferiblemente derivado lácteo. Lo conveniente es seleccionar postres sencillos, nutritivos y bajos en calorías.

CONFORMAR EL MENÚ POR TIEMPO DE COMIDA

De acuerdo a los tiempos de comida y preparaciones definidas en la minuta patrón y teniendo en cuenta los alimentos y preparaciones previamente enlistados, se seguirán los siguientes pasos:

- Se escoge el alimento o la preparación principal de cada comida, que generalmente es la proteína de origen animal, la razón de esto es que en el plato principal esta determina las preparaciones que pueden acompañarlo.
- Luego se seleccionan los alimentos acompañantes que pueden ser raíces, tubérculos, plátanos, leguminosas o cereales.
- Posteriormente las verduras las cuales pueden ser en ensaladas o cocidas, que armonicen con la preparación principal y el acompañante.
- Enseguida la sopa, que contraste con las demás preparaciones.
- Por último, el postre, este puede ser: postres caseros, frutas con aderezos preferiblemente derivado lácteo. Lo conveniente es seleccionar postres sencillos, nutritivos y bajos en calorías.

Adicional a la determinación del aporte de macro y micronutrientes, se debe contemplar en conjunto:

- **Apariencia:** contraste en color, textura, consistencia, sabor, forma y métodos de preparación.
- **Variedad:** evitar la repetición de un alimento, preparación o sabor.
- **Agradables al combinar** las preparaciones.
- **Ajustar a los hábitos y gustos** de los participantes.
- Las preparaciones y alimentos son **adecuadas para el grupo de edad.**
- **Se ajustan al presupuesto establecido.**

Realizar el análisis del aporte nutricional

Una vez conformado el ciclo de menús, se debe realizar el análisis del aporte nutricional diario, para garantizar el aporte de nutrientes definido por la Secretaría Distrital de Integración Social - SDIS para cada servicio social y grupo de edad, teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

- Número de menú
- Número de semana
- Tiempos de comida
- Grupo de alimento
- Preparación

Powered by CamScanner

- Código del alimento asignado por el ICBF
- Alimento (Ingredientes)
- Peso bruto
- Peso neto
- Análisis Nutricional de los alimentos (a partir del peso neto de cada alimento)
- Aporte total diario de calorías, proteína, grasa, carbohidratos, hierro, calcio, sodio, vitamina A.
- Requerimiento de ingesta de energía y nutrientes por grupo de edad, por servicio social.

Nivel de aporte de energía y nutrientes (entre 90 y 110%)

Observaciones

Los ciclos de menús y el análisis del aporte nutricional de las preparaciones por tiempo de comida, pueden sufrir cambios asociados a los gustos y preferencias de los participantes de los servicios sociales de la SDIS, cambios que deben ser soportados por los profesionales en nutrición asignados a las unidades operativas, actividad contemplada en el Instructivo de seguimiento de la operación del servicio de alimentación.

El aporte de calorías y nutrientes se calculará por día de acuerdo con el grupo de edad de los participantes y el servicio social.

Para asegurar la porción adecuada de proteína de origen animal, las preparaciones mixtas como arroz con pollo, ajiaco con pollo, arroz oriental, entre otras, no deben ser utilizadas en los ciclos de menús ofrecidos a los participantes de los servicios sociales de la SDIS.
Se reitera la importancia del cumplimiento de la minuta la cual aporta el 40% del requerimiento de los participantes.

Logros:

Se lograron afianzar conocimientos en las manipuladoras de alimentos sobre el proceso de caracterización y elaboración de la minuta.

Dificultades y alternativas de solución: No se presentaron dificultades.

En constancia de lo anterior firman: Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
CAROLINA GIRALDO	NUTRICIONISTA	COMEDOR	Carolina Giraldo Correa CC 1012385685 NUTRICIONISTA DIETISTA UNIVERSIDAD JAVERIANA

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo i2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: USAQUEN | PROYECTO: 7745

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO | POBLACIÓN OBJETO: Personal manipulador de alimentos

FECHA: 9-3-2023 | TEMA: MINUTA PATRON | EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO CORREA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Paola Hernandez

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La minuta patron, ciclos de menues corresponden al componente de:	a. Componente de inclusion social. (b.) Componente de alimentacion, nutricion y salubridad. c. Componente administrativo y financiero.
Complete la frase: La minuta cumple con la resolución _____ del ministerio de Salud y la protección social por la cual se establecen las recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes –RIEN para la población colombiana.	a.3838 de 2019 (b.)3803 de 2016. c.5840 de 2020. d.2606 de 1999.
Peso bruto es:	a. Parte comestible. b.Cantidad de alimento sin cascaras o semillas. (C.) Cantidad en gramos del alimento en crudo tal como se compra
Peso neto es:	a.Peso con semillas, cascara y/o bolsa. b.Cantidad de alimento para la compra. (C.) Cantidad en gramos del alimento en crudo listo para cocción con este se realiza el cálculo de calorías y nutrientes .
Peso de porción servida:	a. Peso para la compra. porción servida sin necesidad de pesar. c.Parte comestible. (d.) Cantidad en gramos del alimento en cocido

Carolina Giraldo Correa
CC 1012365685
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: Versión: Fecha: 09/0 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Paola Hernandez

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La minuta patron, ciclos de menues corresponden al componente de:	a. Componente de inclusion social. (b) Componente de alimentacion, nutricion y salubridad. c. Componente administrativo y financiero.
Complete la frase: La minuta cumple con la resolución _____ del ministerio de Salud y la protección social por la cual se establecen las recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes –RIEN para la población colombiana.	a.3838 de 2019 (b).3803 de 2016. c.5840 de 2020. d.2606 de 1999.
Peso bruto es:	a. Parte comestible. b.Cantidad de alimento sin cascaras o semillas. (C) Cantidad en gramos del alimento en crudo tal como se compra
Peso neto es:	a.Peso con semillas, cascara y/o bolsa. b.Cantidad de alimento para la compra. (c.)Cantidad en gramos del alimento en crudo listo para cocción con este se realiza el cálculo de calorías y nutrientes .
Peso de porción servida:	a. Peso para la compra. porción servida sin necesidad de pesar. c.Parte comestible. (d.)Cantidad en gramos del alimento en cocido

EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN

Marque con una X SI o NO según su criterio

		SI	NO
1	¿El tema y la metodología desarrollada fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?		
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?		
3	¿El capacitador conocía bien el tema?		
4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?		
	Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan:		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable?		

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

Código: FOR-PSS-296
Versión: 0
Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019
Página 1 de 1

09/03/2023 | POBLACION OBJETO: MANIPULADORESDE ALIMENTOS | SERVICIO SOCIAL: 22

A: FORTALECIMIENTO MINUTA PATRON | No. PERSONAS CAPACITADAS: | 1

PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO | PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: NUTRICIONISTA DIETISTA / OPERADOR

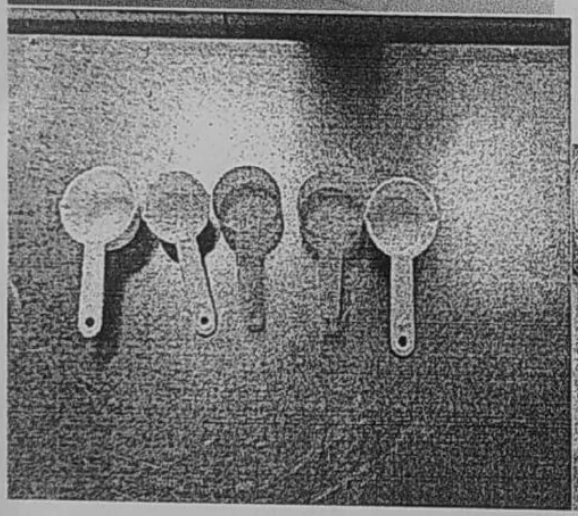
No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
1	USAQUEN	CC	1032426693	YENI	PAOLA	HERNANDEZ	RODRIGUEZ		X		Yeni Paola H R
2											
3											
4											
5											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

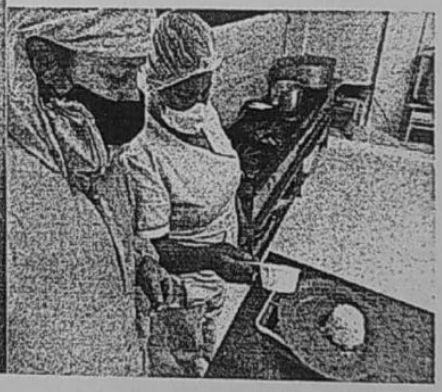
Carolina Giraldo Correa
CC 1012368485
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA

Powered by CamScanner

REGISTRO FOTOGRAFICO MARZO 9







Powered by CamScanner

ACTA N°

FECHA: 1/03/2023

HORA: 8:30 am-9:30am

LUGAR: COMEDOR BUENA VISTA

TEMA: MINUTA PATRON

ASISTENTES: Nutricionista operador, personal manipulador de alimentos

ORDEN DEL DÍA

Saludo
Aplicación de Pre tes
Presentación
Aplicación de Post tes

DESARROLLO:

Se inicia explicando a caracterización de los participantes:

De acuerdo a las características de los participantes de los servicios sociales con apoyo alimentario de la SDIS y al enfoque de atención definido para cada servicio social, se determina el aporte de energía y nutrientes en la minuta patrón

REQUERIMIENTOS DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES PARA CADA GRUPO DE EDAD

Servicio social	Grupo de edad	Tipo de alimentación	% de aporte de energía y nutrientes	Calorías aportadas (Kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Carbohidratos (g)
Comedores	3 a 5 años		40%	520	13 - 26	17,3–23,1	65-84,5
	6 a 8 años			652	16,3-32,6	18,1-25,3	81,5-105,9
	9 a 13 años			898	22,5-44,9	24,9-34,9	112,3-145,9
	14 años o mas			1071	37,5-53,6	29,8-41,7	133,9-174,1

Powered by CamScanner

Listado de recetas

Previo a la definición de los alimentos y preparaciones que harán parte de los ciclos de menús por tiempo de comida, se hace un listado de las recetas que conforman cada preparación teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

- Hábitos y gustos del grupo poblacional para quienes se planean los alimentos.
- Características de la alimentación según el grupo de edad.
- Ingredientes de fácil acceso.
- Disponibilidad de equipos en los servicios sociales para hacer las preparaciones.
- La lista de recetas se puede organizar por grupos de preparaciones, por ejemplo: sopas y cremas, cereales, tubérculos, raíces y plátanos, proteínas, bebidas, verduras, ensaladas y frutas, postres.

CONFORMAR EL MENÚ POR TIEMPO DE COMIDA

De acuerdo a los tiempos de comida y preparaciones definidas en la minuta patrón y teniendo en cuenta los alimentos y preparaciones previamente enlistados, se seguirán los siguientes pasos:

- Se escoge el alimento o la preparación principal de cada comida, que generalmente es la proteína de origen animal, la razón de esto es que en el plato principal esta determina las preparaciones que pueden acompañarlo.
- Luego se seleccionan los alimentos acompañantes que pueden ser raíces, tubérculos, plátanos, leguminosas o cereales.
- Posteriormente las verduras las cuales pueden ser en ensaladas o cocidas, que armonicen con la preparación principal y el acompañante.
- Enseguida la sopa, que contraste con las demás preparaciones.
- Por último, el postre, este puede ser: postres caseros, frutas con aderezos preferiblemente derivado lácteo. Lo conveniente es seleccionar postres sencillos, nutritivos y bajos en calorías.

CONFORMAR EL MENÚ POR TIEMPO DE COMIDA

De acuerdo a los tiempos de comida y preparaciones definidas en la minuta patrón y teniendo en cuenta los alimentos y preparaciones previamente enlistados, se seguirán los siguientes pasos:

- Se escoge el alimento o la preparación principal de cada comida, que generalmente es la proteína de origen animal, la razón de esto es que en el plato principal esta determina las preparaciones que pueden acompañarlo.
- Luego se seleccionan los alimentos acompañantes que pueden ser raíces, tubérculos, plátanos, leguminosas o cereales.
- Posteriormente las verduras las cuales pueden ser en ensaladas o cocidas, que armonicen con la preparación principal y el acompañante.
- Enseguida la sopa, que contraste con las demás preparaciones.
- Por último, el postre, este puede ser: postres caseros, frutas con aderezos preferiblemente derivado lácteo. Lo conveniente es seleccionar postres sencillos, nutritivos y bajos en calorías.

Powered by CamScanner

Adicional a la determinación del aporte de macro y micronutrientes, se debe contemplar en conjunto:

- **Apariencia:** contraste en color, textura, consistencia, sabor, forma y métodos de preparación.
- **Variedad:** evitar la repetición de un alimento, preparación o sabor.
- **Agradables al combinar** las preparaciones.
- **Ajustar a los hábitos y gustos** de los participantes.
- Las preparaciones y alimentos son **adecuadas para el grupo de edad.**
- **Se ajustan al presupuesto establecido.**

Realizar el análisis del aporte nutricional
Una vez conformado el ciclo de menús, se debe realizar el análisis del aporte nutricional diario, para garantizar el aporte de nutrientes definido por la Secretaría Distrital de Integración Social - SDIS para cada servicio social y grupo de edad, teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

- Número de menú
- Número de semana
- Tiempos de comida
- Grupo de alimento
- Preparación
- Código del alimento asignado por el ICBF
- Alimento (Ingredientes)
- Peso bruto
- Peso neto
- Análisis Nutricional de los alimentos (a partir del peso neto de cada alimento)
- Aporte total diario de calorías, proteína, grasa, carbohidratos, hierro, calcio, sodio, vitamina A.
- Requerimiento de ingesta de energía y nutrientes por grupo de edad, por servicio social.

Nivel de aporte de energía y nutrientes (entre 90 y 110%)

Logros:

Se lograron afianzar conocimientos en las manipuladoras de alimentos sobre el proceso de caracterización y elaboración de la minuta.

Dificultades y alternativas de solución:

No se presentaron dificultades.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el próximo mes.

Powered by CamScanner

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
CAROLINA GIRALDO	NUTRICIONISTA	COMEDOR	Carolina Giraldo Correa CC. [illegible] NUTRICIONISTA DIETISTA UNIVERSIDAD SAVERIANA

Elaboró: CAROLINA GIRALDO

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN	Código: FOR.PSS.256 Versión: 0 Fecha: Memo 20191203666 - 06/02/2019 Página: 1 de 1

FECHA: **1/03/2023**	POBLACION OBJETO: GENERAL	SERVICIO SOCIAL: 22
TEMA: **MINUTA PATRON**	No. PERSONAS CAPACITADAS: 1	TOTAL HORAS: 60MIN
PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO	PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: NUTRICIONISTA DIETISTA - ASOCIADO	

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NUMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO		FIRMA
									F	M	
1	Usaquén	CC	52416823	CLAUDIA	LILIANA	JIMENEZ			X		
2	Usaquén										
3	Usaquén										
4	Usaquén										
5	Usaquén										
6	Usaquén										
7	Usaquén										
8	Usaquén										
9	Usaquén										
10	Usaquén										
11	Usaquén										
12	Usaquén										
13	Usaquén										
14	Usaquén										
15	Usaquén										
16	Usaquén										
17	Usaquén										
18	Usaquén										
19	Usaquén										
20	Usaquén										
21	Usaquén										
22	Usaquén										
23	Usaquén										
24	Usaquén										
25	Usaquén										
26	Usaquén										
27	Usaquén										
28	Usaquén										
29	Usaquén										
30	Usaquén										

Carolina Giraldo Correa
CC [illegible]3005
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD [illegible]

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: USAQUEN	PROYECTO: 7745
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO	POBLACIÓN OBJETO: Personal manipulador de alimentos
FECHA: 7-3-2023 / TEMA: MINUTA PATRON	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO CORREA	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Claudia L. Jimenez	

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La minuta patron, ciclos de menues corresponden al componente de:	a. Componente de inclusion social. b. Componente de alimentacion, nutricion y salubridad. c. Componente administrativo y financiero.
Complete la frase: La minuta cumple con la resolución _____ del ministerio de Salud y la protección social por la cual se establecen las recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes –RIEN para la población colombiana.	a.3838 de 2019 b.3803 de 2016. c.5840 de 2020. d.2606 de 1999.
Peso bruto es:	a. Parte comestible. b.Cantidad de alimento sin cascaras o semillas. c.Cantidad en gramos del alimento en crudo tal como se compra
Peso neto es:	a.Peso con semillas, cascara y/o bolsa. b.Cantidad de alimento para la compra. c.Cantidad en gramos del alimento en crudo listo para cocción con este se realiza el cálculo de calorías y nutrientes .
Peso de porción servida:	a. Peso para la compra. porción servida sin necesidad de pesar. c.Parte comestible. d.Cantidad en gramos del alimento en cocido

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Claudia Jimenez

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La minuta patron, ciclos de menues corresponden al componente de:	a. Componente de inclusion social. b. Componente de alimentacion, nutricion y salubridad. c. Componente administrativo y financiero.
Complete la frase: La minuta cumple con la resolución _____ del ministerio de Salud y la protección social por la cual se establecen las recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes –RIEN para la población colombiana.	a.3838 de 2019 b.3803 de 2016. c.5840 de 2020. d.2606 de 1999.
Peso bruto es:	a. Parte comestible. b.Cantidad de alimento sin cascaras o semillas. c.Cantidad en gramos del alimento en crudo tal como se compra
Peso neto es:	a.Peso con semillas, cascara y/o bolsa. b.Cantidad de alimento para la compra. c.Cantidad en gramos del alimento en crudo listo para cocción con este se realiza el cálculo de calorías y nutrientes .
Peso de porción servida:	a. Peso para la compra. porción servida sin necesidad de pesar. c.Parte comestible. d.Cantidad en gramos del alimento en cocido

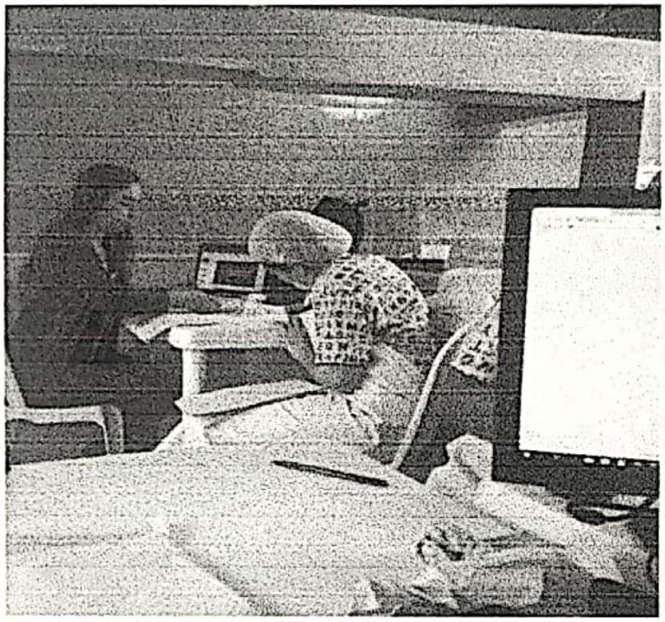
EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN

Marque con una X SI o NO según su criterio

		SI	NO
1	¿El tema y la metodología desarrollada fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?		
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?		
3	¿El capacitador conocía bien el tema?		
4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?		
	Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan:		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable?		

Powered by CamScanner

REGISTRO FOTOGRAFICO 1 MARZO 2023



Powered by CamScanner

ACTA N°

FECHA: 6/11/2022

HORA: 3:00-4:00PM

LUGAR: Comedor comunitario cocina popular :BUENAVISTA .

TEMA: Minuta patrón, ciclo de menús y análisis de aporte nutricional

ASISTENTES: Nutricionista operador, personal manipulador de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

Saludo
Aplicación de Pre tes
Presentación
Aplicación de Post tes

DESARROLLO:

DEFINICIONES:

Alimento: todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

Grupo de alimentos: alimentos que hacen parte de una preparación y que en su totalidad conforman la minuta patrón.

Nutriente: cualquier sustancia química consumida normalmente como componente de un alimento que aporta energía, o es necesaria para el crecimiento, el desarrollo y/o el mantenimiento de la salud, o cuya carencia hará que se produzcan cambios químicos o fisiológicos característicos.

Nutriente esencial: nutriente que no es sintetizado por el organismo o es sintetizado en cantidades insuficientes y que debe ser consumido para garantizar el crecimiento, desarrollo y/o mantenimiento de la salud.

Nivel de aporte: grado de cumplimiento (supera UL, nivel adecuado o aporte bajo) de acuerdo al aporte nutricional de la minuta en comparación con el rango de requerimiento de ingesta de energía y nutrientes por grupo de edad, por servicio social.

Powered by CamScanner

De acuerdo con las características de los participantes de los servicios sociales con apoyo alimentario de la SDIS y al enfoque de atención definido para cada servicio social, se determina el aporte de energía y nutrientes en la minuta patrón.

Definición de las particularidades por curso de vida

Cada cuatro años o de acuerdo a los documentos técnicos del servicio social, los profesionales Nutricionistas Dietistas del Equipo de Planificación alimentaria y nutricional de la Subdirección de Nutrición, realizan revisión y ajustes pertinentes de la minuta patrón de los diferentes grupos poblacionales a atender en los proyectos establecidos o por establecer, para lo cual se debe conocer:

Las características de los grupos poblacionales a atender como:

a. Edad, sexo, actividad y el estado fisiológico.
b. Hábitos, gustos y patrones que configuran la conducta alimentaria.
c. Servicio social: este aspecto establece la clase de alimentos y preparaciones a planear en la minuta patrón y en el ciclo de menús.

Una vez que se han analizado las características anteriores, se debe:

d. Determinar las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes de cada grupo poblacional, de acuerdo a la Resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social.

Determinar la estructura de la minuta patrón de acuerdo a los tiempos de comida:

e. Tiempo de comida
f. Grupos de alimentos
g. Porción en peso bruto.
h. Porción en peso neto.
i. Porción en peso servido para cada grupo de alimento.
j. Medida casera (porción aproximada)
k. Análisis Nutricional de los alimentos por tiempo de comida (Calorías, proteínas, grasas, carbohidratos, Hierro, Calcio, Vitamina A, Sodio)
l. Porcentaje de adecuación por día (entre 90 y 110%).

Realizar el análisis nutricional de la minuta patrón de acuerdo al peso neto de los alimentos y promedio del aporte nutricional por grupo de alimentos establecidos.

Presupuesto: para los servicios sociales de operación en asociación el costo de la minuta deberá cuantificarse de acuerdo al presupuesto para tal fin definido contractualmente.

El proceso descrito anteriormente se sigue para todos los grupos poblacionales atendidos con apoyo alimentario en los servicios sociales de la SDIS.

Powered by CamScanner

Para la elaboración de la minuta patrón se establecieron los siguientes grupos:

0 a 2 meses 29 días	9 a 13 años 11 meses 29 días
3 a 5 meses 29 días	14 a 17 años 11 meses 29 días
6 a 8 meses 29 días	14 a 24 años 11 meses 29 días
9 a 11 meses 29 días	Mayores de 14 años
1 a 2 años 11 meses 29 días	29 a 59 años 11 meses 29 días
3 a 5 años 11 meses 29 dias	Mayores de 60 años
6 a 8 años 11 meses 29 días	

MINUTA PATRÓN POR GRUPOS POBLACIONALES:

La minuta patrón está diseñada y calculada, para aportar las recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes según el servicio social ofrecido por la SDIS así:

Institucionalizadas en los servicios sociales:

- Centro de Atención Transitoria, Comunidad de Vida, Centros de Protección Social, Centro Integrarte Atención Interna, Centros Proteger, Centros Renacer se suministra el 100% de las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes diarias, distribuidas en cinco (5) tiempos de comida (desayuno, nueves, almuerzo, onces y comida), de lunes a domingo.

No institucionalizados en los servicios sociales:

- Centros Amar se suministra hasta el 100% de las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes diarias de acuerdo a la permanencia de los participantes en el servicio social, distribuidos hasta en cinco (5) tiempos de comida (desayuno, nueves, almuerzo, onces y comida), de lunes a domingo.
- Jardín Infantil Diurno, Jardines Cofinanciados, Casa de Pensamiento Intercultural, Centros Crecer, Centros Avanzar y Centro Integrarte Atención Externa, se suministra el 70% de las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes diarias, distribuidas en tres (3) tiempos de comida (nueves reforzadas, almuerzo y refrigerio), de lunes a viernes.
- Jardín Infantil Nocturno se suministra el 70% de las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes diarias, distribuidas en tres (3) tiempos de comida (onces, cena y desayuno), de lunes a domingo.
- Jardín Infantil Diego Páramo Rocha, se suministra el 70% de las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes diarias, distribuidas en tres (3) tiempos de comida de acuerdo a los turnos de atención (Desayuno, nueves, fruta adicional, almuerzo onces, bebida láctea y cena), de lunes a sábado.
- Centros Día de operación directa: se suministra el 55% de las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes diarias, distribuidas en dos (2) tiempos de comida (nueves y almuerzo), de lunes a sábado.

Powered by CamScanner

- Centros Día de operación en asociación: se suministra el 75% de las recomendaciones de energía y nutrientes diarias, distribuidas en tres (3) tiempos de comida (nueves, almuerzo y onces), de lunes a domingo.
- Centros noche de operación en asociación: se suministra el 60% de las recomendaciones de energía y nutrientes diarias, distribuidas en dos (2) tiempos de comida (cena y desayuno), de lunes a domingo.
- **Comedores: Se suministra el 40% de las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes diarias en un (1) tiempo de comida (almuerzo), de lunes a sábado.**
- Hogar de Paso día y noche: se suministra hasta el 100% de las recomendaciones

de ingesta de energía y nutrientes diarias de acuerdo a la permanencia de los participantes en el servicio social, distribuidos hasta en cinco (5) tiempos de comida (desayuno, nueves, almuerzo, onces y comida), de lunes a domingo.

Las recomendaciones de energía y nutrientes están definidas en las RIEN, establecidas para cada grupo de edad así:

REQUERIMIENTOS DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES PARA CADA GRUPO DE EDAD

Servicio social	Grupo de edad	Tipo de alimentación	% de aporte de energía y nutrientes	Calorías aportadas (Kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Carbohidratos (g)
Primera Infancia	0 a 2 meses	Lactancia materna	70%	356	5,3 - 8,9	17,8 - 21,8	31,2 - 42,7
		Fórmula		405	6,1 - 10,1	20,3 - 24,8	35,4 - 48,6
		Mixta		378	5,7 - 9,5	18,9 - 23,1	33,1 - 54,4
	3 a 5 meses	Lactancia materna		395	5,9 - 9,9	19,8 - 54,3	34,6 - 47,4
		Fórmula		430	6,5 - 10,8	21,5 - 26,3	37,6 - 51,6
		Mixta		378	5,7 - 9,5	18,9 - 23,1	33,1 - 54,4
	6 a 8 meses			444	11,1 - 22,5	14,8 - 19,7	55,5 - 72,2
	9 a 11 meses			496	12,4 - 24,8	16,49 - 22	62 - 80,6
	1 a 2 años			696	17,4 - 34,8	23,2 - 30,9	86,9 - 112,9
	3 a 5 años			912	22,8 - 45,6	30,4 - 40,5	114 - 148,2
Centros Amar / Centros Proteger	0 a 2 meses	Lactancia materna	100%	508	7.6-12.7	25.4-31	44.5-61
		Fórmula		573	8.7-14.5	29-35.4	50.7-69.5
		Mixta		540	8.1-13.5	27-33	47.3-64.8

Powered by CamScanner

REQUERIMIENTOS DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES PARA CADA GRUPO DE EDAD							
Servicio social	**Grupo de edad**	**Tipo de alimentación**	**% de aporte de energía y nutrientes**	**Calorías aportadas (Kcal)**	**Proteína (g)**	**Grasa (g)**	**Carbohidratos (g)**
	3 a 5 meses	Lactancia materna		564	8.5-14.1	28.2-34.5	49.4-67.7
		Fórmula		614	9.2-15.4	30.7-37.5	53.7-73.7
		Mixta		588	8.8-14.7	29.4-35.9	51.5-70.6
	6 a 8 meses			634	15.9-31.7	21.1-28.2	79.3-103
	9 a 11 meses			708	17.7-35.4	23.6-31.5	88.5-115.1
	1 a 3 años			1064	26.6-53.2	35.5-47.3	133-172.9
	4 a 8 años			1588	39,7 - 79,4	44,1 - 61,8	198,5 - 258,1
	9 a 18 años			2575	64,4 - 128,8	71,5 - 100,1	321,9 - 418,4
Centros Renacer	0 a 2 meses	Lactancia materna	100%	508	7.6-12.7	25.4-31	44.5-61
		Fórmula		573	8.7-14.5	29-35.4	50.7-69.5
		Mixta		540	8.1-13.5	27-33	47.3-64.8
	3 a 5 meses	Lactancia materna		564	8.5-14.1	28.2-34.5	49.4-67.7
		Fórmula		614	9.2-15.4	30.7-37.5	53.7-73.7
		Mixta		588	8.8-14.7	29.4-35.9	51.5-70.6
	6 a 8 meses			634	15.9-31.7	21.1-28.2	79.3-103
	9 a 11 meses			708	17.7-35.4	23.6-31.5	88.5-115.1
	1 a 3 años			1064	26.6-53.2	35.5-47.3	133-172.9
	4 a 8 años			1588	39,7 - 79,4	44,1 - 61,8	198,5 - 258,1
	9 a 18 años			2575	64,4 - 128,8	71,5 - 100,1	321,9 - 418,4
	19 a 24 años			2558	64 - 127,9	71,1 - 99,5	319,8 - 415,7
Centros Crecer	6 a 8 años		70%	1112	27,8 - 55,6	30,9 - 43,2	139,0 - 180,6
	9 a 17 años			1803	45,1 - 90,1	50,1 - 70,1	225,3 - 292,9
Comedores	3 a 5 años		40%	520	13 - 26	17,3–23,1	65-84,5
	6 a 8 años			652	16,3-32,6	18,1-25,3	81,5-105,9

Powered by CamScanner

REQUERIMIENTOS DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES PARA CADA GRUPO DE EDAD							
Servicio social	Grupo de edad	Tipo de alimentación	% de aporte de energía y nutrientes	Calorías aportadas (Kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Carbohidratos (g)
	9 a 13 años			898	22,5-44,9	24,9-34,9	112,3-145,9
	14 años o mas			1071	37,5-53,6	29,8-41,7	133,9-174,1
Hogares de Paso	Adultos de 19 a 59 años		100%	2608	91.3 - 130.4	58 - 101.4	326 - 423.8
CPS	Persona mayor de 60 años		100%	2035	71.2 - 101.8	45.2 - 79.1	254.4 - 330.7
Centros Día	Mayores de 60 años		55%	1119	39,2 - 56,0	24,9 - 43,5	139,9 - 181,9

Observaciones

Para planear la minuta patrón, es importante tener en cuenta:

- Incluir leche y derivados lácteos, el uso de alimentos deslactosados no es recomendado, a no ser que existan condiciones fisiológicas de la población que así requiera.
- El uso de carnes magras y el retiro de la piel de las carnes, para disminuir el aporte de colesterol y grasa saturadas proveniente de los alimentos.
- Incluir frutas, verduras y hortalizas que proporcionen color y variedad al plato, deben ser frescas, agradables a la vista y paladar para que sean consumidas por los participantes.
- Los condimentos a utilizar en las preparaciones deben ser naturales (tomillo, laurel, perejil, cilantro, cebolla, tomate, pimentón, orégano, entre otros) consultar el documento Sazonadores naturales: especias, hierbas y frutas. Ministerio de Salud y Protección Social. 2014.
- Para la planeación de la minuta se debe considerar la inclusión de vísceras, dada la biodisponibilidad del hierro en este tipo de alimentos y su importancia en los procesos fisiológicos.
- Evitar el uso de huesos de animales o cortes en donde predomine el hueso para las preparaciones, por el aumento de grasas saturadas a la preparación y bajo aporte de proteína de alto valor biológico asociada a la parte comestible.
- Evitar el uso de alimentos embutidos y enlatados por el alto aporte de glutamato monosódico, sodio, nitritos y nitratos.
- Evitar el uso de alimentos altos en azúcar y la adición de esta, debido a los efectos nocivos para la salud y su contribución al sobrepeso u obesidad.
- La adición de sal-sodio a las preparaciones debe hacerse al final de la preparación, para reducir el uso de esta.

COMO SE DISEÑAN EL CICLO DE MENUS

Powered by CamScanner

Hacer un listado de recetas

Previo a la definición de los alimentos y preparaciones que harán parte de los ciclos de menús por tiempo de comida, se hace un listado de las recetas que conforman cada preparación teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

- Hábitos y gustos del grupo poblacional para quienes se planean los alimentos.
- Características de la alimentación según el grupo de edad.
- Ingredientes de fácil acceso.
- Disponibilidad de equipos en los servicios sociales para hacer las preparaciones.

La lista de recetas se puede organizar por grupos de preparaciones, por ejemplo: sopas y cremas, cereales, tubérculos, raíces y plátanos, proteínas, bebidas, verduras, ensaladas y frutas, postres.

Conformar el menú por tiempo de comida

De acuerdo a los tiempos de comida y preparaciones definidas en la minuta patrón y teniendo en cuenta los alimentos y preparaciones previamente enlistados, se seguirán los siguientes pasos:

- Se escoge el alimento o la preparación principal de cada comida, que generalmente es la proteína de origen animal, la razón de esto es que en el plato principal esta determina las preparaciones que pueden acompañarlo.
- Luego se seleccionan los alimentos acompañantes que pueden ser raíces, tubérculos, plátanos, leguminosas o cereales.
- Posteriormente las verduras las cuales pueden ser en ensaladas o cocidas, que armonicen con la preparación principal y el acompañante.
- Enseguida la sopa, que contraste con las demás preparaciones.
- Por último, el postre, este puede ser: postres caseros, frutas con aderezos preferiblemente derivado lácteo. Lo conveniente es seleccionar postres sencillos, nutritivos y bajos en calorías.

Adicional a la determinación del aporte de macro y micronutrientes, se debe contemplar en conjunto:

- Apariencia: contraste en color, textura, consistencia, sabor, forma y métodos de preparación.
- Variedad: evitar la repetición de un alimento, preparación o sabor.
- Agradables al combinar las preparaciones.
- Ajustar a los hábitos y gustos de los participantes.
- Las preparaciones y alimentos son adecuadas para el grupo de edad.
- Se ajustan al presupuesto establecido.

Realizar el análisis del aporte nutricional

Una vez conformado el ciclo de menús, se debe realizar el análisis del aporte nutricional diario, para garantizar el aporte de nutrientes definido por la Secretaría Distrital de Integración Social - SDIS para cada servicio social y grupo de edad, teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

- Número de menú

Powered by CamScanner

- Número de semana
- Tiempos de comida
- Grupo de alimento
- Preparación
- Código del alimento asignado por el ICBF
- Alimento (Ingredientes)
- Peso bruto
- Peso neto
- Análisis Nutricional de los alimentos (a partir del peso neto de cada alimento)
- Aporte total diario de calorías, proteína, grasa, carbohidratos, hierro, calcio, sodio, vitamina A.
- Requerimiento de ingesta de energía y nutrientes por grupo de edad, por servicio social.
- Nivel de aporte de energía y nutrientes (entre 90 y 110%)

Observaciones

Los ciclos de menús y el análisis del aporte nutricional de las preparaciones por tiempo de comida, pueden sufrir cambios asociados a los gustos y preferencias de los participantes de los servicios sociales de la SDIS, cambios que deben ser soportados por los profesionales en nutrición asignados a las unidades operativas, actividad contemplada en el Instructivo de seguimiento de la operación del servicio de alimentación.

El aporte de calorías y nutrientes se calculará por día de acuerdo con el grupo de edad de los participantes y el servicio social.

Para asegurar la porción adecuada de proteína de origen animal, las preparaciones mixtas como arroz con pollo, ajiaco con pollo, arroz oriental, entre otras, no deben ser utilizadas en los ciclos de menús ofrecidos a los participantes de los servicios sociales de la SDIS.

Logros:

Las manipuladoras nuevamente afianzan se conocimiento sobre cómo se realiza una minuta patrón y reconocen que esta hace partes de la institución y es única, y basándose en ello se realiza el análisis nutricional y este debe cumplir con las RIEN, para lograr que este proceso teórico se materialice en el servido de alimentos, se debe garantizar que todos los alimentos propuestos para una preparación estén presentes y se cumpla con los pesos servidos por ello es importante realizar el gramaje y cumplir con este.

Dificultades y alternativas de solución:

Frente a esta capacitación no se presentan dificultades ya que las operarias apropiaron adecuadamente estos conceptos.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el siguiente mes

Powered by CamScanner

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
CAROLINA GIRALDO CORREA	NUTRICIONISTA	OPERADOR	Carolina Giraldo C.

Anexos: registro fotográfico

Elaboró:: CAROLINA GIRALDO CORREA

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

FECHA 6/11/2022	POBLACION OBJETO MANIPULADORAS	SERVICIO SOCIAL 22
TEMA Minuta Patron - Ciclo de Menus	No. PERSONAS CAPACITADAS 1	TOTAL HORAS 60 MIN
PROFESIONAL RESPONSABLE CAROLINA GIRALDO	PROFESIÓN Y DEPENDENCIA NUTRICIONISTA DIETISTA - ASOCIADO	

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NUMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
1	USAQUEN	CC	1.015.417.930	MAGDA	YANNETH	SIERRA	CRUZ	33	X		Yanneth Sierra
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

Powered by CamScanner





Powered by CamScanner

ACTA N°

FECHA: 17-09-2022

HORA: 3:00 pm-4pm

LUGAR: Comedor comunitario cocina popular nuevo Buena Vista

TEMA: Minuta patrón, ciclo de menús y análisis de aporte nutricional

ASISTENTES: Nutricionista operador, personal manipulador de alimentos

ORDEN DEL DÍA

Saludo
Apiicación de Pre tes
Presentación
Aplicación de Post tes

DESARROLLO:

DEFINICIONES:

Alimento: todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

Grupo de alimentos: alimentos que hacen parte de una preparación y que en su totalidad conforman la minuta patrón.

Nutriente: cualquier sustancia química consumida normalmente como componente de un alimento que aporta energía, o es necesaria para el crecimiento, el desarrollo y/o el mantenimiento de la salud, o cuya carencia hará que se produzcan cambios químicos o fisiológicos característicos.

Nutriente esencial: nutriente que no es sintetizado por el organismo o es sintetizado en cantidades insuficientes y que debe ser consumido para garantizar el crecimiento, desarrollo y/o mantenimiento de la salud.

Nivel de aporte: grado de cumplimiento (supera UL, nivel adecuado o aporte bajo) de acuerdo al aporte nutricional de la minuta en comparación con el rango de requerimiento de ingesta de energía y nutrientes por grupo de edad, por servicio social.

Powered by CamScanner

Medida casera: medida aproximada del alimento o preparación servida (peso servido) que se mide con utensilio casero como cuchara, pocillo, cucharita, plato mediano, entre otros.

Minuta patrón: la minuta es el eje de todo servicio de alimentación, se define como una guía de los grupos de alimentos y las porciones a ofrecer por cada grupo de alimentos; en la minuta patrón se estima el aporte calórico a ofrecer en un día de acuerdo al grupo poblacional definido, la minuta patrón es la base para diseñar los Ciclos de Menús que contienen las preparaciones a ofrecer; debe diseñarse teniendo en cuenta criterios como presupuesto, recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes (RIEN) para la población a quien va dirigida y enfoque diferencial, para ofrecer intercambios de alimentos comunes y tradicionales (nativos o autóctonos), para responder apropiadamente a las tradiciones culturales de los diversos grupos étnicos atendidos en los Servicios Sociales de la SDIS. La Minuta Patrón debe ser elaborada por el profesional en nutrición y dietética con matricula profesional.

Peso servido: peso del alimento después de la preparación y/o cocción; este peso se utiliza para dar cumplimiento a la porción establecida en la minuta patrón de acuerdo con el grupo de edad, tiempo de comida y servicio social.

Peso bruto: peso del alimento con semillas, cáscaras, hueso, empaque o envoltura. Este peso es el utilizado para calcular los costos y la lista de necesidades de alimentos.

Peso neto: peso de la parte comestible del alimento, no incluye empaque, cáscara, semillas o huesos. Este peso es utilizado para obtener el valor nutricional del alimento y es el peso que se utilizará para las preparaciones.

Porcentaje de adecuación: constituye un indicador del aporte nutricional de los alimentos ofrecidos en un tiempo de comida, el cual resulta de la relación entre el valor obtenido y el recomendado de calorías y nutrientes. Este valor puede fluctuar entre el 90 y 110%, valor con los cuales se asegura el aporte de energía y nutrientes definidos.

Preparación: proceso en el cual se obtiene un producto a partir de cambios térmicos, físicos y/o mezclas de alimentos en su estado primario.

Requerimiento de ingesta de energía y nutrientes: estimaciones cuantitativas de la ingesta de energía y nutrientes que se emplean en la planeación y evaluación de dietas para personas aparentemente sanas. Comprenden un conjunto de valores de referencia como: Requerimiento de Energía (ER), Aporte Dietético Recomendado (RDA), Requerimiento Promedio Estimado (EAR), Ingesta Adecuada AI y el Nivel de Ingesta Máximo Tolerable UL, ingesta aceptable (únicamente aplica para Vitamina E).

Requerimiento de energía (ER) *Requirement Energy*): nivel de ingesta de energía proveniente de los alimentos necesaria para balancear el gasto energético en hombres y mujeres adultos, con el fin de mantener el peso, la composición corporal y un nivel de actividad física deseable y necesario, acorde con una buena salud a largo plazo. En los niños y niñas incluye la energía necesaria para el crecimiento y desarrollo óptimo; en la gestación para el depósito de tejidos y durante la lactancia para la producción de leche materna.

PROCEDIMIENTO EN LA SDIS

Caracterización de los participantes

Powered by CamScanner

De acuerdo con las características de los participantes de los servicios sociales con apoyo alimentario de la SDIS y al enfoque de atención definido para cada servicio social, se determina el aporte de energía y nutrientes en la minuta patrón.

Definición de las particularidades por curso de vida

Cada cuatro años o de acuerdo a los documentos técnicos del servicio social, los profesionales Nutricionistas Dietistas del Equipo de Planificación alimentaria y nutricional de la Subdirección de Nutrición, realizan revisión y ajustes pertinentes de la minuta patrón de los diferentes grupos poblacionales a atender en los proyectos establecidos o por establecer, para lo cual se debe conocer:

Las características de los grupos poblacionales a atender como:

a. Edad, sexo, actividad y el estado fisiológico.
b. Hábitos, gustos y patrones que configuran la conducta alimentaria.
c. Servicio social: este aspecto establece la clase de alimentos y preparaciones a planear en la minuta patrón y en el ciclo de menús.

Una vez que se han analizado las características anteriores, se debe:

d. Determinar las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes de cada grupo poblacional, de acuerdo a la Resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social.

Determinar la estructura de la minuta patrón de acuerdo a los tiempos de comida:

e. Tiempo de comida
f. Grupos de alimentos
g. Porción en peso bruto.
h. Porción en peso neto.
i. Porción en peso servido para cada grupo de alimento.
j. Medida casera (porción aproximada)
k. Análisis Nutricional de los alimentos por tiempo de comida (Calorías, proteínas, grasas, carbohidratos, Hierro, Calcio, Vitamina A, Sodio)
l. Porcentaje de adecuación por día (entre 90 y 110%).

Realizar el análisis nutricional de la minuta patrón de acuerdo al peso neto de los alimentos y promedio del aporte nutricional por grupo de alimentos establecidos.

Presupuesto: para los servicios sociales de operación en asociación el costo de la minuta deberá cuantificarse de acuerdo al presupuesto para tal fin definido contractualmente.

El proceso descrito anteriormente se sigue para todos los grupos poblacionales atendidos con apoyo alimentario en los servicios sociales de la SDIS.

Powered by CamScanner

Para la elaboración de la minuta patrón se establecieron los siguientes grupos:

0 a 2 meses 29 días	9 a 13 años 11 meses 29 días
3 a 5 meses 29 días	14 a 17 años 11 meses 29 días
6 a 8 meses 29 días	14 a 24 años 11 meses 29 días
9 a 11 meses 29 días	Mayores de 14 años
1 a 2 años 11 meses 29 días	29 a 59 años 11 meses 29 días
3 a 5 años 11 meses 29 días	Mayores de 60 años
6 a 8 años 11 meses 29 días	

MINUTA PATRÓN POR GRUPOS POBLACIONALES:

La minuta patrón está diseñada y calculada, para aportar las recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes según el servicio social ofrecido por la SDIS así:

Institucionalizadas en los servicios sociales:

- Centro de Atención Transitoria, Comunidad de Vida, Centros de Protección Social, Centro Integrarte Atención Interna, Centros Proteger, Centros Renacer se suministra el 100% de las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes diarias, distribuidas en cinco (5) tiempos de comida (desayuno, nueves, almuerzo, onces y comida), de lunes a domingo.

No institucionalizados en los servicios sociales:

- Centros Amar se suministra hasta el 100% de las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes diarias de acuerdo a la permanencia de los participantes en el servicio social, distribuidos hasta en cinco (5) tiempos de comida (desayuno, nueves, almuerzo, onces y comida), de lunes a domingo.
- Jardín Infantil Diurno, Jardines Cofinanciados, Casa de Pensamiento Intercultural, Centros Crecer, Centros Avanzar y Centro Integrarte Atención Externa, se suministra el 70% de las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes diarias, distribuidas en tres (3) tiempos de comida (nueves reforzadas, almuerzo y refrigerio), de lunes a viernes.
- Jardín Infantil Nocturno se suministra el 70% de las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes diarias, distribuidas en tres (3) tiempos de comida (onces, cena y desayuno), de lunes a domingo.
- Jardín Infantil Diego Páramo Rocha, se suministra el 70% de las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes diarias, distribuidas en tres (3) tiempos de comida de acuerdo a los turnos de atención (Desayuno, nueves, fruta adicional, almuerzo onces, bebida láctea y cena), de lunes a sábado
- Centros Día de operación directa: se suministra el 55% de las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes diarias, distribuidas en dos (2) tiempos de comida (nueves y almuerzo), de lunes a sábado.

Powered by CamScanner

- Centros Día de operación en asociación: se suministra el 75% de las recomendaciones de energía y nutrientes diarias, distribuidas en tres (3) tiempos de comida (nueves, almuerzo y onces), de lunes a domingo.
- Centros noche de operación en asociación: se suministra el 60% de las recomendaciones de energía y nutrientes diarias, distribuidas en dos (2) tiempos de comida (cena y desayuno), de lunes a domingo.
- **Comedores: Se suministra el 40% de las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes diarias en un (1) tiempo de comida (almuerzo), de lunes a sábado.**
- Hogar de Paso día y noche: se suministra hasta el 100% de las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes diarias de acuerdo a la permanencia de los participantes en el servicio social, distribuidos hasta en cinco (5) tiempos de comida (desayuno, nueves, almuerzo, onces y comida), de lunes a domingo.

Las recomendaciones de energia y nutrientes están definidas en las RIEN, establecidas para cada grupo de edad asi:

REQUERIMIENTOS DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES PARA CADA GRUPO DE EDAD

Servicio social	Grupo de edad	Tipo de alimentación	% de aporte de energía y nutrientes	Calorías aportadas (Kcal)	Proteina (g)	Grasa (g)	Carbohidratos (g)
Primera Infancia	0 a 2 meses	Lactancia materna	70%	356	5,3 - 8,9	17,8 - 21,8	31,2 - 42,7
		Fórmula		405	6,1 10,1	20,3 24,8	35,4 48,6
		Mixta		378	5,7 - 9,5	18,9 - 23,1	33,1 - 54,4
	3 a 5 meses	Lactancia materna		395	5,9 - 9,9	19,8 - 54,3	34,6 - 47,4
		Fórmula		430	6,5 - 10,8	21,5 - 26,3	37,6 - 51,6
		Mixta		378	5,7 - 9,5	18,9 - 23,1	33,1 - 54,4
	6 a 8 meses			444	11,1 22,5	14,8 - 19,7	55,5 - 72,2
	9 a 11 meses			496	12,4 - 24,8	16,49 - 22	62 - 80,6
	1 a 2 años			696	17,4 - 34,8	23,2 - 30,9	86,9 - 112,9
	3 a 5 años			912	22,8 - 45,6	30,4 - 40,5	114 - 148,2
Centros Amar / Centros Proteger	0 a 2 meses	Lactancia materna	100%	508	7.6-12.7	25.4-31	44.5-61
		Fórmula		573	8.7-14.5	29-35.4	50.7-69.5
		Mixta		540	8.1-13.5	27-33	47.3-64.8

Powered by CamScanner

REQUERIMIENTOS DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES PARA CADA GRUPO DE EDAD							
Servicio social	Grupo de edad	Tipo de alimentación	% de aporte de energía y nutrientes	Calorías aportadas (Kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Carbohidratos (g)
	3 a 5 meses	Lactancia materna		564	8.5-14.1	28.2-34.5	49.4-67.7
		Fórmula		614	9.2-15.4	30.7-37.5	53.7-73.7
		Mixta		588	8.8-14.7	29.4-35.9	51.5-70.6
	6 a 8 meses			634	15.9-31.7	21.1-28.2	79.3-103
	9 a 11 meses			708	17.7-35.4	23.6-31.5	88.5-115.1
	1 a 3 años			1064	26.6-53.2	35.5-47.3	133-172.9
	4 a 8 años			1588	39,7 - 79,4	44,1 - 61,8	198,5 - 258,1
	9 a 18 años			2575	64,4 - 128,8	71,5 - 100,1	321,9 - 418,4
Centros Renacer	0 a 2 meses	Lactancia materna	100%	508	7.6-12.7	25.4-31	44.5-61
		Fórmula		573	8.7-14.5	29-35.4	50.7-69.5
		Mixta		540	8.1-13.5	27-33	47.3-64.8
	3 a 5 meses	Lactancia materna		564	8.5-14.1	28.2-34.5	49.4-67.7
		Fórmula		614	9.2-15.4	30.7-37.5	53.7-73.7
		Mixta		588	8.8-14.7	29.4-35.9	51.5-70.6
	6 a 8 meses			634	15.9-31.7	21.1-28.2	79.3-103
	9 a 11 meses			708	17.7-35.4	23.6-31.5	88.5-115.1
	1 a 3 años			1064	26.6-53.2	35.5-47.3	133-172.9
	4 a 8 años			1588	39,7 - 79,4	44,1 - 61,8	198,5 - 258,1
	9 a 18 años			2575	64,4 - 128,8	71,5 - 100,1	321,9 - 418,4
	19 a 24 años			2558	64 - 127,9	71,1 - 99,5	319,8 - 415,7
Centros Crecer	6 a 8 años		70%	1112	27,8 - 55.6	30,9 - 43,2	139,0 - 180,6
	9 a 17 años			1803	45,1 - 90,1	50,1 - 70,1	225,3 - 292,9
Comedores	3 a 5 años		40%	520	13 - 26	17,3–23,1	65-84,5
	6 a 8 años			652	16,3-32,6	18,1-25,3	81,5-105,9

Powered by CamScanner

REQUERIMIENTOS DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES PARA CADA GRUPO DE EDAD							
Servicio social	**Grupo de edad**	**Tipo de alimentación**	**% de aporte de energía y nutrientes**	**Calorías aportadas (Kcal)**	**Proteína (g)**	**Grasa (g)**	**Carbohidratos (g)**
	9 a 13 años			696	22,5-44,9	24,9-34,9	112,3-145,9
	14 años o mas			1071	37,5-53,6	29,8-41,7	133,9-174,1
Hogares de Paso	Adultos de 19 a 59 años		100%	2600	91.3 - 130.4	58 - 101.4	326 - 423.8
CPS	Persona mayor de 60 años		100%	2035	71.2 - 101.8	45.2 - 79.1	254.4 - 330.7
Centros Dia	Mayores de 60 años		55%	1119	39,2 - 56.0	24,9 - 43,5	139,9 - 181,9

Observaciones

Para planear la minuta patrón, es importante tener en cuenta:

- Incluir leche y derivados lácteos, el uso de alimentos deslactosados no es recomendado, a no ser que existan condiciones fisiológicas de la población que así requiera.
- El uso de carnes magras y el retiro de la piel de las carnes, para disminuir el aporte de colesterol y grasa saturadas proveniente de los alimentos.
- Incluir frutas, verduras y hortalizas que proporcionen color y variedad al plato, deben ser frescas, agradables a la vista y paladar para que sean consumidas por los participantes.
- Los condimentos a utilizar en las preparaciones deben ser naturales (tomillo, laurel, perejil, cilantro, cebolla, tomate, pimentón, orégano, entre otros) consultar el documento Sazonadores naturales: especias, hierbas y frutas. Ministerio de Salud y Protección Social. 2014.
- Para la planeación de la minuta se debe considerar la inclusión de vísceras, dada la biodisponibilidad del hierro en este tipo de alimentos y su importancia en los procesos fisiológicos.
- Evitar el uso de huesos de animales o cortes en donde predomine el hueso para las preparaciones, por el aumento de grasas saturadas a la preparación y bajo aporte de proteína de alto valor biológico asociada a la parte comestible.
- Evitar el uso de alimentos embutidos y enlatados por el alto aporte de glutamato monosódico, sodio, nitritos y nitratos.
- Evitar el uso de alimentos altos en azúcar y la adición de esta, debido a los efectos nocivos para la salud y su contribución al sobrepeso u obesidad.
- La adición de sal-sodio a las preparaciones debe hacerse al final de la preparación, para reducir el uso de esta.

CÓMO SE DISEÑAN EL CICLO DE MENÚS

Powered by CamScanner

Hacer un listado de recetas

Previo a la definición de los alimentos y preparaciones que harán parte de los ciclos de menús por tiempo de comida, se hace un listado de las recetas que conforman cada preparación teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

- Hábitos y gustos del grupo poblacional para quienes se planean los alimentos.
- Características de la alimentación según el grupo de edad.
- Ingredientes de fácil acceso.
- Disponibilidad de equipos en los servicios sociales para hacer las preparaciones.

La lista de recetas se puede organizar por grupos de preparaciones, por ejemplo: sopas y cremas, cereales, tubérculos, raíces y plátanos, proteínas, bebidas, verduras, ensaladas y frutas, postres.

Conformar el menú por tiempo de comida

De acuerdo a los tiempos de comida y preparaciones definidas en la minuta patrón y teniendo en cuenta los alimentos y preparaciones previamente enlistados, se seguiran los siguientes pasos:

- Se escoge el alimento o la preparación principal de cada comida, que generalmente es la proteína de origen animal. la razón de esto es que en el plato principal esta determina las preparaciones que pueden acompañarlo.
- Luego se seleccionan los alimentos acompañantes que pueden ser raíces, tubérculos, plátanos, leguminosas o cereales.
- Posteriormente las verduras las cuales pueden ser en ensaladas o cocidas, que armonicen con la preparación principal y el acompañante.
- Enseguida la sopa, que contraste con las demás preparaciones.
- Por último, el postre, este puede ser: postres caseros, frutas con aderezos preferiblemente derivado lácteo. Lo conveniente es seleccionar postres sencillos, nutritivos y bajos en calorías.

Adicional a la determinación del aporte de macro y micronutrientes, se debe contemplar en conjunto:

- Apariencia: contraste en color, textura, consistencia, sabor, forma y métodos de preparación.
- Variedad: evitar la repetición de un alimento, preparación o sabor.
- Agradables al combinar las preparaciones.
- Ajustar a los hábitos y gustos de los participantes.
- Las preparaciones y alimentos son adecuadas para el grupo de edad.
- Se ajustan al presupuesto establecido.

Realizar el análisis del aporte nutricional

Una vez conformado el ciclo de menús, se debe realizar el análisis del aporte nutricional diario, para garantizar el aporte de nutrientes definido por la Secretaría Distrital de Integración Social - SDIS para cada servicio social y grupo de edad, teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

- Número de menú

Powered by CamScanner

- Número de semana
- Tiempos de comida
- Grupo de alimento
- Preparación
- Código del alimento asignado por el ICBF
- Alimento (Ingredientes)
- Peso bruto
- Peso neto
- Análisis Nutricional de los alimentos (a partir del peso neto de cada alimento)
- Aporte total diario de calorías, proteína, grasa, carbohidratos, hierro, calcio, sodio, vitamina A.
- Requerimiento de ingesta de energía y nutrientes por grupo de edad, por servicio social.
- Nivel de aporte de energía y nutrientes (entre 90 y 110%)

Observaciones

Los ciclos de menús y el análisis del aporte nutricional de las preparaciones por tiempo de comida, pueden sufrir cambios asociados a los gustos y preferencias de los participantes de los servicios sociales de la SDIS, cambios que deben ser soportados por los profesionales en nutrición asignados a las unidades operativas, actividad contemplada en el Instructivo de seguimiento de la operación del servicio de alimentación.

El aporte de calorías y nutrientes se calculará por día de acuerdo con el grupo de edad de los participantes y el servicio social.

Para asegurar la porción adecuada de proteína de origen animal, las preparaciones mixtas como arroz con pollo, ajiaco con pollo, arroz oriental, entre otras, no deben ser utilizadas en los ciclos de menús ofrecidos a los participantes de los servicios sociales de la SDIS.

Logros:

Las manipuladoras nuevamente afianzan se conocimiento sobre cómo se realiza una minuta patrón y reconocen que esta hace partes de la institución y es única, y basándose en ello se realiza el análisis nutricional y este debe cumplir con las RIEN, para lograr que este proceso teórico se materialice en el servido de alimentos, se debe garantizar que todos los alimentos propuestos para una preparación estén presentes y se cumpla con los pesos servidos por ello es importante realizar el gramaje y cumplir con este.

Dificultades y alternativas de solución:

Frente a esta capacitación no se presentan dificultades ya que las operarias apropiaron adecuadamente estos conceptos.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el siguiente mes

Powered by CamScanner

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
CAROLINA GIRALDO CORREA	NUTRICIONISTA	OPERADOR	Carolina Giraldo Correa C.C 1012365685 NUTRICIONISTA DIETISTA UNIVERSIDAD JAVERIANA

Anexos: registro fotográfico

Elaboró: CAROLINA GIRALDO CORREA

Carolina Giraldo Correa
C.C 1012365685
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

Código: FOR-PSS-296
Versión: 0
Fecha: Memo 20190389990 – 09/08/2019
Página: 1 de 1

FECHA: 17-09-2022 | POBLACION OBJETO: Manipuladores | SERVICIO SOCIAL: Comedor

TEMA: Minuta Patrón | No. PERSONAS CAPACITADAS: | TOTAL HORAS: 1H.

PROFESIONAL RESPONSABLE: Carolina Giraldo | PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: Salud y nutrición.

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
1	Usaquen	CC	33203102	Maria	de Jesus	Hurtado	Garcia	55	X		Maria Hurtado
2	Usaquen	CC	39783931	Rosa	Amelida	Triana	Estupiñan	52	F		Rosa Triana
3	Usaquen	CC	6K-582410	Ruth		Gonzalez	Ramirez	44	F		Ruth G
4	Usaquen	CC	50 993 857	Veronica	Maria	Perez	Guerra	49	F		Veronica
5	Usaquen	CI	1012368821	Carolina		Giraldo	Cano	32	1		Carolina
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

Carolina Giraldo Cano
C.C. 1012368821
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA:USAQUEN	PROYECTO: 7745
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO BUENA VISTA	POBLACIÓN OBJETO: Personal manipulador de alimentos
FECHA: 17-09-2022 TEMA: FORTALECIMIENTO TECNICO MANEJO DE MINUTA	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO CORREA	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Bonnie Perez	

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La minuta patron, ciclos de menues corresponden al componente de:	a. Componente de inclusion social. b. Componente de alimentacion, nutricion y salubridad. c. Componente administrativo y financiero.
Complete la frase: La minuta cumple con la resolución _____ del ministerio de Salud y la protección social por la cual se establecen las recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes –RIEN para la población colombiana.	a.3838 de 2019 b.3803 de 2016. c.5840 de 2020. d.2606 de 1999.
Peso bruto es:	a. Parte comestible. b.Cantidad de alimento sin cascaras o semillas. c.Cantidad en gramos del alimento en crudo tal como se compra
Peso neto es:	a.Peso con semillas, cascara y/o bolsa. b.Cantidad de alimento para la compra. c.Cantidad en gramos del alimento en crudo listo para cocción con este se realiza el cálculo de calorías y nutrientes .
Peso de porción servida:	a. Peso para la compra. b. porción servida sin necesidad de pesar. c.Parte comestible. d.Cantidad en gramos del alimento en cocido

Carolina Giraldo Correa
C.C. 1012365635
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD UNIVERSIANA

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019030990 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Bernica Perez

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La minuta patron, ciclos de menues corresponden al componente de:	a. Componente de inclusion social. b. Componente de alimentacion, nutricion y salubridad. c. Componente administrativo y financiero.
Complete la frase: La minuta cumple con la resolución _____ del ministerio de Salud y la protección social por la cual se establecen las recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes –RIEN para la población colombiana.	a.3838 de 2019 b.3803 de 2016. c.5840 de 2020. d.2606 de 1999.
Peso bruto es:	a. Parte comestible. b.Cantidad de alimento sin cascaras o semillas. C.Cantidad en gramos del alimento en crudo tal como se compra
Peso neto es:	a.Peso con semillas, cascara y/o bolsa. b.Cantidad de alimento para la compra. c.Cantidad en gramos del alimento en crudo listo para cocción con este se realiza el cálculo de calorías y nutrientes .
Peso de porción servida:	a. Peso para la compra. porción servida sin necesidad de pesar. c.Parte comestible. d.Cantidad en gramos del alimento en cocido

Carolina Giraldo Correa
CC 1012365685
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA

EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN

Marque con una X SI o NO según su criterio

		SI	NO
1	¿El tema y la metodología desarrollada fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?		
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?		
3	¿El capacitador conocía bien el tema?		
4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?		
	Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan:		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable?		

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA:USAQUEN	PROYECTO: 7745
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO BUENA VISTA	POBLACIÓN OBJETO: Personal manipulador de alimentos
FECHA: 17-09-2022 / TEMA: FORTALECIMIENTO TECNICO MANEJO DE MINUTA	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO CORREA	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Nana Hurtado	

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La minuta patron, ciclos de menues corresponden al componente de:	a. Componente de inclusion social. (b) Componente de alimentacion, nutricion y salubridad. c. Componente administrativo y financiero.
Complete la frase: La minuta cumple con la resolución 3808 del ministerio de Salud y la protección social por la cual se establecen las recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes –RIEN para la población colombiana.	a.3838 de 2019 (b).3803 de 2016. c.5840 de 2020. d.2606 de 1999.
Peso bruto es:	a. Parte comestible. b.Cantidad de alimento sin cascaras o semillas. (c) Cantidad en gramos del alimento en crudo tal como se compra
Peso neto es:	a.Peso con semillas, cascara y/o bolsa. b.Cantidad de alimento para la compra. (c) Cantidad en gramos del alimento en crudo listo para cocción con este se realiza el cálculo de calorías y nutrientes .
Peso de porción servida:	a. Peso para la compra. porción servida sin necesidad de pesar. c.Parte comestible. (d) Cantidad en gramos del alimento en cocido

Carolina Giraldo Correa
C.C 1012365685
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo 20195030990 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL:

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La minuta patron, ciclos de menues corresponden al componente de:	a. Componente de inclusion social. b. Componente de alimentacion, nutricion y salubridad. c. Componente administrativo y financiero.
Complete la frase: La minuta cumple con la resolución _____ del ministerio de Salud y la protección social por la cual se establecen las recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes –RIEN para la población colombiana.	a.3838 de 2019 b.3803 de 2016. c.5840 de 2020. d.2606 de 1999.
Peso bruto es:	a. Parte comestible. b.Cantidad de alimento sin cascaras o semillas. c.Cantidad en gramos del alimento en crudo tal como se compra
Peso neto es:	a.Peso con semillas, cascara y/o bolsa. b.Cantidad de alimento para la compra. c.Cantidad en gramos del alimento en crudo listo para cocción con este se realiza el cálculo de calorías y nutrientes .
Peso de porción servida:	a. Peso para la compra. porción servida sin necesidad de pesar. c.Parte comestible. d.Cantidad en gramos del alimento en cocido

Caroline Giraldo Cortes
C.C 1012365685
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA

EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN

Marque con una X SI o NO según su criterio

		SI	NO
1	¿El tema y la metodología desarrollada fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?		
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?		
3	¿El capacitador conocía bien el tema?		
4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?		
	Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan:		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable?		

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA:USAQUEN	PROYECTO: 7745
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO BUENA VISTA	POBLACIÓN OBJETO: Personal manipulador de alimentos
FECHA: 17/09/2022	TEMA: FORTALECIMIENTO TECNICO MANEJO DE MINUTA / EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO CORREA	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Rosa Amelida Triana -	

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La minuta patron, ciclos de menues corresponden al componente de:	a. Componente de inclusion social. b. Componente de alimentacion, nutricion y salubridad. c. Componente administrativo y financiero.
Complete la frase: La minuta cumple con la resolución _____ del ministerio de Salud y la protección social por la cual se establecen las recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes –RIEN para la población colombiana.	a.3838 de 2019 b.3803 de 2016. c.5840 de 2020. d.2606 de 1999.
Peso bruto es:	a. Parte comestible. b.Cantidad de alimento sin cascaras o semillas. c.Cantidad en gramos del alimento en crudo tal como se compra
Peso neto es:	a.Peso con semillas, cascara y/o bolsa. b.Cantidad de alimento para la compra. c.Cantidad en gramos del alimento en crudo listo para cocción con este se realiza el cálculo de calorías y nutrientes .
Peso de porción servida:	a. Peso para la compra. porción servida sin necesidad de pesar. c.Parte comestible. d.Cantidad en gramos del alimento en cocido

Carolina Giraldo Correa
C.C 1012365635
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019030990 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL:

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La minuta patron, ciclos de menues corresponden al componente de:	a. Componente de inclusion social. b. Componente de alimentacion, nutricion y salubridad. c. Componente adminisitrativo y financiero.
Complete la frase: La minuta cumple con la resolución _____ del ministerio de Salud y la protección social por la cual se establecen las recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes –RIEN para la población colombiana.	a.3838 de 2019 b.3803 de 2016. c.5840 de 2020. d.2606 de 1999.
Peso bruto es:	a. Parte comestible. b.Cantidad de alimento sin cascaras o semillas. c.Cantidad en gramos del alimento en crudo tal como se compra
Peso neto es:	a.Peso con semillas, cascara y/o bolsa. b.Cantidad de alimento para la compra. c.Cantidad en gramos del alimento en crudo listo para cocción con este se realiza el cálculo de calorías y nutrientes .
Peso de porción servida:	a. Peso para la compra. porción servida sin necesidad de pesar. c.Parte comestible. d.Cantidad en gramos del alimento en cocido

Catalina Giralda Correa
C.C 1012365685
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA

EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN

Marque con una X SI o NO según su criterio

		SI	NO
1	¿El tema y la metodología desarrollada fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?		
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?		
3	¿El capacitador conocía bien el tema?		
4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?		
	Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan:		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable?		

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA:USAQUEN	PROYECTO: 7745	
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO BUENA VISTA	POBLACIÓN OBJETO: Personal manipulador de alimentos	
FECHA: 17-09-2022	TEMA: FORTALECIMIENTO TECNICO MANEJO DE MINUTA	EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO CORREA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Ruth Gonzalez Ramirez

Relacionar con una línea Imágenes o enunciados de la columna "A" con Imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La minuta patron, ciclos de menues corresponden al componente de:	a. Componente de inclusion social. b. Componente de alimentacion, nutricion y salubridad. c. Componente administrativo y financiero.
Complete la frase: La minuta cumple con la resolución _____ del ministerio de Salud y la protección social por la cual se establecen las recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes –RIEN para la población colombiana.	a.3838 de 2019 b.3803 de 2016. c.5840 de 2020. d.2606 de 1999.
Peso bruto es:	a. Parte comestible. b.Cantidad de alimento sin cascaras o semillas. c.Cantidad en gramos del alimento en crudo tal como se compra
Peso neto es:	a.Peso con semillas, cascara y/o bolsa. b.Cantidad de alimento para la compra. c.Cantidad en gramos del alimento en crudo listo para cocción con este se realiza el cálculo de calorías y nutrientes .
Peso de porción servida:	a. Peso para la compra. porción servida sin necesidad de pesar. c.Parte comestible. d.Cantidad en gramos del alimento en cocido

Carolina Giraldo Correa
C.C 1012356595
NUTRICIONISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019030990 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Ruth Gonzalez Ramirez

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La minuta patron, ciclos de menues corresponden al componente de:	a. Componente de inclusion social. b. Componente de alimentacion, nutricion y salubridad. c. Componente administrativo y financiero.
Complete la frase: La minuta cumple con la resolución _____ del ministerio de Salud y la protección social por la cual se establecen las recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes –RIEN para la población colombiana.	a.3838 de 2019 b.3803 de 2016. c.5840 de 2020. d.2606 de 1999.
Peso bruto es:	a. Parte comestible. b.Cantidad de alimento sin cascaras o semillas. c.Cantidad en gramos del alimento en crudo tal como se compra
Peso neto es:	a.Peso con semillas, cascara y/o bolsa. b.Cantidad de alimento para la compra. c.Cantidad en gramos del alimento en crudo listo para cocción con este se realiza el cálculo de calorías y nutrientes .
Peso de porción servida:	a. Peso para la compra. porción servida sin necesidad de pesar. c.Parte comestible. d.Cantidad en gramos del alimento en cocido

Priscilla Giraldo Cortes
C.C 1012365685
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA

EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN

Marque con una X SI o NO según su criterio

		SI	NO
1	¿El tema y la metodología desarrollada fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?		
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?		
3	¿El capacitador conocía bien el tema?		
4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación? Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan:		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable?		

Powered by CamScanner

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA CAPACITACIÓN SEPTIEMBRE 2022 MINUTA PATRÓN





Carolina Giralda Cerón
C.C 1
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD CES

Powered by CamScanner

SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

MINUTA PATRON



NUTRICIONISTA OPERADOR

PROCEDIMIENTO PARA LA CARACTERIZACIÓN DE LOS PARTICIPANTES

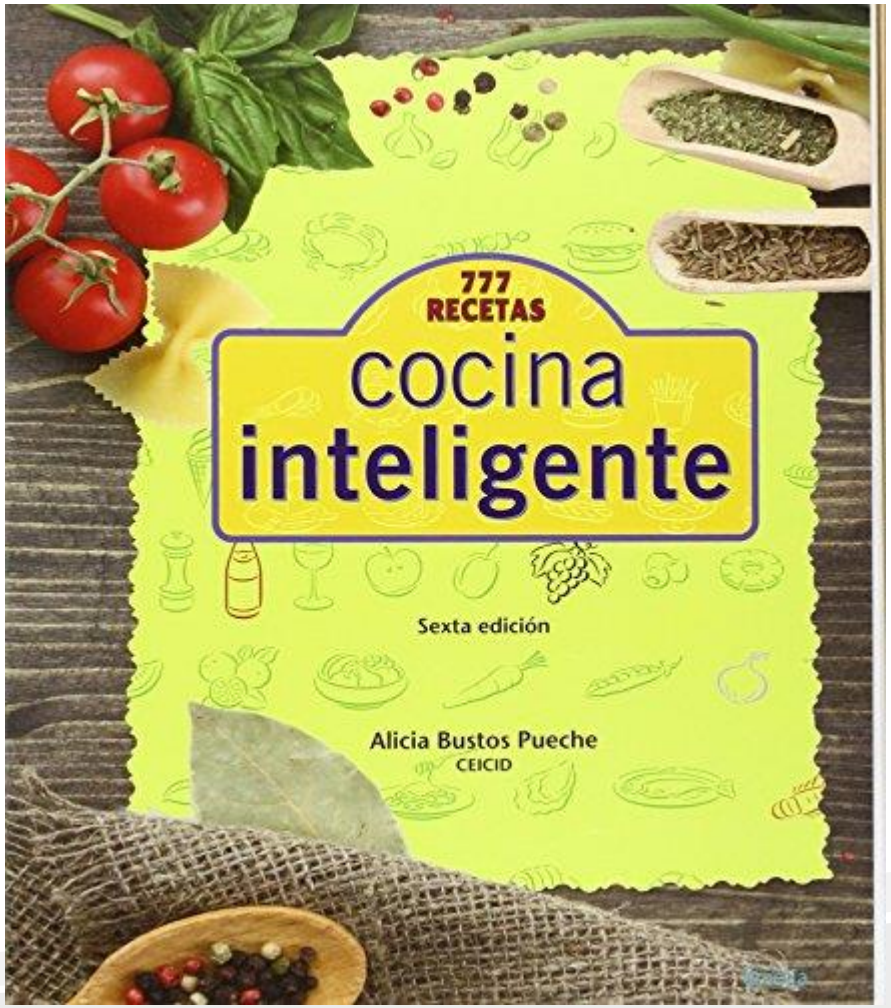
ACTIVIDAD 1. Caracterización de los participantes

De acuerdo a las características de los participantes de los servicios sociales con apoyo alimentario de la SDIS y al enfoque de atención definido para cada servicio social, se determina el aporte de energía y nutrientes en la minuta patrón.

ACTIVIDAD 2. Definición de las particularidades por curso de vida

Para el desarrollo de la actividad, a continuación se presenta el consolidado de la normatividad vigente, relacionada con la construcción de la minuta patrón para cada servicio social:

- Ley 1098 de 2006: ¨por la cual se expide el código de la infancia y adolescencia”
- Decreto No 508 de 2007: “por el cual se adopta la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Bogotá”.



PROCEDIMIENTO PARA LA CARACTERIZACIÓN DE LOS PARTICIPANTES

2.3. Características de crecimiento y desarrollo

2.3.1. Etapas del Desarrollo Cognoscitivo:

En cada etapa el pensamiento del niño es cualitativamente distinto al de las restantes, el desarrollo cognoscitivo no sólo consiste en cambios cualitativos de los hechos y de las habilidades, sino en transformaciones radicales de cómo se organiza el conocimiento, una vez que un niño entra en una nueva etapa, no retrocede a una forma anterior de razonamiento ni Desarrollo cognitivo: Las Teorías de Piaget y de Vygotaky (en línea). Universitat Autónoma de Barcelona – bienio 07-08. (citado 04 de abril de 2018). Disponible en:

ETAPAS DEL DESARROLLO COGNOSCITIVO DE PIAGET		
Etapa	Edad	Característica
Sensoriomotora El niño activo	Del nacimiento a los 2 años	Los niños aprenden la conducta propositiva, el pensamiento orientado a medios y fines, la permanencia de los objetos.
Preoperacional El niño intuitivo	De los 2 años 7 años	El niño puede usar símbolos y palabras para pensar. Solución intuitiva de los problemas, pero el pensamiento está limitado por la rigidez, la centralización y el egocentrismo.
Operaciones concretas El niño práctico	De 7 a 11 años	El niño aprende las operaciones lógicas de seriación, de clasificación y de conservación. El pensamiento está ligado a los fenómenos y objetos del mundo real.
Operaciones formales El niño reflexivo	De 11 a 12 años y en adelante	El niño aprende sistemas abstractos del pensamiento que le permiten usar la lógica proposicional, el razonamiento científico y el razonamiento proporcional.

Procesos Sensoriales:

Los procesos sensoriales permiten las relaciones con el entorno. Se recibe la información a través de los receptores sensoriales que pueden ser visuales, auditivos, táctiles, olfativos o gustativos. través de otra habilidad denominada percepción. Luego se da una respuesta que manifiesta la relación entre el mundo exterior y el interior.

Desarrollo motor grueso: Se produce en sentido cefalocaudal, y se refiere a los cambios de posición del cuerpo y la capacidad de control que se tiene para mantener el equilibrio, la postura y el movimiento.

Desarrollo motor fino adaptativo: Se produce en sentido proximal distal, y está relacionado con el uso de las partes individuales del cuerpo, lo cual requiere de la coordinación de varios sentidos.

Desarrollo Audición Lenguaje: Incluye el desarrollo de diferentes formas de lenguaje: gestual, con recepción de la vía visual y emisión a través de gestos o muecas faciales y manuales (de 0 a 12 meses); el lenguaje verbal, con recepción por vía auditiva y emisión a través del habla (1 a 5 años), y el lenguaje escrito, con recepción visual por medio de la lectura y emisión a través de la escritura (más allá de los 5 años). Para la adquisición adecuada del lenguaje, el niño requiere de mucho contacto con el entorno y de la integridad de los órganos, desde la visión, audición, respiración, fonación, resonancia, articulación y madurez del sistema nervioso.

Desarrollo personal Social: tiene un proceso desde recién nacido hasta la adultez. El proceso está relacionado con las experiencias que debe afrontar con su entorno social y la manera de responder a ellas.



PROCEDIMIENTO PARA LA CARACTERIZACIÓN DE LOS PARTICIPANTES

2.3.5. Características de crecimiento y desarrollo entre los 7 y 12 años de vida

Durante este periodo se observa cambios de la dentadura de leche por la permanente, el crecimiento durante estos años es lento pero constante y paralelo a un incremento continuo en la ingestión de los alimentos. Las dificultades conductuales en relación con la alimentación se resuelven en esta edad, el niño disfruta más las comidas y obtiene satisfacción social.



2.3.6. Características de crecimiento y desarrollo entre los 13 y 17 años de vida

La adolescencia es un puente entre la niñez y la edad adulta y está comprendida entre los 13 y 17 años. En esta época hay un crecimiento acelerado del organismo ya que suceden grandes cambios orgánicos ante la llegada de la pubertad, en el aspecto físico, hay un acelerado crecimiento (la mayoría de las mujeres no aumentan más de 5 a 7 cm. después del inicio de la menstruación), aumento de peso y del apetito; las facciones cambian, se desarrollan los órganos sexuales externos y el cuerpo empieza a tomar características de adulto.

PROCEDIMIENTO PARA LA CARACTERIZACIÓN DE LOS PARTICIPANTES

- Las mujeres acumulan más grasa en la pubertad y en la vida adulta tienen casi 22% de grasa corporal en comparación con casi 15% en varones, durante esta época, los varones aumentan el doble de tejido magro que las mujeres; en la adolescencia, la mente es sometida a muchos experimentos y aprendizajes ya que el desarrollo emocional e intelectual son rápidos. La agitación emocional de esta etapa suele afectar los hábitos de alimentación ocasionando en algunos casos el rechazo temporal del patrón de alimentación familiar.



- **2.3.6. Características de los adultos 18 a 59 años de vida**

- En esta etapa de la vida ya se han realizado todos los cambios fisiológicos, siendo este un periodo de estabilidad y mantenimiento corporal existe una actividad productiva permanente y un establecimiento de patrones sociales y sicológicos que se reflejan entre otros, en los hábitos de alimentación definidos

PROCEDIMIENTO PARA LA CARACTERIZACIÓN DE LOS PARTICIPANTES

- **2.3.7. Características fisiológicas de las personas mayores de 60 años de edad**



- El Adulto Mayor se caracteriza por una pérdida progresiva de la masa corporal magra afectando la movilidad y por cambios en la mayor parte de los sistemas corporales, se presentan cambios fisiológicos que pueden ser sensitivos, generando una disminución de la sensibilidad del gusto, olfato, oído, vista y tacto, con el correr de los años y en diferentes proporciones (disminución de las papilas gustativas en las personas mayores de 74 años); como consecuencia de estos cambios se puede presentar cambios en la ingesta de alimentos, aumento del uso de sal-sodio, azúcar y pérdida del apetito.

- En el sistema gastrointestinal, se observa una disminución marcada en la producción de saliva, dificultando la masticación por ausencia o pérdida de piezas dentales, adicionalmente se presenta disminución en la secreción de las enzimas digestivas, causando que la digestión y absorción sean más lentas, aumentando la producción de gases.



Gracias!!