ACTA N-

FECHA: Bogotá, marzo 01 de 2023

HORA: 8:00 am -9:00 am

LUGAR: Comedor Comunitario – Cocina Popular Parques de Bogotá

TEMA: Minuta patrón, ciclos de menú y análisis nutricional

Objetivo:

Brindar claridad acerca de la minuta patrón, ciclos de menú y análisis nutricional dirigido a personal manipulador de alimentos.

Conocer la justificación acerca de la reducción del consumo de sal, y que su incremento es atribuible a hipertensión arterial y enfermedad cardiovascular en la población Colombiana.

ASISTENTES: Nutricionista Dietista, Equipo manipulador de alimentos

ORDEN DEL DÍA:

Dialogo de saberes sobre el tema
Resolución de inquietudes

DESARROLLO:

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 matrícula 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.

Luego se explica: Teniendo en cuenta la minuta establecida en el presente anexo técnico, se da cumplimiento a la Estrategia Nacional para la reducción de consumo de sal/sodio 2012-2021, del Ministerio de Salud y protección Social, con el fin de mejorar las características organolépticas y aceptabilidad de las preparaciones por parte de los participantes. La prevención de la obesidad y las enfermedades crónicas no transmisibles constituyen una prioridad de la salud pública; están apareciendo a edades más tempranas, relacionadas con los procesos de transición demográfica y epidemiológica, con el sedentarismo, consumo de tabaco y deterioro de los hábitos alimentarios de la población.

La enfermedad cardiovascular, como parte de las enfermedades no transmisibles, tiene como principal factor de riesgo, el aumento en la presión arterial que se constituye en la causa probable de muerte y el segundo de discapacidad por enfermedad cardíaca, accidente cerebrovascular e insuficiencia renal.

Es por ello que la reducción de la ingesta de sal alimentaria contribuye a la disminución de la tensión arterial tanto en las personas hipertensas como en las normo-tensas y constituye la

estrategia más costo-efectiva para la reducción de las enfermedades cardiovasculares. Si la reducción en la ingesta de sal se implementa como hábito desde edades tempranas se previene la hipertensión arterial asociada con el aumento de la edad.

El aporte de sodio de la dieta proviene en mayor proporción, de los alimentos preparados, alimentos industrializados y de la sal agregada; sin embargo la mayoría de personas no son conscientes de la cantidad de sal que consumen en los alimentos y de los efectos adversos para la salud de una ingesta excesiva, siendo particularmente vulnerables los niños y los adultos mayores.

En Colombia las enfermedades cardiovasculares constituyen la principal causa de muerte en el grupo de edad 18 y 69 años a nivel nacional.

La recomendación de la OMS prevista para el año 2021 (5 g sal ó 2 g sodio/ persona/día),

Teniendo en cuenta las especificaciones técnicas para la socialización de la minuta patrón, análisis nutricional y BPM, a continuación, se detallan los logros, dificultades y alternativas de solución relacionado al tema abordado.

LOGROS:

-Reforzar conceptos técnicos de la minuta patrón y sus particularidades: Establece los grupos de alimentos, la frecuencia diaria y semanal de consumo. Además, indica las porciones a ofrecer según el grupo de edad. Su aplicación se debe hacer mediante los ciclos de menús.

-Identificar los diferentes lineamientos orientados desde Ministerio de Salud y Protección Social sobre diferentes componentes que incluyen la reducción de Sal/Sodio.

-Comprender el porqué de las recomendaciones nutricionales que se realizan para comedores comunitarios.

DIFICULTADES:

-Al conocer las particularidades de la minuta patrón, se pueden presentar confusiones en cuanto a tipos de preparaciones, también por la cantidad de preparaciones que exigen algunos menús.

ALTERNATIVAS DE SOLUCION:

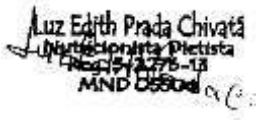
-Fortalecer el trabajo en equipo que favorezca la realización de todos los procesos dentro del servicio de alimentación.

-Continuar con capacitación mensual acerca de Minuta Patrón y sus particularidades.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Continuar con capacitación mensual en temas relacionados con la Minuta Patrón, Ciclos de Menú y Análisis Nutricional.	Luz Edith Prada	Cuando ingrese personal nuevo

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Luz Edith Prada	Nutricionista Dietista	CCCP PARQUES DE BOGOTA	

Anexos: Estrategia Nacional para la Reducción del Consumo de Sal/Sodio en Colombia 2012 – 2021. Anexo técnico comedores comunitarios para la vigencia actual del contrato. Estos soportes son en medio magnético.

Elaboró: Luz Edith Prada/Nutricionista Dietista

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 I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 1

FECHA :22/02/2023	POBLACION OBJETO: MANIPULADORAS	SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR
TEMA: MINUTA PATRON.CICLOS DE MENU Y ANALISIS NUTRICIONAL	No. PERSONAS CAPACITADAS: 2	TOTAL HORAS: 1
PROFESIONAL RESPONSABLE: LUZ EDITH PRADA	PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: NUTRICIONISTA DIETISTA	

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO		FIRMA
									F	M	
1	BOSA	CC	52496540	MAGALLY		PORTELA	PARRA	45	X		
2	BOSA	CC	57273074	MILENA	DEL CARMEN	HERNANDEZ	SANDOVAL	43	X		
							Luz Edith Prada Nutricionista Dietista Reg 573276-13 MND 05504				

"Tratamiento de datos personales. Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual, es un deber y un compromiso de los participantes de la SDIS, no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar, de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013"

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: BOSA	PROYECTO: CC-CP
SERVICIO SOCIAL: PARQUES DE BOGOTA	POBLACIÓN OBJETO: MANIPULADORES DE ALIMENTOS/AUX ADM
FECHA: 03-03-2021	TEMA: MINUTA PATRÓN, CICLOS DE MENU Y ANALISIS NUTRICIONAL
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: LUZ EDITH PRADA	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Milena Hernandez	

¿Qué es una minuta patrón?	Es un documento que se diseña para indicar los requerimientos nutricionales para la población.
Indique cuales son los ciclos de menu y cuantos son para el CC-CP	4 semanas — 24 menús diferentes

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: Milena Hernandez.

Especifique el gramaje de la preparación ARROZ en todos los grupos de atención del CC-CP	Mayores 14 => 108 gr. 9-13 años => 90 gr. 6-8 años => 65 gr. 3-5 años => 52 gr.
¿Por qué es importante la minuta patrón?	Para saber que se va a preparar para el día siguiente. y el proceso del mismo.

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?	X	
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?	X	
3	¿El capacitador conocía bien el tema?	X	
4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?	X	
	Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan: Gramaje		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy qué hábitos modificará para ser más saludable? Temperaturas – Gramaje.		

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: BOSA	PROYECTO: CC-CP
SERVICIO SOCIAL: PARQUES DE BOGOTA	POBLACIÓN OBJETO: MANIPULADORES DE ALIMENTOS/AUX ADM
FECHA: 03-03-2021	TEMA: MINUTA PATRÓN, CICLOS DE MENU Y ANALISIS NUTRICIONAL
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: LUZ EDITH PRADA	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Magally Portela	

¿Qué es una minuta patrón?	Es un documento que se diseña para indicar los requerimientos nutricionales para la población.
Indique cuales son los ciclos de menu y cuantos son para el CC-CP	4 Semanas – 24 Menús diferentes.

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: Magally Portela.

Especifique el gramaje de la preparación ARROZ en todos los grupos de atención del CC-CP	Mayores 14 => 108 gr 9-13 años => 90 gr. 6-8 años => 65 gr. 3-5 años => 52 gr.
¿Por qué es importante la minuta patrón?	Saber que se va a preparar para el día siguiente.

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?	X	
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?	X	
3	¿El capacitador conocía bien el tema?	X	
4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?	X	
	Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan: Gramaje – Temperatura		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable? gramaje –		

ACTA N-

FECHA: Bogotá, diciembre 21 de 2022

HORA: 8:00 am -9:00 am

LUGAR: Comedor Comunitario – Cocina Popular Parques de Bogotá

TEMA: Minuta patrón, ciclos de menú y análisis nutricional

Objetivo:

Brindar claridad acerca de la minuta patrón, ciclos de menú y análisis nutricional dirigido a personal manipulador de alimentos.

Conocer la justificación acerca de la reducción del consumo de sal, y que su incremento es atribuible a hipertensión arterial y enfermedad cardiovascular en la población Colombiana.

ASISTENTES: Nutricionista Dietista, Equipo manipulador de alimentos

ORDEN DEL DÍA:

Dialogo de saberes sobre el tema
Resolución de inquietudes

DESARROLLO:

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 matrícula 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.

Luego se explica: Teniendo en cuenta la minuta establecida en el presente anexo técnico, se da cumplimiento a la Estrategia Nacional para la reducción de consumo de sal/sodio 2012-2021, del Ministerio de Salud y protección Social, con el fin de mejorar las características organolépticas y aceptabilidad de las preparaciones por parte de los participantes. La prevención de la obesidad y las enfermedades crónicas no transmisibles constituyen una prioridad de la salud pública; están apareciendo a edades más tempranas, relacionadas con los procesos de transición demográfica y epidemiológica, con el sedentarismo, consumo de tabaco y deterioro de los hábitos alimentarios de la población.

La enfermedad cardiovascular, como parte de las enfermedades no transmisibles, tiene como principal factor de riesgo, el aumento en la presión arterial que se constituye en la causa probable de muerte y el segundo de discapacidad por enfermedad cardíaca, accidente cerebrovascular e insuficiencia renal.

Es por ello que la reducción de la ingesta de sal alimentaria contribuye a la disminución de la tensión arterial tanto en las personas hipertensas como en las normo-tensas y constituye la

estrategia más costo-efectiva para la reducción de las enfermedades cardiovasculares. Si la reducción en la ingesta de sal se implementa como hábito desde edades tempranas se previene la hipertensión arterial asociada con el aumento de la edad.

El aporte de sodio de la dieta proviene en mayor proporción, de los alimentos preparados, alimentos industrializados y de la sal agregada; sin embargo la mayoría de personas no son conscientes de la cantidad de sal que consumen en los alimentos y de los efectos adversos para la salud de una ingesta excesiva, siendo particularmente vulnerables los niños y los adultos mayores.

En Colombia las enfermedades cardiovasculares constituyen la principal causa de muerte en el grupo de edad 18 y 69 años a nivel nacional.

La recomendación de la OMS prevista para el año 2021 (5 g sal ó 2 g sodio/ persona/día),

Teniendo en cuenta las especificaciones técnicas para la socialización de la minuta patrón, análisis nutricional y BPM, a continuación, se detallan los logros, dificultades y alternativas de solución relacionado al tema abordado.

LOGROS:

-Reforzar conceptos técnicos de la minuta patrón y sus particularidades: Establece los grupos de alimentos, la frecuencia diaria y semanal de consumo. Además, indica las porciones a ofrecer según el grupo de edad. Su aplicación se debe hacer mediante los ciclos de menús.

-Identificar los diferentes lineamientos orientados desde Ministerio de Salud y Protección Social sobre diferentes componentes que incluyen la reducción de Sal/Sodio.

-Comprender el porqué de las recomendaciones nutricionales que se realizan para comedores comunitarios.

DIFICULTADES:

-Al conocer las particularidades de la minuta patrón, se pueden presentar confusiones en cuanto a tipos de preparaciones, también por la cantidad de preparaciones que exigen algunos menús.

ALTERNATIVAS DE SOLUCION:

-Fortalecer el trabajo en equipo que favorezca la realización de todos los procesos dentro del servicio de alimentación.

-Continuar con capacitación mensual acerca de Minuta Patrón y sus particularidades.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Continuar con capacitación mensual en temas relacionados con la Minuta Patrón, Ciclos de Menú y Análisis Nutricional.	Luz Edith Prada	Cuando ingrese personal nuevo

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Luz Edith Prada	Nutricionista Dietista		Luz Edith Prada Chivatá Nutricionista Dietista Reg. 15-1276-13 MND 05504

Anexos: Estrategia Nacional para la Reducción del Consumo de Sal/Sodio en Colombia 2012 – 2021. Anexo técnico comedores comunitarios para la vigencia actual del contrato. Estos soportes son en medio magnético.

Elaboró: Luz Edith Prada/Nutricionista Dietista

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 I2019038990 – 09/09/2019	
Página: 1 de 1	

FECHA :21/12/2022

POBLACION OBJETO: MANIPULADORAS

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR

TEMA: Minuta Patron, Ciclos de Menu y Analisis Nutricional

No. PERSONAS CAPACITADAS: 7

TOTAL HORAS: 60 MIN

PROFESIONAL RESPONSABLE: LUZ EDITH PRADA

PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: NUTRICIONISTA DIETISTA

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
1	CIUDAD BOLIVAR	CC	39653701	BERTHA	MATILDE	ALAPE	ROA		X		Bertha alape
2	CIUDAD BOLIVAR	CC	52528407	DIANA	ALEJANDRA	BARBOSA	GOMEZ		X		Diana Barbosa
3	CIUDAD BOLIVAR	CC	1012406484	JORGE	ARMANDO	MARTINEZ	MARTIN			X	Jorge Martinez
4	CIUDAD BOLIVAR	CC	52767485	JENNY	KALINDY	BOLIVAR	BLASQUEZ		X		Jenny K B.
5	CIUDAD BOLIVAR	CC	30349708	MIRIAM		SALDAÑA	PACHECO		X		Miriam
6	CIUDAD BOLIVAR	CC	1193296024	KEINY	TATIANA	PEREA	ARBOLEDA		X		Tatiana
7	CIUDAD BOLIVAR	CC	1023951248	JEFERSON	ESTIL	VILLAMIL	ARIAS			X	Jeferson villamil

Luz Edith Prada Chivata
Nutricionista Dietista
Reg: 54276-13
MND-05504

FORMATO REPORTE REGISTRO FOTOGRAFICO					
Localidad	BOSA	**Tipo de servicio**	COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR		
Nombre de la unidad operativa		113529 CCCP 07-007 PARQUES DE BOGOTA			
Fecha diligenciamiento	**21/12/22**	**Nombre completo de quien realiza la divulgación**	LUZ EDITH PRADA	**Total, personas asistentes**	General

Registro fotográfico No. 1	Inserte la foto aquí 	Registro fotográfico No. 2	Inserte la foto aquí 

Recuerde que el registro fotográfico debe contener la fecha de ejecución y demostrar la actividad descrita

DOCUMENTO NO CONTROLADO

ACTA N-

FECHA: Bogotá, 19 de enero de 2023

HORA: 8:00 am -9:00 am

LUGAR: Comedor Comunitario – Cocina Popular Parques de Bogotá

TEMA: Minuta patrón, ciclos de menú y análisis nutricional

Objetivo:

Brindar claridad acerca de la minuta patrón, ciclos de menú y análisis nutricional dirigido a personal manipulador de alimentos.

Conocer la justificación acerca de la reducción del consumo de sal, y que su incremento es atribuible a hipertensión arterial y enfermedad cardiovascular en la población Colombiana.

ASISTENTES: Nutricionista Dietista, Equipo manipulador de alimentos

ORDEN DEL DÍA:

Dialogo de saberes sobre el tema
Resolución de inquietudes

DESARROLLO:

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 matrícula 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.

Luego se explica: *Teniendo en cuenta la minuta establecida en el presente anexo técnico, se da* cumplimiento a la Estrategia Nacional para la reducción de consumo de sal/sodio 2012-2021, del Ministerio de Salud y protección Social, con el fin de mejorar las características organolépticas y aceptabilidad de las preparaciones por parte de los participantes. La prevención de la obesidad y las enfermedades crónicas no transmisibles constituyen una prioridad de la salud pública; están *apareciendo a edades más tempranas, relacionadas con los procesos de transición demográfica* y epidemiológica, con el sedentarismo, consumo de tabaco y deterioro de los hábitos alimentarios de la población.

La enfermedad cardiovascular, como parte de las enfermedades no transmisibles, tiene como principal factor de riesgo, el aumento en la presión arterial que se constituye en la causa probable de muerte y el segundo de discapacidad por enfermedad cardíaca, accidente cerebrovascular e insuficiencia renal.

Es por ello que la reducción de la ingesta de sal alimentaria contribuye a la disminución de la tensión arterial tanto en las personas hipertensas como en las normo-tensas y constituye la

estrategia más costo-efectiva para la reducción de las enfermedades cardiovasculares. Si la reducción en la ingesta de sal se implementa como hábito desde edades tempranas se previene la hipertensión arterial asociada con el aumento de la edad.

El aporte de sodio de la dieta proviene en mayor proporción, de los alimentos preparados, alimentos industrializados y de la sal agregada; sin embargo la mayoría de personas no son conscientes de la cantidad de sal que consumen en los alimentos y de los efectos adversos para la salud de una ingesta excesiva, siendo particularmente vulnerables los niños y los adultos mayores.

En Colombia las enfermedades cardiovasculares constituyen la principal causa de muerte en el grupo de edad 18 y 69 años a nivel nacional.

La recomendación de la OMS prevista para el año 2021 (5 g sal ó 2 g sodio/ persona/dia),

Teniendo en cuenta las especificaciones técnicas para la socialización de la minuta patrón, análisis nutricional y BPM, a continuación, se detallan los logros, dificultades y alternativas de solución relacionado al tema abordado.

LOGROS:

-Reforzar conceptos técnicos de la minuta patrón y sus particularidades: Establece los grupos de alimentos, la frecuencia diaria y semanal de consumo. Además, indica las porciones a ofrecer según el grupo de edad. Su aplicación se debe hacer mediante los ciclos de menús.

-Identificar los diferentes lineamientos orientados desde Ministerio de Salud y Protección Social sobre diferentes componentes que incluyen la reducción de Sal/Sodio.

-Comprender el porqué de las recomendaciones nutricionales que se realizan para comedores comunitarios.

DIFICULTADES:

-Al conocer las particularidades de la minuta patrón, se pueden presentar confusiones en cuanto a tipos de preparaciones, también por la cantidad de preparaciones que exigen algunos menús.

ALTERNATIVAS DE SOLUCION:

-Fortalecer el trabajo en equipo que favorezca la realización de todos los procesos dentro del servicio de alimentación.

-Continuar con capacitación mensual acerca de Minuta Patrón y sus particularidades.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Continuar con capacitación mensual en temas relacionados con la Minuta Patrón, Ciclos de Menú y Análisis Nutricional.	Luz Edith Prada	Cuando ingrese personal nuevo

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Luz Edith Prada	Nutricionista Dietista	ASOPAZ	Luz Edith Prada Chivatá Nutricionista Dietista Reg. 5-2276-15 MND 05504
			Luz Edith Prada Chivatá Nutricionista Dietista Reg. 5-2276-15 MND 05504

Anexos: Estrategia Nacional para la Reducción del Consumo de Sal/Sodio en Colombia 2012 – 2021. Anexo técnico comedores comunitarios para la vigencia actual del contrato. Estos soportes son en medio magnético.

Elaboró: Luz Edith Prada/Nutricionista Dietista

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 I2019038990 – 09/09/2019
Página: 1 de 1

FECHA :19/01/2023 | POBLACION OBJETO: MANIPULADORAS | SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR

TEMA: Minuta Patron, Ciclos de Menu y Analisis Nutricional | No. PERSONAS CAPACITADAS: 7 | TOTAL HORAS: 1

PROFESIONAL RESPONSABLE: LUZ EDITH PRADA | PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: NUTRICIONISTA DIETISTA

Luz Edith Prada Chinga
Nutricionista Dietista
Reg. 52[illegible]
MINSALUD

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
1	BOSA	CC	39653701	BERTHA	MATILDE	ALAPE	ROA	53	X		Bertha alape
2	BOSA	CC	52528407	DIANA	ALEJANDRA	BARBOSA	GOMEZ	43	X		Diana Barbosa
3	BOSA	CC	1012406484	JORGE	ARMANDO	MARTINEZ	MARTIN	29		X	Jorge Martinez
4	BOSA	CC	52767485	JENNY	KALINDY	BOLIVAR	BLASQUEZ	43	X		JennyKB.
5	BOSA	CC	30349708	MIRIAM		SALDAÑA	PACHECO	53	X		Miriam Saldaña
6	BOSA	CC	1193296024	KEINY	TATIANA	PEREA	ARBOLEDA	19	X		Tatiana P
7	BOSA	CC	1032480177	ESTEFANY	ALEJANDRA	RODRIGUEZ	NIÑO	26	X		Abstenerse

"Tratamiento de datos personales. Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual, es un deber y un compromiso de los participantes de la SDIS, no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar, de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013"

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: BOSA	PROYECTO: CC-CP
SERVICIO SOCIAL: CC-CP PARQUES DE BOGOTÁ	POBLACIÓN OBJETO: MANIPULADORES DE ALIMENTOS/AUX ADM
FECHA: 19/01/2023	TEMA: MINUTA PATRÓN, CICLOS DE MENU Y ANALISIS NUTRICIONAL
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: LUZ EDITH PRADA	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Diana Alejandra Barbosa	

¿Qué es una minuta patrón?	es un documento que se diseño para los requerimientos nutricionales para la poblacion
Indique cuales son los ciclos de menu son para el CC-CP	cuatro semanas. 24 menús diferentes.

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: Diana A Barbosa

Especifique el gramaje de la preparación SOPA en todos los grupos de atención del CC-CP	Adultos 14 300g 9-13. 270g 6-8. 240g 3-5 120g
¿Por qué es importante conocer el ciclo de menu?	para saber que se va a preparar o consumir conocer que se realizar cada dia

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?	X	
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?	X	
3	¿El capacitador conocía bien el tema?	X	
	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?	X	
4	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?		

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: BOSA	PROYECTO: CC-CP
SERVICIO SOCIAL: CC-CP PARQUES DE BOGOTÁ	POBLACIÓN OBJETO: MANIPULADORES DE ALIMENTOS/AUX ADM
FECHA: 19/01/2023	TEMA: MINUTA PATRÓN, CICLOS DE MENU Y ANALISIS NUTRICIONAL
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: LUZ EDITH PRADA	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Jenny Bolaños.	

¿Qué es una minuta patrón?	Es un documento que indica los requerimientos nutricionales por edad de la población
Indique cuales son los ciclos de menu son para el CC-CP	4 Semanas 24 menus.

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: Jenny Bolaños

Especifique el gramaje de la preparación SOPA en todos los grupos de atención del CC-CP	adultos = 300 9:13 = 240 6:8 = 240 3:5 = 120.
¿Por qué es importante conocer el ciclo de menu?	para saber y conocer que preparaciones se debe realizar.

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?	X	
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?	X	
3	¿El capacitador conocía bien el tema?	X	
4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?	X	
	Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan: Gramaje.		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable? Gramaje.		

Luz Edith Prada Ch... Nutricionista Die... Reg. 5-22... MND 08...

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: BOSA	PROYECTO: CC-CP
SERVICIO SOCIAL: CC-CP PARQUES DE BOGOTÁ	POBLACIÓN OBJETO: MANIPULADORES DE ALIMENTOS/AUX ADM
FECHA: 19/01/2023	TEMA: MINUTA PATRÓN, CICLOS DE MENU Y ANALISIS NUTRICIONAL
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: LUZ EDITH PRADA	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Jorge Armando Martinez	

¿Qué es una minuta patrón?	Es un documento que se diseña para indicar los requerimientos nutricionales para la población
Indique cuales son los ciclos de menu son para el CC-CP	4 semanas y 24 menus diferentes

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: Jorge Armando Martinez

Especifique el gramaje de la preparación SOPA en todos los grupos de atención del CC-CP	Mayores de 14 = 300 g 9 - 13 = 270 g 6 - 8 = 240 g 3 - 5 = 120 g
¿Por qué es importante conocer el ciclo de menu?	Para saber o conocer que se realiza cada dia

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?	X	
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?	X	
3	¿El capacitador conocía bien el tema?	X	
4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?	X	
	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? Gramaje y temperaturas		

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: BOSA	PROYECTO: CC-CP
SERVICIO SOCIAL: CC-CP PARQUES DE BOGOTÁ	POBLACIÓN OBJETO: MANIPULADORES DE ALIMENTOS/AUX ADM
FECHA: 19/01/2023	TEMA: MINUTA PATRÓN, CICLOS DE MENU Y ANALISIS NUTRICIONAL
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: LUZ EDITH PRADA Bertha matilde alape Rocha	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL:	

¿Qué es una minuta patrón?	es un documento que diseño para indicar los
Indique cuales son los ciclos de menu son para el CC-CP	cuatro semanas 24 menu diferentes

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: Bertha matilde alape Rocha

Especifique el gramaje de la preparación SOPA en todos los grupos de atención del CC-CP	adultos de 14 en 300 de g A 13 = 270 de 6 A 8 = 240
¿Por qué es importante conocer el ciclo de menu?	para conocer que se alista cada dia

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?	X	
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?	X	
3	¿El capacitador conocía bien el tema?	X	
4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?	X	
	Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan: temas importante gramaje		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable? tenpera tuvos.		

Luz Edith Prada Rodriguez
Nutricionista Dietista
Reg. 5-3776-15
MNP 25504

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: BOSA	PROYECTO: CC-CP
SERVICIO SOCIAL: CC-CP PARQUES DE BOGOTÁ	POBLACIÓN OBJETO: MANIPULADORES DE ALIMENTOS/AUX ADM
FECHA: 19/01/2023	TEMA: MINUTA PATRÓN, CICLOS DE MENU Y ANALISIS NUTRICIONAL
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: LUZ EDITH PRADA	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Keiny Tatiana Perea Arboleda	

¿Qué es una minuta patrón?	es un Documento que indica los requerimientos de la población
Indique cuales son los ciclos de menu son para el CC-CP	4 Semanas 24 menús

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: Keiny Tatiana Perea Arboleda

Especifique el gramaje de la preparación SOPA en todos los grupos de atención del CC-CP	~~(de 4a)~~ mayores de 14 300 de 9 a 13-270 de 6 a 8-240 de 3 a 5-120
¿Por qué es importante conocer el ciclo de menu?	Para saber que se va a Prealistar cada dia

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?	X	
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?	X	
3	¿El capacitador conocía bien el tema?	X	
4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?	X	
	Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan: BPM		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable? Buen manejo de Bodega, Gramaje		

Luz Edith Prada Chivatá
Nutricionista Dietista
Reg. 5-22-0-15
MND 05504

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: BOSA	PROYECTO: CC-CP
SERVICIO SOCIAL: CC-CP PARQUES DE BOGOTÁ	POBLACIÓN OBJETO: MANIPULADORES DE ALIMENTOS/AUX ADM
FECHA: 19/01/2023	TEMA: MINUTA PATRÓN, CICLOS DE MENU Y ANALISIS NUTRICIONAL
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: LUZ EDITH PRADA	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Mpm Saludes.	

¿Qué es una minuta patrón?	1 documento diseñado para indicar los requerido nutricional para la Población
Indique cuales son los ciclos de menu son para el CC-CP	4 semana 24 menu diferentes

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: Mpm Saludes

Especifique el gramaje de la preparación SOPA en todos los grupos de atención del CC-CP	Adulto 14 ensaladas 300 grs 9- A 1320 6- A-B-240 3 -AS- 120.
¿Por qué es importante conocer el ciclo de menu?	Para conocer- preparar sodas, alistar

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?	X	
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?	X	
3	¿El capacitador conocia bien el tema?	X	
4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?	X	
	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? Gramaje temperatura,		

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: BOSA	PROYECTO: CC-CP
SERVICIO SOCIAL: CC-CP PARQUES DE BOGOTÁ	POBLACIÓN OBJETO: MANIPULADORES DE ALIMENTOS/AUX ADM
FECHA: 19/01/2023	TEMA: MINUTA PATRÓN, CICLOS DE MENU Y ANALISIS NUTRICIONAL

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: LUZ EDITH PRADA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Estefany Alejandra Rodriguez Niño

¿Qué es una minuta patrón?	Es un documento que se diseño para los requerimientos nutricionales para la población
Indique cuales son los ciclos de menu son para el CC-CP	Cuatro semanas 24 menús diferentes

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:

Estefany Alejandra Rodriguez

Especifique el gramaje de la preparación SOPA en todos los grupos de atención del CC-CP	Adultos 14 Ade.. 300g 9-13 - 270g 6-8 - 240g 3-5 - 120g
¿Por qué es importante conocer el ciclo de menu?	Para saber que se va prealistar o Conocer que se vaya realizar cada dia

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?	X	
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?	X	
3	¿El capacitador conocía bien el tema?	X	
4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?	X	
	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? Estar pendiente de servido de los alimentos diarios		

Luz Edith Prada Chivá
Profesional Dietista

ACTA N-

FECHA: Bogotá, 19 de enero de 2023

HORA: 8:00 am -9:00 am

LUGAR: Comedor Comunitario – Cocina Popular Parques de Bogotá

TEMA: Minuta patrón, ciclos de menú y análisis nutricional

Objetivo:

Brindar claridad acerca de la minuta patrón, ciclos de menú y análisis nutricional dirigido a personal manipulador de alimentos.

Conocer la justificación acerca de la reducción del consumo de sal, y que su incremento es atribuible a hipertensión arterial y enfermedad cardiovascular en la población Colombiana.

ASISTENTES: Nutricionista Dietista, Equipo manipulador de alimentos

ORDEN DEL DÍA:

Dialogo de saberes sobre el tema
Resolución de inquietudes

DESARROLLO:

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 matrícula 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.

Luego se explica: *Teniendo en cuenta la minuta establecida en el presente anexo técnico, se da* cumplimiento a la Estrategia Nacional para la reducción de consumo de sal/sodio 2012-2021, del Ministerio de Salud y protección Social, con el fin de mejorar las características organolépticas y aceptabilidad de las preparaciones por parte de los participantes. La prevención de la obesidad y las enfermedades crónicas no transmisibles constituyen una prioridad de la salud pública; están *apareciendo a edades más tempranas, relacionadas con los procesos de transición demográfica* y epidemiológica, con el sedentarismo, consumo de tabaco y deterioro de los hábitos alimentarios de la población.

La enfermedad cardiovascular, como parte de las enfermedades no transmisibles, tiene como principal factor de riesgo, el aumento en la presión arterial que se constituye en la causa probable de muerte y el segundo de discapacidad por enfermedad cardíaca, accidente cerebrovascular e insuficiencia renal.

Es por ello que la reducción de la ingesta de sal alimentaria contribuye a la disminución de la tensión arterial tanto en las personas hipertensas como en las normo-tensas y constituye la

estrategia más costo-efectiva para la reducción de las enfermedades cardiovasculares. Si la reducción en la ingesta de sal se implementa como hábito desde edades tempranas se previene la hipertensión arterial asociada con el aumento de la edad.

El aporte de sodio de la dieta proviene en mayor proporción, de los alimentos preparados, alimentos industrializados y de la sal agregada; sin embargo la mayoría de personas no son conscientes de la cantidad de sal que consumen en los alimentos y de los efectos adversos para la salud de una ingesta excesiva, siendo particularmente vulnerables los niños y los adultos mayores.

En Colombia las enfermedades cardiovasculares constituyen la principal causa de muerte en el grupo de edad 18 y 69 años a nivel nacional.

La recomendación de la OMS prevista para el año 2021 (5 g sal ó 2 g sodio/ persona/dia),

Teniendo en cuenta las especificaciones técnicas para la socialización de la minuta patrón, análisis nutricional y BPM, a continuación, se detallan los logros, dificultades y alternativas de solución relacionado al tema abordado.

LOGROS:

-Reforzar conceptos técnicos de la minuta patrón y sus particularidades: Establece los grupos de alimentos, la frecuencia diaria y semanal de consumo. Además, indica las porciones a ofrecer según el grupo de edad. Su aplicación se debe hacer mediante los ciclos de menús.

-Identificar los diferentes lineamientos orientados desde Ministerio de Salud y Protección Social sobre diferentes componentes que incluyen la reducción de Sal/Sodio.

-Comprender el porqué de las recomendaciones nutricionales que se realizan para comedores comunitarios.

DIFICULTADES:

-Al conocer las particularidades de la minuta patrón, se pueden presentar confusiones en cuanto a tipos de preparaciones, también por la cantidad de preparaciones que exigen algunos menús.

ALTERNATIVAS DE SOLUCION:

-Fortalecer el trabajo en equipo que favorezca la realización de todos los procesos dentro del servicio de alimentación.

-Continuar con capacitación mensual acerca de Minuta Patrón y sus particularidades.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Continuar con capacitación mensual en temas relacionados con la Minuta Patrón, Ciclos de Menú y Análisis Nutricional.	Luz Edith Prada	Cuando ingrese personal nuevo

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Luz Edith Prada	Nutricionista Dietista	ASOPAZ	Luz Edith Prada Chivatá Nutricionista Dietista Reg. 5-2276-15 MND 05504
			Luz Edith Prada Chivatá Nutricionista Dietista Reg. 5-2276-15 MND 05504

Anexos: Estrategia Nacional para la Reducción del Consumo de Sal/Sodio en Colombia 2012 – 2021. Anexo técnico comedores comunitarios para la vigencia actual del contrato. Estos soportes son en medio magnético.

Elaboró: Luz Edith Prada/Nutricionista Dietista

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 I2019038990 – 09/09/2019
Página: 1 de 1

FECHA :19/01/2023 | POBLACION OBJETO: MANIPULADORAS | SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR

TEMA: Minuta Patron, Ciclos de Menu y Analisis Nutricional | No. PERSONAS CAPACITADAS: 7 | TOTAL HORAS: 1

PROFESIONAL RESPONSABLE: LUZ EDITH PRADA | PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: NUTRICIONISTA DIETISTA

Luz Edith Prada Chinga
Nutricionista Dietista
Reg. 52[illegible]
MINSALUD

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
1	BOSA	CC	39653701	BERTHA	MATILDE	ALAPE	ROA	53	X		Bertha alape
2	BOSA	CC	52528407	DIANA	ALEJANDRA	BARBOSA	GOMEZ	43	X		Diana Barbosa
3	BOSA	CC	1012406484	JORGE	ARMANDO	MARTINEZ	MARTIN	29		X	Jorge Martinez
4	BOSA	CC	52767485	JENNY	KALINDY	BOLIVAR	BLASQUEZ	43	X		JennyKB.
5	BOSA	CC	30349708	MIRIAM		SALDAÑA	PACHECO	53	X		Miriam Saldaña
6	BOSA	CC	1193296024	KEINY	TATIANA	PEREA	ARBOLEDA	19	X		Tatiana P
7	BOSA	CC	1032480177	ESTEFANY	ALEJANDRA	RODRIGUEZ	NIÑO	26	X		Abstenerse

"Tratamiento de datos personales. Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual, es un deber y un compromiso de los participantes de la SDIS, no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar, de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013"

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: BOSA	PROYECTO: CC-CP
SERVICIO SOCIAL: CC-CP PARQUES DE BOGOTÁ	POBLACIÓN OBJETO: MANIPULADORES DE ALIMENTOS/AUX ADM
FECHA: 19/01/2023	TEMA: MINUTA PATRÓN, CICLOS DE MENU Y ANALISIS NUTRICIONAL
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: LUZ EDITH PRADA	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Diana Alejandra Barbosa	

¿Qué es una minuta patrón?	es un documento que se diseño para los requerimientos nutricionales para la poblacion
Indique cuales son los ciclos de menu son para el CC-CP	cuatro semanas. 24 menús diferentes.

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: Diana A Barbosa

Especifique el gramaje de la preparación SOPA en todos los grupos de atención del CC-CP	Adultos 14 300g 9-13. 270g 6-8. 240g 3-5 120g
¿Por qué es importante conocer el ciclo de menu?	para saber que se va a preparar o consumir conocer que se realizar cada dia

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?	X	
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?	X	
3	¿El capacitador conocía bien el tema?	X	
	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?	X	
4	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?		

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: BOSA	PROYECTO: CC-CP
SERVICIO SOCIAL: CC-CP PARQUES DE BOGOTÁ	POBLACIÓN OBJETO: MANIPULADORES DE ALIMENTOS/AUX ADM
FECHA: 19/01/2023	TEMA: MINUTA PATRÓN, CICLOS DE MENU Y ANALISIS NUTRICIONAL
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: LUZ EDITH PRADA	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Jenny Bolaños.	

¿Qué es una minuta patrón?	Es un documento que indica los requerimientos nutricionales por edad de la población
Indique cuales son los ciclos de menu son para el CC-CP	4 Semanas 24 menus.

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: Jenny Bolaños

Especifique el gramaje de la preparación SOPA en todos los grupos de atención del CC-CP	adultos = 300 9:13 = 240 6:8 = 240 3:5 = 120.
¿Por qué es importante conocer el ciclo de menu?	para saber y conocer que preparaciones se debe realizar.

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?	X	
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?	X	
3	¿El capacitador conocía bien el tema?	X	
4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?	X	
	Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan: Gramaje.		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable? Gramaje.		

Luz Edith Prada Ch... Nutricionista Die... Reg. 5-22... MND 08...

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: BOSA	PROYECTO: CC-CP
SERVICIO SOCIAL: CC-CP PARQUES DE BOGOTÁ	POBLACIÓN OBJETO: MANIPULADORES DE ALIMENTOS/AUX ADM
FECHA: 19/01/2023	TEMA: MINUTA PATRÓN, CICLOS DE MENU Y ANALISIS NUTRICIONAL
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: LUZ EDITH PRADA	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Jorge Armando Martinez	

¿Qué es una minuta patrón?	Es un documento que se diseña para indicar los requerimientos nutricionales para la población
Indique cuales son los ciclos de menu son para el CC-CP	4 semanas y 24 menus diferentes

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: Jorge Armando Martinez

Especifique el gramaje de la preparación SOPA en todos los grupos de atención del CC-CP	Mayores de 14 = 300 g 9 - 13 = 270 g 6 - 8 = 240 g 3 - 5 = 120 g
¿Por qué es importante conocer el ciclo de menu?	Para saber o conocer que se realiza cada dia

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?	X	
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?	X	
3	¿El capacitador conocía bien el tema?	X	
4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?	X	
	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? Gramaje y temperaturas		

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: BOSA	PROYECTO: CC-CP
SERVICIO SOCIAL: CC-CP PARQUES DE BOGOTÁ	POBLACIÓN OBJETO: MANIPULADORES DE ALIMENTOS/AUX ADM
FECHA: 19/01/2023	TEMA: MINUTA PATRÓN, CICLOS DE MENU Y ANALISIS NUTRICIONAL
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: LUZ EDITH PRADA Bertha matilde alape Rocha	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL:	

¿Qué es una minuta patrón?	es un documento que diseño para indicar los
Indique cuales son los ciclos de menu son para el CC-CP	cuatro semanas 24 menu diferentes

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: Bertha matilde alape Rocha

Especifique el gramaje de la preparación SOPA en todos los grupos de atención del CC-CP	adultos de 14 en 300 de g A 13 = 270 de 6 A 8 = 240
¿Por qué es importante conocer el ciclo de menu?	para conocer que se alista cada dia

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?	X	
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?	X	
3	¿El capacitador conocía bien el tema?	X	
4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?	X	
	Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan: temas importante gramaje		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable? tenpera tuvos.		

Luz Edith Prada Rodriguez
Nutricionista Dietista
Reg. 5-3776-15
MNP 25504

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: BOSA	PROYECTO: CC-CP
SERVICIO SOCIAL: CC-CP PARQUES DE BOGOTÁ	POBLACIÓN OBJETO: MANIPULADORES DE ALIMENTOS/AUX ADM
FECHA: 19/01/2023	TEMA: MINUTA PATRÓN, CICLOS DE MENU Y ANALISIS NUTRICIONAL
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: LUZ EDITH PRADA	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Keiny Tatiana Perea Arboleda	

¿Qué es una minuta patrón?	es un Documento que indica los requerimientos de la población
Indique cuales son los ciclos de menu son para el CC-CP	4 Semanas 24 menús

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: Keiny Tatiana Perea Arboleda

Especifique el gramaje de la preparación SOPA en todos los grupos de atención del CC-CP	~~(de 4a)~~ mayores de 14 300 de 9 a 13-270 de 6 a 8-240 de 3 a 5-120
¿Por qué es importante conocer el ciclo de menu?	Para saber que se va a Prealistar cada dia

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?	X	
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?	X	
3	¿El capacitador conocía bien el tema?	X	
4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?	X	
	Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan: BPM		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable? Buen manejo de Bodega, Gramaje		

Luz Edith Prada Chivatá
Nutricionista Dietista
Reg. 5-22-0-15
MND 05504

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: BOSA	PROYECTO: CC-CP
SERVICIO SOCIAL: CC-CP PARQUES DE BOGOTÁ	POBLACIÓN OBJETO: MANIPULADORES DE ALIMENTOS/AUX ADM
FECHA: 19/01/2023	TEMA: MINUTA PATRÓN, CICLOS DE MENU Y ANALISIS NUTRICIONAL
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: LUZ EDITH PRADA	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Mpm Saludes.	

¿Qué es una minuta patrón?	1 documento diseñado para indicar los requerido nutricional para la Población
Indique cuales son los ciclos de menu son para el CC-CP	4 semana 24 menu diferentes

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: Mpm Saludes

Especifique el gramaje de la preparación SOPA en todos los grupos de atención del CC-CP	Adulto 14 ensaladas 300 grs 9- A 1320 6- A-B-240 3 -AS- 120.
¿Por qué es importante conocer el ciclo de menu?	Para conocer- preparar sodas, alistar

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?	X	
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?	X	
3	¿El capacitador conocia bien el tema?	X	
4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?	X	
	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? Gramaje temperatura,		

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: BOSA	PROYECTO: CC-CP
SERVICIO SOCIAL: CC-CP PARQUES DE BOGOTÁ	POBLACIÓN OBJETO: MANIPULADORES DE ALIMENTOS/AUX ADM
FECHA: 19/01/2023	TEMA: MINUTA PATRÓN, CICLOS DE MENU Y ANALISIS NUTRICIONAL

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: LUZ EDITH PRADA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Estefany Alejandra Rodriguez Niño

¿Qué es una minuta patrón?	Es un documento que se diseño para los requerimientos nutricionales para la población
Indique cuales son los ciclos de menu son para el CC-CP	Cuatro semanas 24 menús diferentes

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:

Estefany Alejandra Rodriguez

Especifique el gramaje de la preparación SOPA en todos los grupos de atención del CC-CP	Adultos 14 Ade.. 300g 9-13 - 270g 6-8 - 240g 3-5 - 120g
¿Por qué es importante conocer el ciclo de menu?	Para saber que se va prealistar o Conocer que se vaya realizar cada dia

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?	X	
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?	X	
3	¿El capacitador conocía bien el tema?	X	
4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?	X	
	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? Estar pendiente de servido de los alimentos diarios		

Luz Edith Prada Chivá
Profesional Dietista