ACTA N° 001

FECHA: Bogotá D.C., noviembre 30 de 2022.

HORA: 5:00 p.m. - 6:00 pm.

LUGAR: Comedor comunitario- cocina popular San Vicente.

TEMA: Manejo de la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis de aporte nutricional diarios.

ASISTENTES: Manipulador de alimentos

ORDEN DEL DÍA:

1. Logros, dificultades y alternativas de solución.

DESARROLLO:

Logros

*Conocer técnicamente la construcción de la minuta que es entregada a los participantes del comedor.

*Identificar los lineamientos y la normatividad nacional vigente que la SDIS tiene en cuenta para realizar el análisis nutricional y la minuta patrón.

Powered by CamScanner

•Ofrecer el 40% de la ingesta diaria de energía y nutrientes de lunes a sábado en el comedor comunitario cocina popular.

•Socialización de los macronutrientes y micronutrientes analizados en los ciclos de menús de la SDIS.

NUTRIENTES							
Calorías	Proteína g	Grasa g	Carboh. g	Hierro mg	Calcio mg	Sodio mg	Vit. A ER
24	0.6	0.1	5.3	0.2	2.4	3.0	0.0
2	0.2	0.0	0.4	0.1	4.8	0.0	1.4
3	0.1	0.0	0.7	0.0	2.2	2.8	56.0
10	0.7	0.0	1.7	0.2	2.9	0.0	1.8
34	1.0	0.0	7.5	0.4	2.5	0.0	0.0
3	0.2	0.2	0.0	0.0	0.1	0.0	0.0

-Macronutrientes: son los nutrientes que el cuerpo necesita en mayores cantidades y se dividen en carbohidratos, proteínas y grasas.

-Carbohidratos: Proporcionan al cuerpo la energía indispensable para funcionar y realizar las actividades diarias. Aportan 4 calorías por gramo. Los principales alimentos fuentes de carbohidratos son: cereales, raíces, tubérculos, plátanos y azúcares.

-Proteínas: Contribuyen a la formación de células, tejidos, órganos internos, piel, huesos, músculos y sangre; son las responsables del crecimiento y mantenimiento del cuerpo, así mismo de la producción de hormonas, enzimas y anticuerpos. Aportan 4 calorías por gramo.

Las proteínas provienen de dos fuentes:

De origen animal, que se encuentran en todo tipo de carnes, la leche y los huevos.

De origen vegetal, que se encuentran en las leguminosas como fríjoles, soya, lentejas y garbanzos. Las proteínas de origen animal son de mejor calidad que las de origen vegetal.

-Grasas: Son la fuente más concentrada de energía, ya que cada gramo corresponde a 9 calorías. Ayudan a la formación de hormonas y membranas, y son indispensables para la

Powered by CamScanner

absorción de las vitaminas liposolubles (A, D, E y K). De acuerdo a la fuente, las grasas se pueden clasificar:

De origen animal: Contenida en la manteca de cerdo, la crema de leche, la mantequilla de vaca, los embutidos, la grasa visible de la carne y la piel de las aves. Estas grasas son fuente de AGS y si se consumen en exceso tienen efectos negativos, principalmente sobre el corazón, la circulación, generando sobrepeso, obesidad y enfermedades asociadas.

De origen vegetal: Contenida en aceites de oliva, maíz, soya, girasol, canola, etc., en la manteca vegetal y la margarina. A excepción de las dos últimas que son ricas en AGS, las grasas de origen vegetal son ricas en AGI, que si se consumen con moderación ofrecen un efecto protector en el organismo, pero si se consumen en exceso favorecen el sobrepeso, la obesidad, y enfermedades asociadas.

-**Micronutrientes.** Son los nutrientes que el cuerpo necesita en menores cantidades y se dividen en vitaminas y minerales

-**Vitamina A:** Mantiene la buena visión, ayuda a la salud de la piel, ayuda a la integridad de las mucosas y aumenta las defensas del organismo.

-**Hierro:** Forma parte de la hemoglobina de la sangre cuya función es transportar oxígeno a todos los tejidos. Su deficiencia produce anemia principalmente en mujeres en edad reproductiva.

-**Calcio:** Indispensable en la formación y mantenimiento de huesos y dientes. Participa en la regulación de fluidos del organismo, en la regulación de la presión sanguínea, en la coagulación de la sangre, en la transmisión de impulsos nerviosos y en la contracción muscular. Su deficiencia produce huesos frágiles en adultos (osteoporosis).

-**Sodio:** Ayuda a mantener el equilibrio de los líquidos corporales dentro y fuera de las células (homeostasis). Es necesario para la transmisión y la generación del impulso nervioso. Ayuda a que los músculos respondan correctamente a los estímulos (irritabilidad muscular).

Dificultades

*Análisis nutricional refiere en la columna de alimento "tomate chonto, pulpa escaldado".

Alternativas de solución

Powered by CamScanner

*Revisar el día anterior los ingredientes requeridos en cada una de las preparaciones, teniendo en cuenta la columna de preparación y alimento.

*Explicar a las manipuladoras sobre la técnica de escaldar tomate: en un recipiente colocar agua a hervir, sumergir el tomate con la piel 15 segundos y llevarla en agua fría y posteriormente pelarlos.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Angela Rodríguez Romero	Nutricionista	Comedor comunitario cocina popular	

Anexos: Registro fotográfico y material de apoyo para la capacitación.
Elaboró: Ángela Beatriz Rodríguez Romero- Nutricionista Dietista MND 00171

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

FECHA: 30 / 11 / 2022
POBLACION OBJETO: Manipuladoras de alimentos
SERVICIO SOCIAL: comedor comunitario cocina popular
TEMA: Manejo de la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricional
No. PERSONAS CAPACITADAS: 4
TOTAL HORAS: 1
PROFESIONAL RESPONSABLE: Angela Rodriguez Romero
PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: Nutricionista Dietista

LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
Rafael Uribe	CC	28684560	Myriam	Cecilia	Motta	Conde	57	X		Myriam Motta
Rafael Uribe	CC	23443761	Rosa	Albina	Labrador	Sierra	57	X		[firma]
Rafael Uribe	CC	1007194695	Darlyn	Yineth	Cortes	Murillo	21	X		Darlyn Cortes
Rafael Uribe	CC	52875014	Diana	Carolina	Piraquive	Cardenas	44	X		Diana P

Angela Rodriguez
Nutricionista Dietista
C.C. 52.338.5..

ACTA N° 001

FECHA: Bogotá D.C., enero 7 de 2023.

HORA: 6:40 a.m. - 7:40 a.m.

LUGAR: Comedor comunitario- cocina popular San Vicente Ferrer.

TEMA: Manejo de la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis de aporte nutricional diarios.

ASISTENTES: Manipuladora entrante de alimentos

ORDEN DEL DÍA:

1. Logros, dificultades y alternativas de solución.

DESARROLLO:

Logros

*Conocer técnicamente la construcción de la minuta que es entregada a los participantes del comedor.

*Identificar los lineamientos y la normatividad nacional vigente que la SDIS tiene en cuenta para realizar el análisis nutricional y la minuta patrón.

Powered by CamScanner

*Ofrecer el 40% de la ingesta diaria de energía y nutrientes de lunes a sábado en el comedor comunitario cocina popular.

*Socialización de los macronutrientes y micronutrientes analizados en los ciclos de menús de la SDIS.

NUTRIENTES							
Calorías	Proteína g	Grasa g	Carboh. g	Hierro mg	Calcio mg	Sodio mg	Vit. A ER
24	0.6	0.1	5.3	0.2	2.4	3.0	0.0
2	0.2	0.0	0.4	0.1	4.8	0.0	1.4
3	0.1	0.0	0.7	0.0	2.2	2.8	56.0
10	0.7	0.0	1.7	0.2	2.9	0.0	1.8
34	1.0	0.0	7.5	0.4	2.5	0.0	0.0
3	0.2	0.2	0.0	0.0	0.1	0.0	0.0

-Macronutrientes: son los nutrientes que el cuerpo necesita en mayores cantidades y se dividen en carbohidratos, proteínas y grasas.

-Carbohidratos: Proporcionan al cuerpo la energía indispensable para funcionar y realizar las actividades diarias. Aportan 4 calorías por gramo. Los principales alimentos fuentes de carbohidratos son: cereales, raíces, tubérculos, plátanos y azúcares.

-Proteínas: Contribuyen a la formación de células, tejidos, órganos internos, piel, huesos, músculos y sangre; son las responsables del crecimiento y mantenimiento del cuerpo, así mismo de la producción de hormonas, enzimas y anticuerpos. Aportan 4 calorías por gramo.

Las proteínas provienen de dos fuentes:

De origen animal, que se encuentran en todo tipo de carnes, la leche y los huevos.

De origen vegetal, que se encuentran en las leguminosas como fríjoles, soya, lentejas y garbanzos. Las proteínas de origen animal son de mejor calidad que las de origen vegetal.

-Grasas: Son la fuente más concentrada de energía, ya que cada gramo corresponde a 9 calorías. Ayudan a la formación de hormonas y membranas, y son indispensables para la

Powered by CamScanner

absorción de las vitaminas liposolubles (A, D, E y K). De acuerdo a la fuente, las grasas se pueden clasificar:

De origen animal: Contenida en la manteca de cerdo, la crema de leche, la mantequilla de vaca, los embutidos, la grasa visible de la carne y la piel de las aves. Estas grasas son fuente de AGS y si se consumen en exceso tienen efectos negativos, principalmente sobre el corazón, la circulación, generando sobrepeso, obesidad y enfermedades asociadas.

De origen vegetal: Contenida en aceites de oliva, maíz, soya, girasol, canola, etc., en la manteca vegetal y la margarina. A excepción de las dos últimas que son ricas en AGS, las grasas de origen vegetal son ricas en AGI, que si se consumen con moderación ofrecen un efecto protector en el organismo, pero si se consumen en exceso favorecen el sobrepeso, la obesidad, y enfermedades asociadas.

-Micronutrientes. Son los nutrientes que el cuerpo necesita en menores cantidades y se dividen en vitaminas y minerales

-Vitamina A: Mantiene la buena visión, ayuda a la salud de la piel, ayuda a la integridad de las mucosas y aumenta las defensas del organismo.

-Hierro: Forma parte de la hemoglobina de la sangre cuya función es transportar oxígeno a todos los tejidos. Su deficiencia produce anemia principalmente en mujeres en edad reproductiva.

-Calcio: Indispensable en la formación y mantenimiento de huesos y dientes. Participa en la regulación de fluidos del organismo, en la regulación de la presión sanguínea, en la coagulación de la sangre, en la transmisión de impulsos nerviosos y en la contracción muscular. Su deficiencia produce huesos frágiles en adultos (osteoporosis).

-Sodio: Ayuda a mantener el equilibrio de los líquidos corporales dentro y fuera de las células (homeostasis). Es necesario para la transmisión y la generación del impulso nervioso. Ayuda a que los músculos respondan correctamente a los estímulos (irritabilidad muscular).

Dificultades

*Análisis nutricional refiere en la columna de alimento "tomate chonto, pulpa escaldado".

Alternativas de solución

Powered by CamScanner

*Revisar el día anterior los ingredientes requeridos en cada una de las preparaciones, teniendo en cuenta la columna de preparación y alimento.

*Explicar a la manipuladora sobre la técnica de escaldar tomate: en un recipiente colocar agua a hervir, sumergir el tomate con la piel 15 segundos y llevarla en agua fría y posteriormente pelarlos.

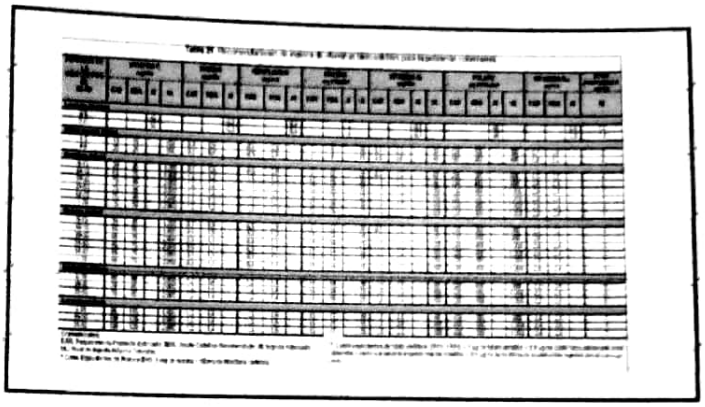
En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Angela Rodríguez Romero	Nutricionista	Comedor comunitario cocina popular	

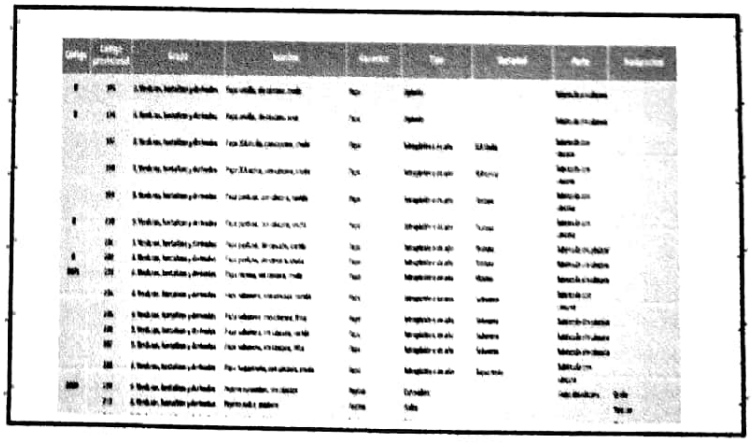
Anexos: Registro fotográfico y material de apoyo para la capacitación.
Elaboró: Ángela Beatriz Rodríguez Romero- Nutricionista Dietista MND 00171

Powered by CamScanner

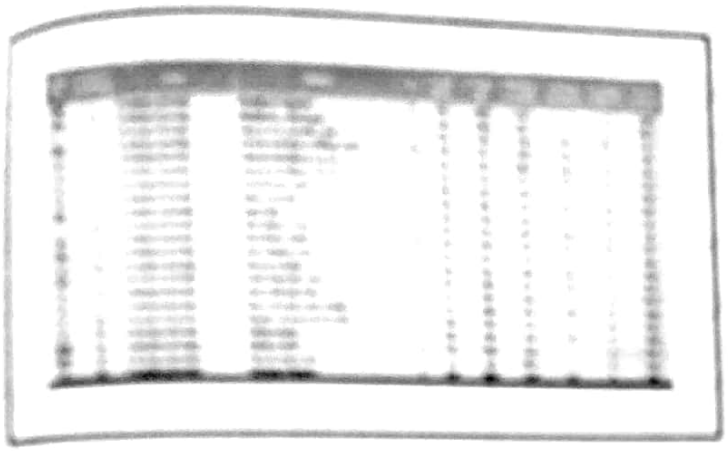
MINUTA PATRÓN, CICLO DE MENÚS Y ANÁLISIS DE APORTE NUTRICIONAL DIARIOS

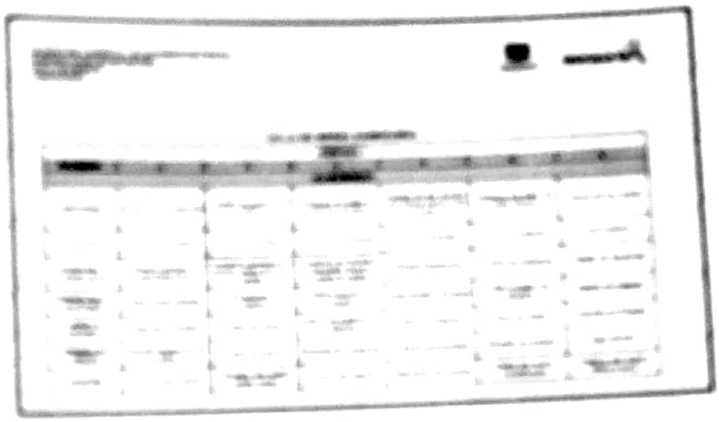






Powered by CamScanner







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	

FECHA: 7 / 01 / 2023

TEMA: Manejo de la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricional

POBLACION OBJETO: Manipuladora entrante

SERVICIO SOCIAL: comedor comunitario cocina popular

PROFESIONAL RESPONSABLE: Angela Rodriguez Romero

No. PERSONAS CAPACITADAS: 1

TOTAL HORAS: 1

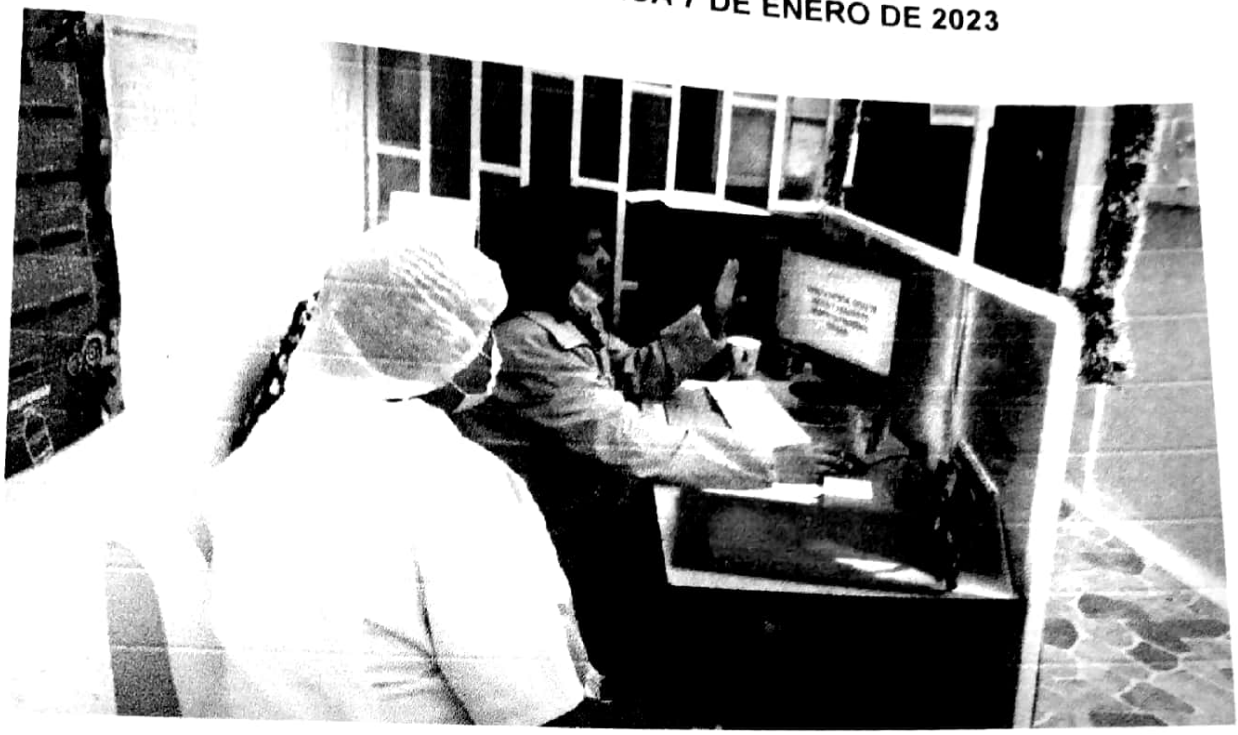
PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: Nutricionista Dietista

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
1	Tunjuelito	CC	51.786458	María	del pilar	Colorado	Poveda	58	X		[illegible]
2											
3											

Powered by CamScanner

MANEJO DE LA MINUTA DE ALIMENTOS: MINUTA PATRÓN, CICLO DE MENÚS Y ANÁLISIS DE APORTE NUTRICIONAL DIARIOS

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA 7 DE ENERO DE 2023





Powered by CamScanner

ACTA N° 002

FECHA: Bogotá D.C., enero 7 de 2023.

HORA: 8:00 a.m. - 9:00 a.m.

LUGAR: Comedor comunitario cocina popular, San Vicente Ferrer.

TEMA: Procedimiento operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales e instructivos: recibo de alimentos, almacenamiento de alimentos, preparación de alimentos y servido y distribución de alimentos.

ASISTENTES: Manipuladora entrante de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo.
2. Procedimiento operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales.
3. Instructivo recibo de alimentos
4. Instructivo almacenamiento de alimentos
5. Instructivo de preparación de alimentos
6. Instructivo de servido y distribución de alimentos.

DESARROLLO:

1. Objetivo: Socializar el procedimiento operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios y los instructivos para el suministro de alimentos con criterios de calidad,

Powered by CamScanner

cantidad, inocuidad, oportunidad y calidez a los participantes del comedor comunitario cocina popular, de acuerdo al aporte de nutrientes establecido por la Secretaria de Integración Social y cumpliendo con las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes.

2. Procedimiento operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales.

La línea técnica nutricional adoptada por la Secretaría Distrital de Integración Social se rige por los parámetros establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social y el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar –ICBF, la línea técnica sanitaria adoptada por la Secretaría Distrital de Integración Social se rige por la normatividad nacional sanitaria legal vigente establecida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Para determinar la recomendación de calorías y nutrientes se tiene en cuenta el grupo de edad, servicio social de acuerdo a las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes (RIEN) para la población colombiana.

La operación para la entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS se realiza en dos etapas:

Etapa 1. Planeación y suministro, esta etapa incluye los siguientes procesos:

- Diseño minuta patrón.
- Diseño ciclo de menús y análisis del aporte nutricional diario.
- Estandarización de preparaciones.
- Guía de preparaciones.
- Compra directa de alimentos por la SDIS.
- Compra directa de alimentos por operadores en asociación.
- Generación de pedidos de alimentos.

Etapa 2. Operación para la entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales, incluye los siguientes procesos:

- Recibo de alimentos
- Almacenamiento de alimentos
- Preparación de alimentos
- Servido y distribución de alimentos
- Seguimiento de la operación del servicio de alimentación

Powered by CamScanner

✓ Recibo: se verifica el cumplimiento de las especificaciones de calidad, cantidad y oportunidad de cada uno de los alimentos e implementan el formato Verificación transporte de alimentos y Recepción de alimentos.

✓ Almacenamiento: se verifican las condiciones de conservación, según el tipo de alimento e implementan los siguientes formatos: Control de entrada y salida de alimentos, Control de entrada y salida de alimentos de asociados. Control de temperatura de equipos de refrigeración. Control de temperatura de equipos de congelación. Reclamo y seguimiento a proveedores.

✓ Preparación: se verifica que el proceso de preparación de los alimentos permita la conservación del valor nutricional, características organolépticas y el cumplimiento del ciclo de menús establecido, e implementan los siguientes formatos: Reporte asistencia de participantes. Preparación de alimentos. Autorización cambio de preparación.

✓ Servido y distribución: se verifica que el proceso de servido y distribución cumpla con las características de calidad, cantidad, presentación y horarios establecidos e implementan los siguientes formatos: Inspección plan de muestreo porciones servidas. Evaluación de características organolépticas.

✓ Seguimiento y acompañamiento a la operación del servicio de alimentación: realizar seguimiento de forma integral la operación y tener un diagnóstico, para generar acciones de mejora. Verificación de la operación del servicio de alimentos, encuesta de aceptabilidad de las preparaciones por parte de los participantes. Se implementan los siguientes formatos: Seguimiento de la operación del servicio de alimentación. Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación. Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación semanal. Aceptación de preparaciones. Reporte de resultados de aceptación de preparaciones.

3. Instructivo recibo de alimentos

Operación de operadores en asociación

Calidad e inocuidad: sí el alimento presenta uno o más signos de rechazo se debe realizar la devolución del alimento, únicamente las cantidades que presentan la no conformidad, lo cual debe quedar claramente registrado en las observaciones en el original y copias de la remisión o factura de manera muy específica, en letra legible.

Cantidad: revisar las cantidades de alimentos registradas en la remisión o factura contra el pedido, cuando se identifiquen sobrantes o faltantes deben registrarse en la remisión o factura dejando las observaciones en el original y copias, en caso que las cantidades entregadas por el proveedor sean mayores debe devolverse el excedente, si el proveedor define que no recibirá el

Powered by CamScanner

excedente, el operador en asociación deberá registrarlo en la remisión o factura para justificar el excedente.

Es importante que las novedades queden registradas en forma clara, específica y legible en la remisión o factura original y cada una de las copias, ya que es el insumo de los proveedores para realizar las respectivas reposiciones, ya sea por calidad o cantidad.

Luego de recibir los alimentos a conformidad debe firmarse la remisión o factura por parte del Responsable y/o Coordinador de la unidad operativa, personal manipulador y encargado de entregar los alimentos a la unidad operativa o servicio social, escribiendo nombre completo, cargo, fecha y hora de quien realiza la actividad.

4. Instructivo almacenamiento de alimentos

Condiciones generales para el almacenamiento

- Se deben disponer de zonas de trabajo para pesar, clasificar y seleccionar los alimentos, estos espacios pueden ser ubicados en el área de almacenamiento o en áreas adyacentes al mismo.
- Debe emplearse en los sistemas de almacenamiento el método de rotación de alimentos PEPS (Primeros en entrar, primeros en salir).
- Verificar continuamente la fecha de vencimiento o fecha de egreso de los alimentos para prevenir caducidad y la consecuente pérdida económica; para realizar esta actividad deben consultar el rotulado de alimentos realizado por el personal manipulador y el registro de recepción de alimentos.
- Para realizar el control de las cantidades de alimentos que entran al área de almacenamiento y los que salen, debe diligenciarse el formato control de entrada y salida de alimentos.
- Para los alimentos que requieran cadena de frío (refrigeración, congelación) debe asegurarse el buen manejo de éstos en cuanto a su almacenamiento y preparación, aplicando las buenas prácticas de manufactura, con el fin de preservar la calidad.
- Registros de control de temperatura: es importante realizar un monitoreo de la temperatura en el formato control de temperatura de equipos de refrigeración o de congelación para identificar posibles fluctuaciones de temperatura y determinar el mal funcionamiento de los equipos, lo cual compromete la inocuidad de los alimentos y de esta manera aplicar medidas correctivas; estos formatos deben ser diligenciados de forma independiente para cada equipo (refrigeración y congelación).
- Realizar selección y limpieza previa de frutas y verduras, lácteos, cárnicos y pescados antes de su almacenamiento cuando se requiera, de acuerdo con los criterios para limpieza y desinfección de frutas y verduras, definidos en el plan de saneamiento de la unidad operativa.

Powered by CamScanner

- Los tiempos estipulados de vida útil de los alimentos dependerán de las buenas prácticas higiénicas y de manipulación.
- Las áreas y equipos de almacenamiento deben permanecer en adecuado estado de limpieza y desinfección.
- Las áreas de almacenamiento deben estar protegidas del ingreso de vectores (insectos, cucarachas y roedores) y libres de ellos.
- Los productos de aseo, desinfección, plaguicidas, fósforos y otras sustancias peligrosas, deben ser almacenados en un lugar exclusivo separado de las áreas de almacenamiento, preparación y servido de los alimentos.

5. Instructivo de preparación de alimentos

Condiciones generales para la preparación de alimentos en los servicios sociales:

- Eliminar la grasa visible de las carnes y retirar la piel del pollo antes de su preparación.
- No utilizar manteca, tocino o sebo para guisar. Para frituras elegir aceites vegetales de una sola fuente.
- Realizar la gestión de reciclaje de todo el material plástico susceptible de aprovechamiento.
- Utilizar la cantidad de sal definida para cada preparación en el análisis nutricional.
- Para resaltar el sabor de las preparaciones con alimentos, utilice sazonadores naturales, especias, hierbas y frutas como: ajo, perejil, limón, vinagre, canela, laurel, orégano, u otras especias únicamente naturales.
- Utilizar los alimentos de acuerdo con el método primeros en entrar, primeros en salir, para asegurar que la materia prima utilizada en cada preparación cumple con las condiciones de calidad deseadas.
- No dejar los alimentos sumergidos en agua, esto promueve la perdida de vitaminas y minerales y aumenta el riesgo de contaminación por proliferación de microorganismos.
- No utilizar hueso para dar sabor a las preparaciones por el alto contenido de grasa saturada.
- El agua de cocción de las verduras y algunas carnes puede utilizarse en otras preparaciones.
- Controlar tiempo de cocción para evitar sobre cocción de los alimentos que conlleva a la pérdida de características organolépticas y calidad del aporte nutricional.
- No adicionar ingredientes a las preparaciones que no estén contemplados en el análisis nutricional como bicarbonato de sodio u otros.
- Para probar los alimentos y verificar si cuentan con la calidad organoléptica, deben utilizarse dos cucharas, una se utiliza para sacar el alimento del recipiente, este alimento se pasa a la otra cuchara para probarlo, la cuchara con la que se prueba no puede volver a usarse sin que se haya realizado el proceso de limpieza y desinfección.

Powered by CamScanner

6. Instructivo de servido y distribución de alimentos.

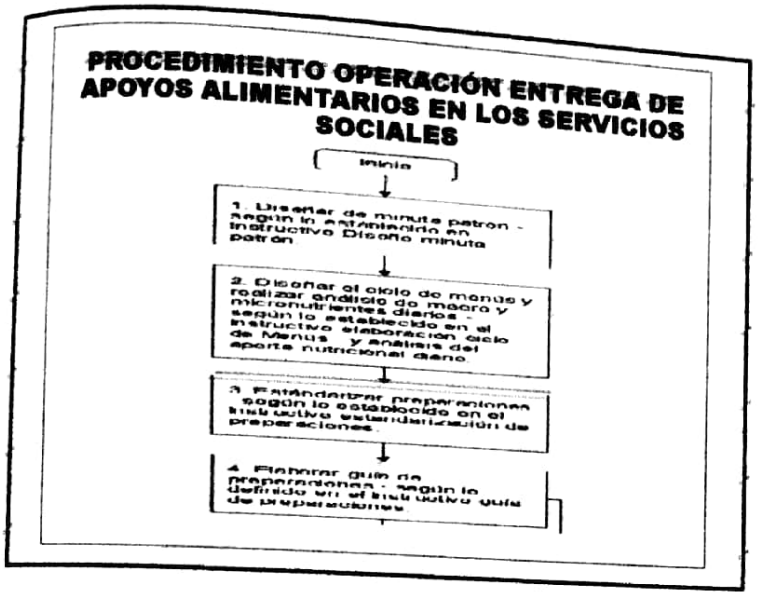
- La tolerancia para la variación del gramaje en los alimentos servidos está definida de la siguiente manera:
- Alimentos proteicos de origen animal 100 % del peso establecido y 10% por encima del peso establecido en la minuta patrón.
- Los demás grupos de alimentos el 10% en peso de tolerancia por debajo y 10% por encima del peso establecido en la minuta patrón. declarado en la minuta.
- Disponer de un recipiente plástico para la recolección de los sobrantes de comida, el cual no debe encontrarse cerca al espacio destinado para la entrega de los platos servidos.
- Los alimentos servidos deberán entregarse a los participantes en bandejas en buen estado de limpieza, desinfección y secas.
- A los niños menores de 5 años, población habitante de calle, personas mayores y niños en condición de discapacidad que no puedan manejar tenedor y cuchillo, se les entregará solo cuchara o cuchara de postre; a los demás participantes se entregará cuchara, tenedor, cuchillo y cuchara postrera cuando aplica.
- Los alimentos calientes servidos, no deben permanecer en tiempo de espera por más de diez (10) minutos en la línea de servido; para las niñas, niños y adultos mayores, el inicio de distribución de los alimentos debe ser cercano a los diez (10) minutos, tiempo prudente para evitar riesgo de quemaduras y asegurar la calidad microbiológica. Sin embargo con las bebidas calientes tipo coladas debe asegurarse que el alimento se encuentre entre 40°C a 50°C para iniciar su distribución y consumo.
- La persona que participe o realice la asistencia de alimentos en el momento del consumo, debe contar con el adecuado uso de gorro, tapabocas, uñas cortas, sin esmalte y realizar correcto lavado de manos antes de iniciar la actividad en mención.

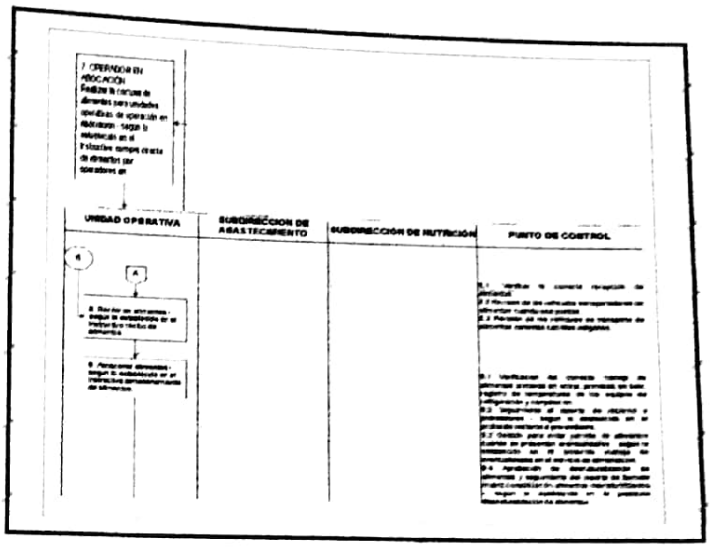
Anexos: Registro fotográfico y material de apoyo para la capacitación.

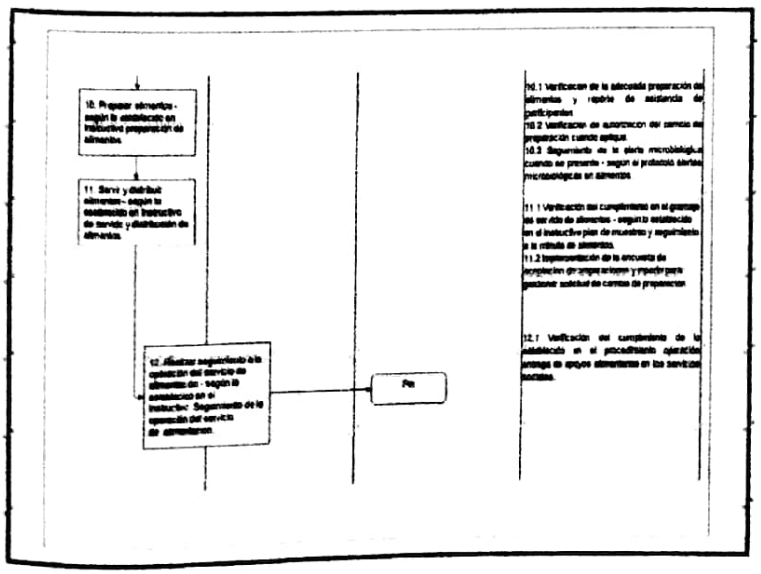
Elaboró: Ángela Beatriz Rodríguez Romero- Nutricionista Dietista MND 00171

Ángela Rodríguez
Nutricionista
Universidad Javeriana
CC. 52.339.555

Powered by CamScanner









Powered by CamScanner

INSTRUCTIVO ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS





INSTRUCTIVO DE SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

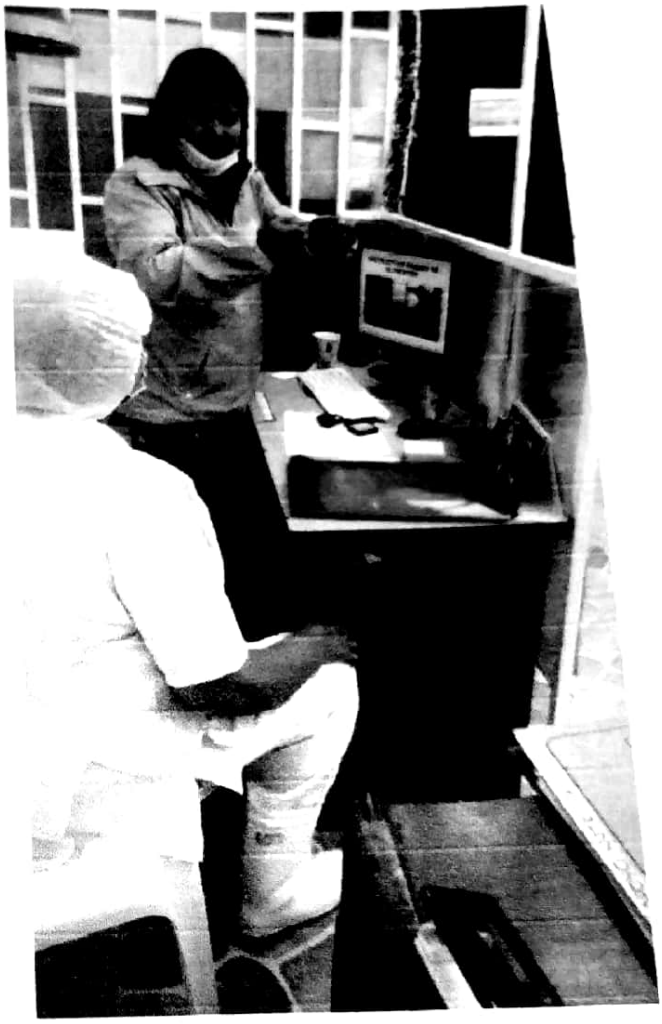


Powered by CamScanner

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES E INSTRUCTIVOS: RECIBO DE ALIMENTOS, ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA 7 DE ENERO DE 2023





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 20190389990 – 09/09/2019	
Página: 1 de 1	

/01/2023

POBLACION OBJETO: Manipuladora entrante

SERVICIO SOCIAL: comedor comunitario cocina popular

...recolimiento operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales e instructivos

...SIONAL RESPONSABLE: Angela Rodriguez Romero

No. PERSONAS CAPACITADAS: 1

TOTAL HORAS: 1

PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: Nuttricionista Dietista

LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
Tunjuelito	C	51786452	Maria	del Pilar	Caceres	Pineda	58	X		

Powered by CamScanner

ACTA N° 003

FECHA: Bogotá D.C., enero 7 de 2023.

HORA: 1:35 p.m. - 2:35 p.m.

LUGAR: Comedor comunitario cocina popular, San Vicente Ferrer.

TEMA: Estandarización de utensilios para el servido de alimentos.

ASISTENTES: Manipuladora entrante de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo.
2. Logros, dificultades y alternativas de solución.

DESARROLLO:

Objetivo: Socializar a la manipuladora entrante de alimentos la estandarización de utensilios para cumplir con los pesos servidos establecidos en la minuta patrón por grupo etario y optimizar los tiempos de servido.

Powered by CamScanner

Logros

Estandarización de utensilios por grupo de alimento Vs equipo o utensilio adecuado para obtener una mayor precisión.

Grupo de alimento	Equipo y utensilio estandarizado
Sopa o cazuela	Gramera y recipiente de sopa.
Proteína	Cuchara y gramera
Verdura o ensalada	Cuchara y gramera
Cereal	Cuchara medidora y gramera
Tubérculo o plátano	Gramera
Bebida de fruta	Vaso de jugo y gramera
Postre	Cuchara y gramera

Dificultades

1. Contar con 4 grupos de edad:

- Niñas y niños de 1 año a 2 años, 11 meses, 29 días.
- Niñas y niños de 3 año a 5 años, 11 meses, 29 días.
- Niñas y niños de 6 años a 8 años, 11 meses, 29 dìas.
- Niñas y niños de 9 años a 13 años, 11 meses, 29 días.
-Mujeres y hombres mayores de 14 años.

2. El grupo de alimentos del cereal (espaguetis), proteína, verdura o ensalada y tubérculo o plátano y postre., son preparaciones que la estandarización debe ser realizada el mismo día.

Alternativas de solución

*Durante la implementación de las 24 minutas la manipuladora entrante obtendrán destreza en los grupos etarios y gramaje a servir.

Powered by CamScanner

"En cada estandarización de utensilios se recomienda diariamente y en varios momentos del servido, gramear para garantizar el peso servido según grupo etario.

Anexos: Registro fotográfico y material de apoyo para la capacitación.

Elaboró: Angela Beatriz Rodriguez Romero- Nutricionista Dietista MND 00171

Powered by CamScanner

ESTANDARIZACIÓN DE UTENSILIOS



OBJETIVO





PROCEDIMIENTO



PROCEDIMIENTO

- Que dificultades se presenta con cada preparación.
- Posibles alternativas de solución.



Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C
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: 7 / 01 / 2023

TEMA: Estandarización de utensilios para el servido de alimentos

POBLACION OBJETO: Manipuladora entrante

SERVICIO SOCIAL: comedor comunitarios cocina popular

PROFESIONAL RESPONSABLE: Angela Rodriguez Romero

No. PERSONAS CAPACITADAS: 1

TOTAL HORAS: 1

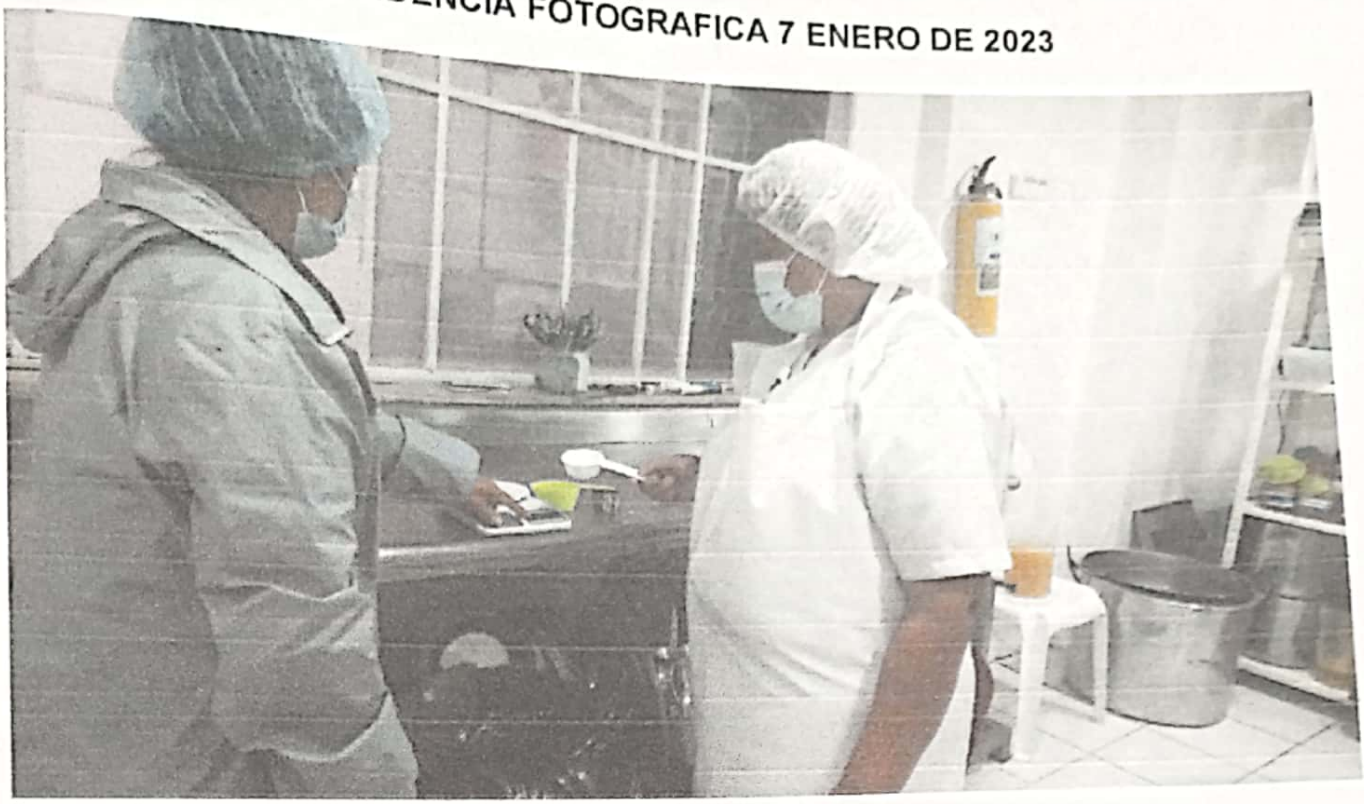
PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: Nutricionista Dietista

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
1	Tunjuelito	CC	51786458	Nora	del Pilar	Conde	Pinto	48	X		
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											

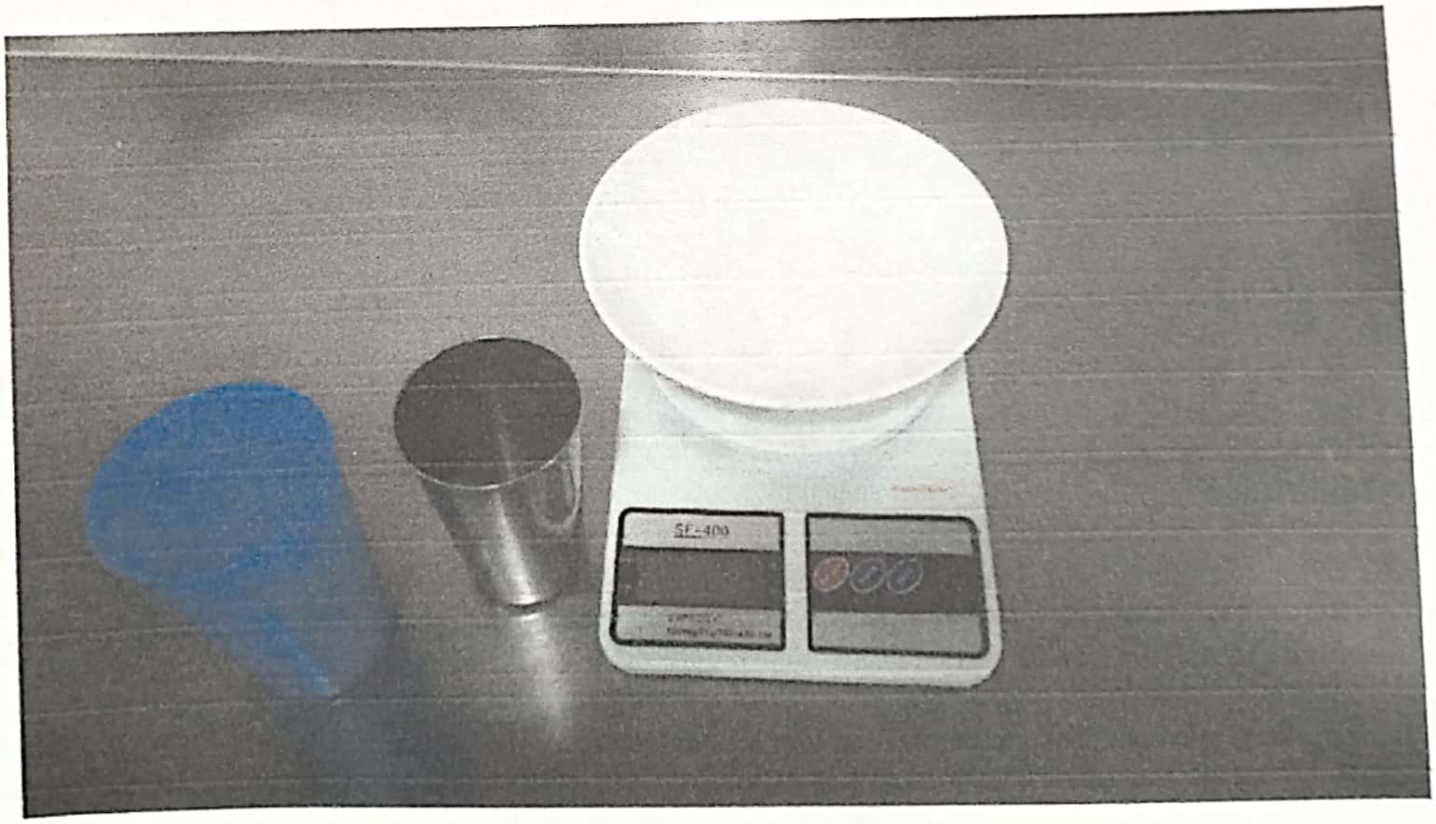
Powered by CamScanner

ESTANDARIZACIÓN DE UTENSILIOS PARA EL SERVIDO DE ALIMENTOS

EVIDENCIA FOTOGRAFICA 7 ENERO DE 2023



La bebida de fruta se estandarizó para los 3 grupos etarios en el mismo vaso de servido a participantes con ayuda de la gramera.

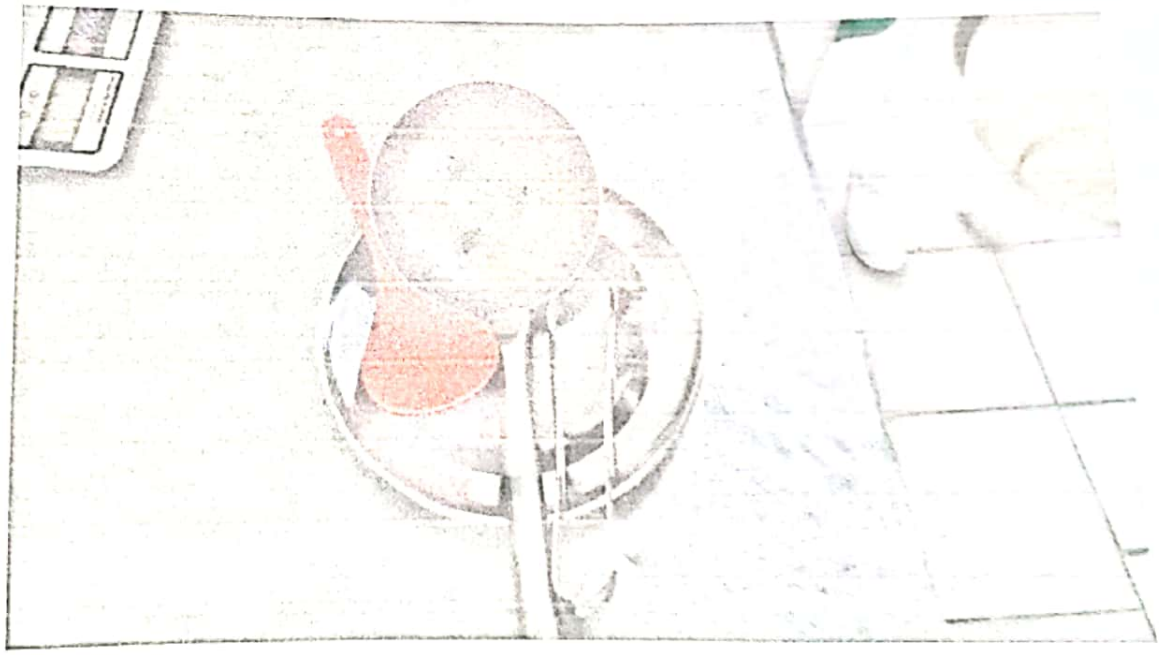


La sopa o cazuela se estandarizó en el mismo recipiente de ensamble de la sopa utilizando la gram Estandarización de los 4 grupos etarios.

Powered by CamScanner



Cereal (arroz), no se estandarizó con las cucharas medidoras debido a que es espaguetis en la minuta d
hoy. Las manipuladoras informan que con la cuchara de aluminio porcionan para el grupo etario de 3 a
años. Cuchara blanca para niñas y niños de 6 a 8 años y de 9 años a 13 años. Cuchara verde para mujere
y hombres mayores de 14 años. Se recomienda a la manipuladora entrante que realice el ejercicio.



Para los grupos de alimentos: cereal (espaguetis)proteína, verdura o ensalada, tubérculo o pl
postre, se debe realizar el gramaje el día de la entrega de la preparación, son grupos de alimen
varía en tamaño, hidratación y preparación del mismo.

Powered by CamScanner

ACTA N° 004

FECHA: Bogotá. D.C., enero 7 de 2023.

HORA: 12:35 p.m. - 1:35 p.m.

LUGAR: Comedor comunitario- cocina popular, San Vicente Ferrer.

TEMA: Estandarización de porciones.

ASISTENTES: Manipuladora entrante de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

1. Estandarización de la minuta 18, semana 3.

DESARROLLO:

Logros

*Se realizó con las manipuladoras de alimentos la estandarización de la minuta dieciocho (18
las preparaciones:

- Carne de res molida a la boloñesa
- Espaguetis
- Ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro
- Plátano maduro melao
- Sopa de arroz

Powered by CamScanner

- Jugo de maracuyá
- Papaya con queso doble crema

Dificultades

El espagueti y el plátano maduro melao se dificulto en el grupo etario de los niños y las niñas de 3 a 5 años.

Alternativas de solución

*Para las preparaciones de espagueti y plátano maduro melao, se realizaron varios muestreos del grupo etario de 3 a 5 años.

*Se le recomienda a la manipuladora entrante realizar con las preparaciones del día en varios momentos gramajes de los diferentes grupos etarios para lograr la destreza y cumplir con los gramajes estipulados.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Angela Beatriz Rodriguez Romero	Nutricionista	C. San Vicente Ferrer	

Anexos: Registro fotográfico y material de apoyo para la capacitación.

Elaboró: Ángela Beatriz Rodríguez Romero- Nutricionista Dietista MND 00171

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

Versión: 0

Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019

Página: 1 de 1

FECHA : 7/ 01 / 2023

TEMA: Estandarización de porciones

POBLACION OBJETO: Manipuladora entrante

SERVICIO SOCIAL: comedor comunitario cocina popular

PROFESIONAL RESPONSABLE: Angela Rodriguez Romero

No. PERSONAS CAPACITADAS: 1

TOTAL HORAS: 1

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
	Tunjuelito	cc	51.786.458	Yoma	del pilar	Cotrado	Pardo	58	X		

MINUTA 18

	1 A 2 AÑOS	3 A 5 AÑOS	6 A 8 AÑOS	9 A 13 AÑOS	MAYOR A 14 AÑOS
CARNE DE RES MOLIDA A LA BOLOÑESA	34	43	51	68	85
ESPAGUETIS	52	57	70	98	116
ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, AGUACATE Y CILANTRO.	25	40	50	65	78
PLATANO MADURO MELAO	38	54	73	73	90
SOPA DE ARROZ	120	180	240	270	300
JUGO DE MARACUYÀ	150	180	240	270	300
PAPAYA CON QUESO DOBLE CREMA	40	52	62	85	102

Powered by CamScanner

ESTANDARIZACIÓN DE PORCIONES

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA 7 DE ENERO DE 2023





Powered by CamScanner

ACTA N° 001

FECHA: Bogotá D.C., noviembre 30 de 2022.

HORA: 5:00 p.m. - 6:00 pm.

LUGAR: Comedor comunitario- cocina popular San Vicente.

TEMA: Manejo de la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis de aporte nutricional diarios.

ASISTENTES: Manipulador de alimentos

ORDEN DEL DÍA:

1. Logros, dificultades y alternativas de solución.

DESARROLLO:

Logros

*Conocer técnicamente la construcción de la minuta que es entregada a los participantes del comedor.

*Identificar los lineamientos y la normatividad nacional vigente que la SDIS tiene en cuenta para realizar el análisis nutricional y la minuta patrón.

Powered by CamScanner

•Ofrecer el 40% de la ingesta diaria de energía y nutrientes de lunes a sábado en el comedor comunitario cocina popular.

•Socialización de los macronutrientes y micronutrientes analizados en los ciclos de menús de la SDIS.

NUTRIENTES							
Calorías	Proteína g	Grasa g	Carboh. g	Hierro mg	Calcio mg	Sodio mg	Vit. A ER
24	0.6	0.1	5.3	0.2	2.4	3.0	0.0
2	0.2	0.0	0.4	0.1	4.8	0.0	1.4
3	0.1	0.0	0.7	0.0	2.2	2.8	56.0
10	0.7	0.0	1.7	0.2	2.9	0.0	1.8
34	1.0	0.0	7.5	0.4	2.5	0.0	0.0
3	0.2	0.2	0.0	0.0	0.1	0.0	0.0

-Macronutrientes: son los nutrientes que el cuerpo necesita en mayores cantidades y se dividen en carbohidratos, proteínas y grasas.

-Carbohidratos: Proporcionan al cuerpo la energía indispensable para funcionar y realizar las actividades diarias. Aportan 4 calorías por gramo. Los principales alimentos fuentes de carbohidratos son: cereales, raíces, tubérculos, plátanos y azúcares.

-Proteínas: Contribuyen a la formación de células, tejidos, órganos internos, piel, huesos, músculos y sangre; son las responsables del crecimiento y mantenimiento del cuerpo, así mismo de la producción de hormonas, enzimas y anticuerpos. Aportan 4 calorías por gramo.

Las proteínas provienen de dos fuentes:

De origen animal, que se encuentran en todo tipo de carnes, la leche y los huevos.

De origen vegetal, que se encuentran en las leguminosas como fríjoles, soya, lentejas y garbanzos. Las proteínas de origen animal son de mejor calidad que las de origen vegetal.

-Grasas: Son la fuente más concentrada de energía, ya que cada gramo corresponde a 9 calorías. Ayudan a la formación de hormonas y membranas, y son indispensables para la

Powered by CamScanner

absorción de las vitaminas liposolubles (A, D, E y K). De acuerdo a la fuente, las grasas se pueden clasificar:

De origen animal: Contenida en la manteca de cerdo, la crema de leche, la mantequilla de vaca, los embutidos, la grasa visible de la carne y la piel de las aves. Estas grasas son fuente de AGS y si se consumen en exceso tienen efectos negativos, principalmente sobre el corazón, la circulación, generando sobrepeso, obesidad y enfermedades asociadas.

De origen vegetal: Contenida en aceites de oliva, maíz, soya, girasol, canola, etc., en la manteca vegetal y la margarina. A excepción de las dos últimas que son ricas en AGS, las grasas de origen vegetal son ricas en AGI, que si se consumen con moderación ofrecen un efecto protector en el organismo, pero si se consumen en exceso favorecen el sobrepeso, la obesidad, y enfermedades asociadas.

-**Micronutrientes.** Son los nutrientes que el cuerpo necesita en menores cantidades y se dividen en vitaminas y minerales

-**Vitamina A:** Mantiene la buena visión, ayuda a la salud de la piel, ayuda a la integridad de las mucosas y aumenta las defensas del organismo.

-**Hierro:** Forma parte de la hemoglobina de la sangre cuya función es transportar oxígeno a todos los tejidos. Su deficiencia produce anemia principalmente en mujeres en edad reproductiva.

-**Calcio:** Indispensable en la formación y mantenimiento de huesos y dientes. Participa en la regulación de fluidos del organismo, en la regulación de la presión sanguínea, en la coagulación de la sangre, en la transmisión de impulsos nerviosos y en la contracción muscular. Su deficiencia produce huesos frágiles en adultos (osteoporosis).

-**Sodio:** Ayuda a mantener el equilibrio de los líquidos corporales dentro y fuera de las células (homeostasis). Es necesario para la transmisión y la generación del impulso nervioso. Ayuda a que los músculos respondan correctamente a los estímulos (irritabilidad muscular).

Dificultades

*Análisis nutricional refiere en la columna de alimento "tomate chonto, pulpa escaldado".

Alternativas de solución

Powered by CamScanner

*Revisar el día anterior los ingredientes requeridos en cada una de las preparaciones, teniendo en cuenta la columna de preparación y alimento.

*Explicar a las manipuladoras sobre la técnica de escaldar tomate: en un recipiente colocar agua a hervir, sumergir el tomate con la piel 15 segundos y llevarla en agua fría y posteriormente pelarlos.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Angela Rodríguez Romero	Nutricionista	Comedor comunitario cocina popular	

Anexos: Registro fotográfico y material de apoyo para la capacitación.
Elaboró: Ángela Beatriz Rodríguez Romero- Nutricionista Dietista MND 00171

Powered by CamScanner

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

FECHA: 30 / 11 / 2022 | POBLACION OBJETO: Manipuladoras de alimentos | SERVICIO SOCIAL: comedor comunitario cocina popular

TEMA: Manejo de la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricional | No. PERSONAS CAPACITADAS: 4 | TOTAL HORAS: 1

PROFESIONAL RESPONSABLE: Angela Rodriguez Romero | PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: Nutricionista Dietista

LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
Rquelib	CC	28684560	Myriam	Cecilia	Motta	Conde	57	X		Myriam Motta
Rquelib	CC	23443761	Rosa	Albina	Labrador	sierra	57	X		[illegible]
Rquelib	CC	1007194695	Darlyn	Yineth	cortes	carrillo	21	X		Darlyn Cortes
Rquelib	CC	52875014	Diana	carolina	Piragua	cardenas	44	X		Diana P

Angela Rodríguez
Nutricionista D.
Universidad Jav.
C.C. [illegible]

Powered by CamScanner

ACTA N° 001

FECHA: Bogotá D.C., febrero 10 de 2023.

HORA: 8:30 a.m. - 9:30 a.m.

LUGAR: Comedor comunitario- cocina popular San Vicente Ferrer.

TEMA: Manejo de la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis de aporte nutricional diarios.

ASISTENTES: Manipuladora entrante de alimentos

ORDEN DEL DÍA:

1. Logros, dificultades y alternativas de solución.

DESARROLLO:

Logros

*Conocer técnicamente la construcción de la minuta que es entregada a los participantes del comedor.

*Identificar los lineamientos y la normatividad nacional vigente que la SDIS tiene en cuenta para realizar el análisis nutricional y la minuta patrón.

Powered by CamScanner

*Ofrecer el 40% de la ingesta diaria de energía y nutrientes de lunes a sábado en el comedor comunitario cocina popular.

*Socialización de los macronutrientes y micronutrientes analizados en los ciclos de menús de la SDIS.

NUTRIENTES							
Calorías	Proteína g	Grasa g	Carboh. g	Hierro mg	Calcio mg	Sodio mg	VIT. A ER
24	0.6	0.1	5.3	0.2	2.4	3.0	0.0
2	0.2	0.0	0.4	0.1	4.8	0.0	1.4
3	0.1	0.0	0.7	0.0	2.2	2.8	56.0
10	0.7	0.0	1.7	0.2	2.9	0.0	1.8
34	1.0	0.0	7.5	0.4	2.5	0.0	0.0
3	0.2	0.2	0.0	0.0	0.1	0.0	0.0

-Macronutrientes: son los nutrientes que el cuerpo necesita en mayores cantidades y se dividen en carbohidratos, proteínas y grasas.

-Carbohidratos: Proporcionan al cuerpo la energía indispensable para funcionar y realizar las actividades diarias. Aportan 4 calorías por gramo. Los principales alimentos fuentes de carbohidratos son: cereales, raíces, tubérculos, plátanos y azúcares.

-Proteínas: Contribuyen a la formación de células, tejidos, órganos internos, piel, huesos, músculos y sangre; son las responsables del crecimiento y mantenimiento del cuerpo, así mismo de la producción de hormonas, enzimas y anticuerpos. Aportan 4 calorías por gramo.

Las proteínas provienen de dos fuentes:

De origen animal, que se encuentran en todo tipo de carnes, la leche y los huevos.

De origen vegetal, que se encuentran en las leguminosas como fríjoles, soya, lentejas y garbanzos. Las proteínas de origen animal son de mejor calidad que las de origen vegetal.

-Grasas: Son la fuente más concentrada de energía, ya que cada gramo corresponde a 9 calorías. Ayudan a la formación de hormonas y membranas, y son indispensables para la

Powered by CamScanner

absorción de las vitaminas liposolubles (A, D, E y K). De acuerdo a la fuente, las grasas se pueden clasificar:

De origen animal: Contenida en la manteca de cerdo, la crema de leche, la mantequilla de vaca, los embutidos, la grasa visible de la carne y la piel de las aves. Estas grasas son fuente de AGS y si se consumen en exceso tienen efectos negativos, principalmente sobre el corazón, la circulación, generando sobrepeso, obesidad y enfermedades asociadas.

De origen vegetal: Contenida en aceites de oliva, maíz, soya, girasol, canola, etc., en la manteca vegetal y la margarina. A excepción de las dos últimas que son ricas en AGS, las grasas de origen vegetal son ricas en AGI, que si se consumen con moderación ofrecen un efecto protector en el organismo, pero si se consumen en exceso favorecen el sobrepeso, la obesidad, y enfermedades asociadas.

-Micronutrientes. Son los nutrientes que el cuerpo necesita en menores cantidades y se dividen en vitaminas y minerales

-Vitamina A: Mantiene la buena visión, ayuda a la salud de la piel, ayuda a la integridad de las mucosas y aumenta las defensas del organismo.

-Hierro: Forma parte de la hemoglobina de la sangre cuya función es transportar oxígeno a todos los tejidos. Su deficiencia produce anemia principalmente en mujeres en edad reproductiva.

-Calcio: Indispensable en la formación y mantenimiento de huesos y dientes. Participa en la regulación de fluidos del organismo, en la regulación de la presión sanguínea, en la coagulación de la sangre, en la transmisión de impulsos nerviosos y en la contracción muscular. Su deficiencia produce huesos frágiles en adultos (osteoporosis).

-Sodio: Ayuda a mantener el equilibrio de los líquidos corporales dentro y fuera de las células (homeostasis). Es necesario para la transmisión y la generación del impulso nervioso. Ayuda a que los músculos respondan correctamente a los estímulos (irritabilidad muscular).

Dificultades

*Análisis nutricional refiere en la columna de alimento "tomate chonto, pulpa escaldado".

Alternativas de solución

Powered by CamScanner

*Revisar el dia anterior los ingredientes requeridos en cada una de las preparaciones, teniendo en cuenta la columna de preparación y alimento.

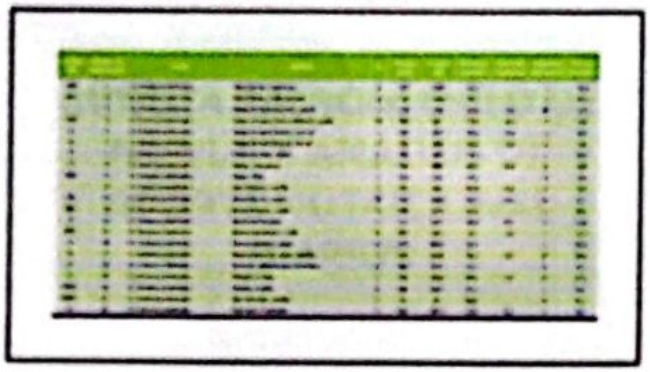
*Explicar a la manipuladora sobre la técnica de escaldar tomate: en un recipiente colocar agua a hervir, sumergir el tomate con la piel 15 segundos y llevarla en agua fria y posteriormente pelarlos.

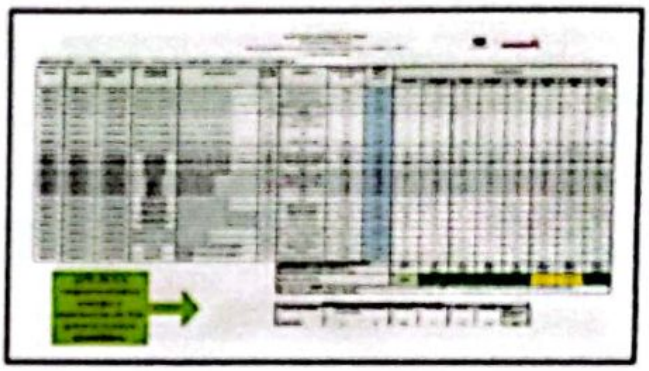
En constancia de lo anterior firman:

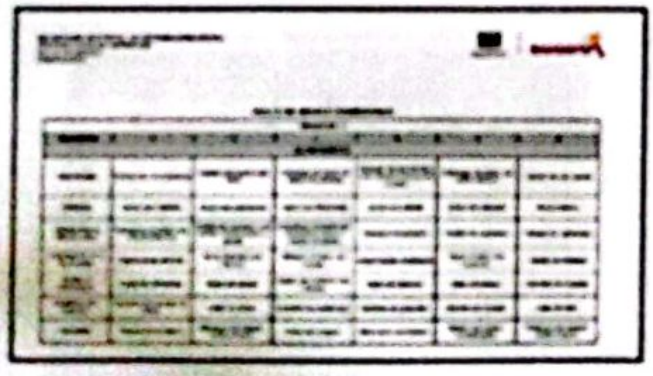
Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Angela Rodríguez Romero	Nutricionista	Comedor comunitario cocina popular	

Anexos: Registro fotográfico y material de apoyo para la capacitación.
Elaboró: Ángela Beatriz Rodríguez Romero- Nutricionista Dietista MND 00171

Powered by CamScanner



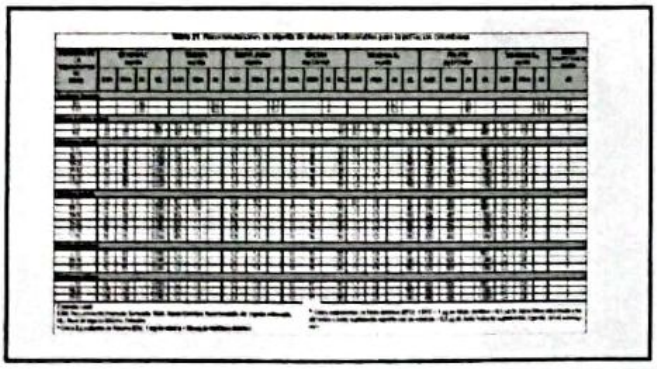


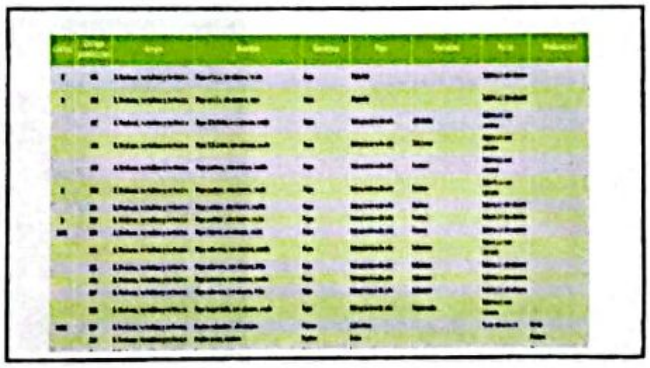


Powered by CamScanner

MINUTA PATRÓN, CICLO DE MENÚS Y ANÁLISIS DE APORTE NUTRICIONAL DIARIOS



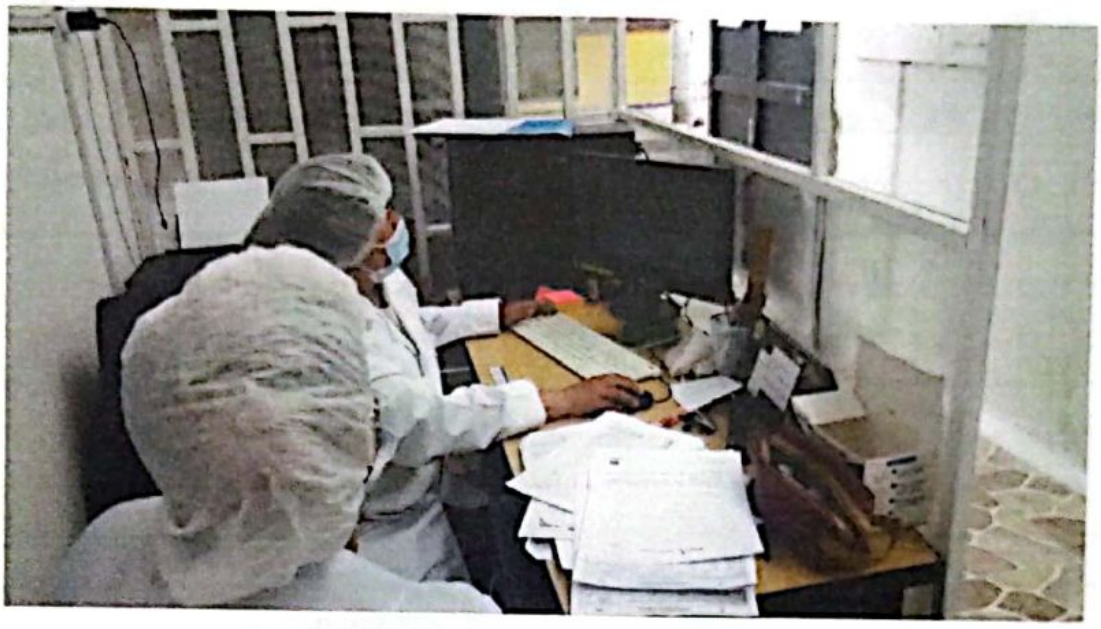




Powered by CamScanner

MANEJO DE LA MINUTA DE ALIMENTOS: MINUTA PATRÓN, CICLO DE MENÚS Y ANÁLISIS DE APORTE NUTRICIONAL DIARIOS

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA 10 DE FEBRERO DE 2023





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

FECHA : 10 / 02 / 2023 | POBLACION OBJETO: Manipuladora entrante | SERVICIO SOCIAL: comedor comunitario cocina popular

TEMA: Manejo de la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricional | No. PERSONAS CAPACITADAS: 1 | TOTAL HORAS: 1

PROFESIONAL RESPONSABLE: Angela Rodriguez Romero | PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: Nuttricionista Dietista

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO		FIRMA
									F	M	
1	Tunjuelito	CC	1022948905	Monica	Bernarda	Tibocha	Burgos	34	X		MBT
2		CC									
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

ACTA N° 001

FECHA: Bogotá D.C., marzo 7 de 2023.

HORA: 8:00 a.m. - 9:00 a.m.

LUGAR: Comedor comunitario- cocina popular San Vicente Ferrer.

TEMA: Manejo de la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis de aporte nutricional diarios.

ASISTENTES: Manipulador entrante de alimentos

ORDEN DEL DÍA:

1. Logros, dificultades y alternativas de solución.

DESARROLLO:

Logros

*Conocer técnicamente la construcción de la minuta que es entregada a los participantes del comedor.

*Identificar los lineamientos y la normatividad nacional vigente que la SDIS tiene en cuenta para realizar el análisis nutricional y la minuta patrón.

Powered by CamScanner

*Ofrecer el 40% de la ingesta diaria de energía y nutrientes de lunes a sábado en el comedor comunitario cocina popular.

*Socialización de los macronutrientes y micronutrientes analizados en los ciclos de menús de la SDIS.

NUTRIENTES							
Calorías	Proteína g	Grasa g	Carboh. g	Hierro mg	Calcio mg	Sodio mg	Vit. A ER
24	0,6	0,1	5,3	0,2	2,4	3,0	0,0
2	0,2	0,0	0,4	0,1	4,8	0,0	1,4
3	0,1	0,0	0,7	0,0	2,2	2,8	56,0
10	0,7	0,0	1,7	0,2	2,9	0,0	1,8
34	1,0	0,0	7,5	0,4	2,5	0,0	0,0
3	0,2	0,2	0,0	0,0	0,1	0,0	0,0

-Macronutrientes: son los nutrientes que el cuerpo necesita en mayores cantidades y se dividen en carbohidratos, proteínas y grasas.

-Carbohidratos: Proporcionan al cuerpo la energía indispensable para funcionar y realizar las actividades diarias. Aportan 4 calorías por gramo. Los principales alimentos fuentes de carbohidratos son: cereales, raíces, tubérculos, plátanos y azúcares.

-Proteínas: Contribuyen a la formación de células, tejidos, órganos internos, piel, huesos, músculos y sangre; son las responsables del crecimiento y mantenimiento del cuerpo, así mismo de la producción de hormonas, enzimas y anticuerpos. Aportan 4 calorías por gramo.

Las proteínas provienen de dos fuentes:

De origen animal, que se encuentran en todo tipo de carnes, la leche y los huevos.

De origen vegetal, que se encuentran en las leguminosas como frijoles, soya, lentejas y garbanzos. Las proteínas de origen animal son de mejor calidad que las de origen vegetal.

-Grasas: Son la fuente más concentrada de energía, ya que cada gramo corresponde a 9 calorías. Ayudan a la formación de hormonas y membranas, y son indispensables para la

Powered by CamScanner

absorción de las vitaminas liposolubles (A, D, E y K). De acuerdo a la fuente, las grasas se pueden clasificar:

De origen animal: Contenida en la manteca de cerdo, la crema de leche, la mantequilla de vaca, los embutidos, la grasa visible de la carne y la piel de las aves. Estas grasas son fuente de AGS y si se consumen en exceso tienen efectos negativos, principalmente sobre el corazón, la circulación, generando sobrepeso, obesidad y enfermedades asociadas.

De origen vegetal: Contenida en aceites de oliva, maíz, soya, girasol, canola, etc., en la manteca vegetal y la margarina. A excepción de las dos últimas que son ricas en AGS, las grasas de origen vegetal son ricas en AGI, que si se consumen con moderación ofrecen un efecto protector en el organismo, pero si se consumen en exceso favorecen el sobrepeso, la obesidad, y enfermedades asociadas.

-Micronutrientes. Son los nutrientes que el cuerpo necesita en menores cantidades y se dividen en vitaminas y minerales

-Vitamina A: Mantiene la buena visión, ayuda a la salud de la piel, ayuda a la integridad de las mucosas y aumenta las defensas del organismo.

-Hierro: Forma parte de la hemoglobina de la sangre cuya función es transportar oxígeno a todos los tejidos. Su deficiencia produce anemia principalmente en mujeres en edad reproductiva.

-Calcio: Indispensable en la formación y mantenimiento de huesos y dientes. Participa en la regulación de fluidos del organismo, en la regulación de la presión sanguínea, en la coagulación de la sangre, en la transmisión de impulsos nerviosos y en la contracción muscular. Su deficiencia produce huesos frágiles en adultos (osteoporosis).

-Sodio: Ayuda a mantener el equilibrio de los líquidos corporales dentro y fuera de las células (homeostasis). Es necesario para la transmisión y la generación del impulso nervioso. Ayuda a que los músculos respondan correctamente a los estímulos (irritabilidad muscular).

Dificultades

*Análisis nutricional refiere en la columna de alimento "tomate chonto, pulpa escaldado".

Alternativas de solución

Powered by CamScanner

*Revisar el día anterior los ingredientes requeridos en cada una de las preparaciones, teniendo en cuenta la columna de preparación y alimento.

*Explicar al manipulador sobre la técnica de escaldar tomate: en un recipiente colocar agua a hervir, sumergir el tomate con la piel 15 segundos y llevarla en agua fría y posteriormente pelarlos.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Angela Rodríguez Romero	Nutricionista	Comedor comunitario cocina popular	

Anexos: Registro fotográfico y material de apoyo para la capacitación.
Elaboró: Ángela Beatriz Rodríguez Romero- Nutricionista Dietista MND 00171

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 20190380990 – 09/09/2019
Página: 1 de 1

FECHA : 7 / 03 / 2023 | POBLACION OBJETO: Manipulador entrante | SERVICIO SOCIAL: comedor comunitario cocina popular

TEMA: Manejo de la minuta de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricional | No. PERSONAS CAPACITADAS: 1 | TOTAL HORAS: 1

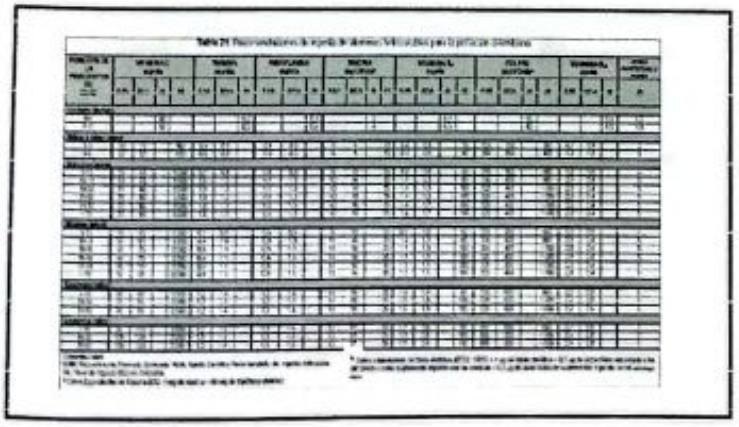
PROFESIONAL RESPONSABLE: Angela Rodriguez Romero | PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: Nutricionista Dietista

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
1	Tunjuelito	Cc.	1033762784	Christhon	Fabian	Mayorga	Alarcón	28		X	
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

Powered by CamScanner

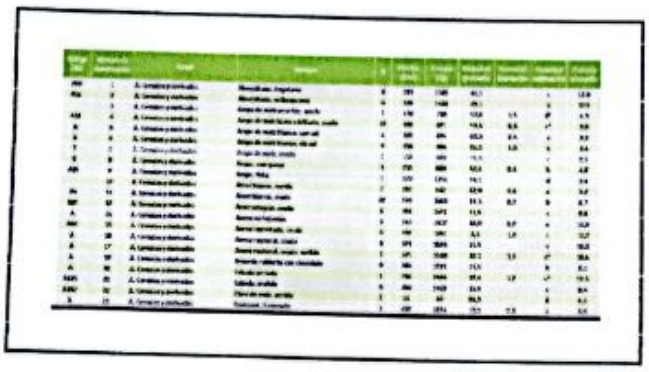
MINUTA PATRÓN, CICLO DE MENÚS Y ANÁLISIS DE APORTE NUTRICIONAL DIARIOS

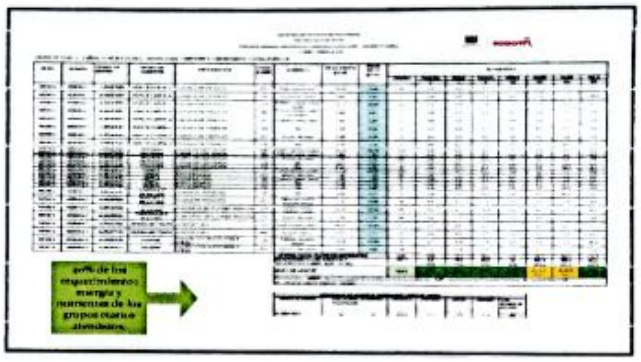


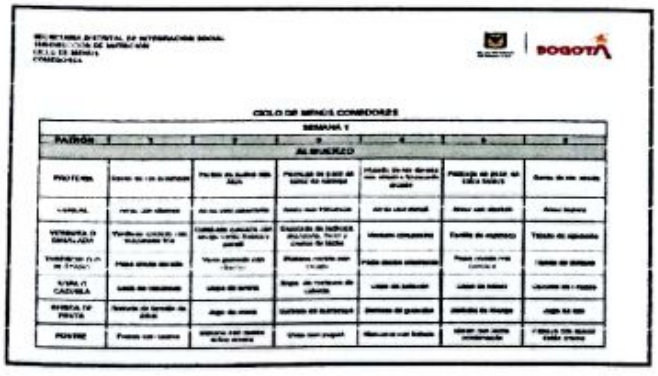




Powered by CamScanner







Powered by CamScanner

MANEJO DE LA MINUTA DE ALIMENTOS: MINUTA PATRÓN, CICLO DE MENÚS Y ANÁLISIS DE APORTE NUTRICIONAL DIARIOS

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA 7 DE MARZO DE 2023





Powered by CamScanner

ACTA N° 003

FECHA: Bogotá D.C., marzo 7 de 2023.

HORA: 6:40 a.m. - 7:50 a.m.

LUGAR: Comedor comunitario cocina popular, San Vicente Ferrer.

TEMA: Procedimiento operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales e instructivos: recibo de alimentos, almacenamiento de alimentos, preparación de alimentos y servido y distribución de alimentos.

ASISTENTES: Manipulador entrante de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo.
2. Procedimiento operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales.
3. Instructivo recibo de alimentos
4. Instructivo almacenamiento de alimentos
5. Instructivo de preparación de alimentos
6. Instructivo de servido y distribución de alimentos.

DESARROLLO:

1. Objetivo: Socializar el procedimiento operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios y los instructivos para el suministro de alimentos con criterios de calidad,

Powered by CamScanner

cantidad, inocuidad, oportunidad y calidez a los participantes del comedor comunitario cocina popular, de acuerdo al aporte de nutrientes establecido por la Secretaria de Integración Social y cumpliendo con las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes.

2. Procedimiento operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales.

La línea técnica nutricional adoptada por la Secretaría Distrital de Integración Social se rige por los parámetros establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social y el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar –ICBF, la línea técnica sanitaria adoptada por la Secretaría Distrital de Integración Social se rige por la normatividad nacional sanitaria legal vigente establecida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Para determinar la recomendación de calorías y nutrientes se tiene en cuenta el grupo de edad, servicio social de acuerdo a las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes (RIEN) para la población colombiana.

La operación para la entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS se realiza en dos etapas:

Etapa 1. Planeación y suministro, esta etapa incluye los siguientes procesos.

- Diseño minuta patrón.
- Diseño ciclo de menús y análisis del aporte nutricional diario.
- Estandarización de preparaciones.
- Guía de preparaciones
- Compra directa de alimentos por la SDIS.
- Compra directa de alimentos por operadores en asociación.
- Generación de pedidos de alimentos.

Etapa 2. Operación para la entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales, incluye los siguientes procesos:

- Recibo de alimentos
- Almacenamiento de alimentos
- Preparación de alimentos
- Servido y distribución de alimentos
- Seguimiento de la operación del servicio de alimentación

Powered by CamScanner

✓ Recibo: se verifica el cumplimiento de las especificaciones de calidad, cantidad y oportunidad de cada uno de los alimentos e implementan el formato Verificación transporte de alimentos y Recepción de alimentos.

✓ Almacenamiento: se verifican las condiciones de conservación, según el tipo de alimento e implementan los siguientes formatos: Control de entrada y salida de alimentos, Control de entrada y salida de alimentos de asociados. Control de temperatura de equipos de refrigeración. Control de temperatura de equipos de congelación. Reclamo y seguimiento a proveedores.

✓ Preparación: se verifica que el proceso de preparación de los alimentos permita la conservación del valor nutricional, características organolépticas y el cumplimiento del ciclo de menús establecido, e implementan los siguientes formatos: Reporte asistencia de participantes. Preparación de alimentos. Autorización cambio de preparación.

✓ Servido y distribución: se verifica que el proceso de servido y distribución cumpla con las características de calidad, cantidad, presentación y horarios establecidos e implementan los siguientes formatos: Inspección plan de muestreo porciones servidas. Evaluación de características organolépticas.

✓ Seguimiento y acompañamiento a la operación del servicio de alimentación: realizar seguimiento de forma integral la operación y tener un diagnóstico, para generar acciones de mejora. Verificación de la operación del servicio de alimentos, encuesta de aceptabilidad de las preparaciones por parte de los participantes. Se implementan los siguientes formatos: Seguimiento de la operación del servicio de alimentación. Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación. Acompañamiento de la operación del servicio de alimentación semanal. Aceptación de preparaciones. Reporte de resultados de aceptación de preparaciones.

3. Instructivo recibo de alimentos

Operación de operadores en asociación

Calidad e inocuidad: sí el alimento presenta uno o más signos de rechazo se debe realizar la devolución del alimento, únicamente las cantidades que presentan la no conformidad, lo cual debe quedar claramente registrado en las observaciones en el original y copias de la remisión o factura de manera muy específica, en letra legible.

Cantidad: revisar las cantidades de alimentos registradas en la remisión o factura contra el pedido, cuando se identifiquen sobrantes o faltantes deben registrarse en la remisión o factura dejando las observaciones en el original y copias, en caso que las cantidades entregadas por el proveedor sean mayores debe devolverse el excedente, si el proveedor define que no recibirá el

Powered by CamScanner

excedente, el operador en asociación deberá registrarlo en la remisión o factura para justificar el excedente.

Es importante que las novedades queden registradas en forma clara, específica y legible en la remisión o factura original y cada una de las copias, ya que es el insumo de los proveedores para realizar las respectivas reposiciones, ya sea por calidad o cantidad.

Luego de recibir los alimentos a conformidad debe firmarse la remisión o factura por parte del Responsable y/o Coordinador de la unidad operativa, personal manipulador y encargado de entregar los alimentos a la unidad operativa o servicio social, escribiendo nombre completo, cargo, fecha y hora de quien realiza la actividad.

4. Instructivo almacenamiento de alimentos

Condiciones generales para el almacenamiento

- Se deben disponer de zonas de trabajo para pesar, clasificar y seleccionar los alimentos, estos espacios pueden ser ubicados en el área de almacenamiento o en áreas adyacentes al mismo.
- Debe emplearse en los sistemas de almacenamiento el método de rotación de alimentos PEPS (Primeros en entrar, primeros en salir).
- Verificar continuamente la fecha de vencimiento o fecha de egreso de los alimentos para prevenir caducidad y la consecuente pérdida económica; para realizar esta actividad deben consultar el rotulado de alimentos realizado por el personal manipulador y el registro de recepción de alimentos.
- Para realizar el control de las cantidades de alimentos que entran al área de almacenamiento y los que salen, debe diligenciarse el formato control de entrada y salida de alimentos.
- Para los alimentos que requieran cadena de frío (refrigeración, congelación) debe asegurarse el buen manejo de éstos en cuanto a su almacenamiento y preparación, aplicando las buenas prácticas de manufactura, con el fin de preservar la calidad.
- Registros de control de temperatura: es importante realizar un monitoreo de la temperatura en el formato control de temperatura de equipos de refrigeración o de congelación para identificar posibles fluctuaciones de temperatura y determinar el mal funcionamiento de los equipos, lo cual compromete la inocuidad de los alimentos y de esta manera aplicar medidas correctivas; estos formatos deben ser diligenciados de forma independiente para cada equipo (refrigeración y congelación).
- Realizar selección y limpieza previa de frutas y verduras, lácteos, cárnicos y pescados antes de su almacenamiento cuando se requiera, de acuerdo con los criterios para limpieza y desinfección de frutas y verduras, definidos en el plan de saneamiento de la unidad operativa.

Powered by CamScanner

- Los tiempos estipulados de vida útil de los alimentos dependerán de las buenas prácticas higiénicas y de manipulación.
- Las áreas y equipos de almacenamiento deben permanecer en adecuado estado de limpieza y desinfección.
- Las áreas de almacenamiento deben estar protegidas del ingreso de vectores (insectos, cucarachas y roedores) y libres de ellos.
- Los productos de aseo, desinfección, plaguicidas, fósforos y otras sustancias peligrosas, deben ser almacenados en un lugar exclusivo separado de las áreas de almacenamiento, preparación y servido de los alimentos.

5. Instructivo de preparación de alimentos

Condiciones generales para la preparación de alimentos en los servicios sociales:

- Eliminar la grasa visible de las carnes y retirar la piel del pollo antes de su preparación.
- No utilizar manteca, tocino o sebo para guisar. Para frituras elegir aceites vegetales de una sola fuente.
- Realizar la gestión de reciclaje de todo el material plástico susceptible de aprovechamiento.
- Utilizar la cantidad de sal definida para cada preparación en el análisis nutricional.
- Para resaltar el sabor de las preparaciones con alimentos, utilice sazonadores naturales, especias, hierbas y frutas como: ajo, perejil, limón, vinagre, canela, laurel, orégano, u otras especias únicamente naturales.
- Utilizar los alimentos de acuerdo con el método primeros en entrar, primeros en salir, para asegurar que la materia prima utilizada en cada preparación cumple con las condiciones de calidad deseadas.
- No dejar los alimentos sumergidos en agua, esto promueve la perdida de vitaminas y minerales y aumenta el riesgo de contaminación por proliferación de microorganismos.
- No utilizar hueso para dar sabor a las preparaciones por el alto contenido de grasa saturada
- El agua de cocción de las verduras y algunas carnes puede utilizarse en otras preparaciones.
- Controlar tiempo de cocción para evitar sobre cocción de los alimentos que conlleva a la pérdida de características organolépticas y calidad del aporte nutricional.
- No adicionar ingredientes a las preparaciones que no estén contemplados en el análisis nutricional como bicarbonato de sodio u otros.
- Para probar los alimentos y verificar si cuentan con la calidad organoléptica, deben utilizarse dos cucharas, una se utiliza para sacar el alimento del recipiente, este alimento se pasa a la otra cuchara para probarlo, la cuchara con la que se prueba no puede volver a usarse sin que se haya realizado el proceso de limpieza y desinfección.

Powered by CamScanner

6. Instructivo de servido y distribución de alimentos.

- La tolerancia para la variación del gramaje en los alimentos servidos está definida de la siguiente manera:
- Alimentos proteicos de origen animal 100 % del peso establecido y 10% por encima del peso establecido en la minuta patrón.
- Los demás grupos de alimentos el 10% en peso de tolerancia por debajo y 10% por encima del peso establecido en la minuta patrón. declarado en la minuta.
- Disponer de un recipiente plástico para la recolección de los sobrantes de comida, el cual no debe encontrarse cerca al espacio destinado para la entrega de los platos servidos.
- Los alimentos servidos deberán entregarse a los participantes en bandejas en buen estado de limpieza, desinfección y secas.
- A los niños menores de 5 años, población habitante de calle, personas mayores y niños en condición de discapacidad que no puedan manejar tenedor y cuchillo, se les entregará solo cuchara o cuchara de postre; a los demás participantes se entregará cuchara, tenedor, cuchillo y cuchara postrera cuando aplica.
- Los alimentos calientes servidos, no deben permanecer en tiempo de espera por más de diez (10) minutos en la línea de servido; para las niñas, niños y adultos mayores, el inicio de distribución de los alimentos debe ser cercano a los diez (10) minutos, tiempo prudente para evitar riesgo de quemaduras y asegurar la calidad microbiológica. Sin embargo con las bebidas calientes tipo coladas debe asegurarse que el alimento se encuentre entre 40°C a 50°C para iniciar su distribución y consumo.
- La persona que participe o realice la asistencia de alimentos en el momento del consumo, debe contar con el adecuado uso de gorro, tapabocas, uñas cortas, sin esmalte y realizar correcto lavado de manos antes de iniciar la actividad en mención.

Anexos: Registro fotográfico y material de apoyo para la capacitación.

Elaboró: Ángela Beatriz Rodríguez Romero- Nutricionista Dietista MND 00171



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 20193030000 – 09/09/2019
Página: 1 de 1

FECHA : 7 / 03 / 2023

POBLACION OBJETO: Manipulador entrante

SERVICIO SOCIAL: comedor comunitario cocina popular

TEMA: Procedimiento operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales e instructivos

No. PERSONAS CAPACITADAS: 1

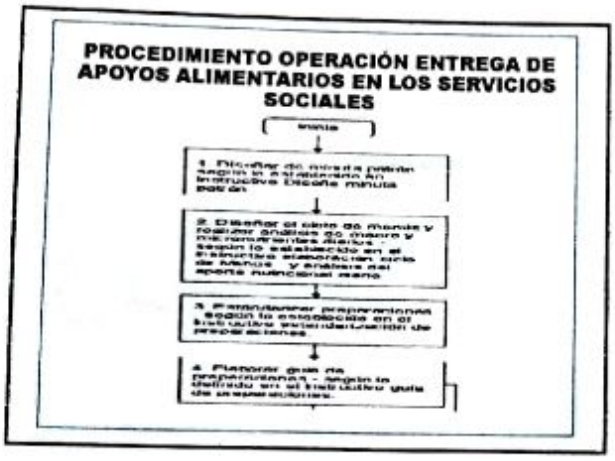
TOTAL HORAS: 1

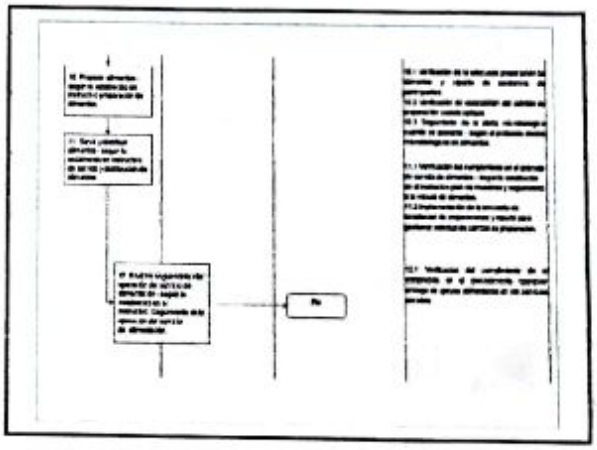
PROFESIONAL RESPONSABLE: Angela Rodriguez Romero

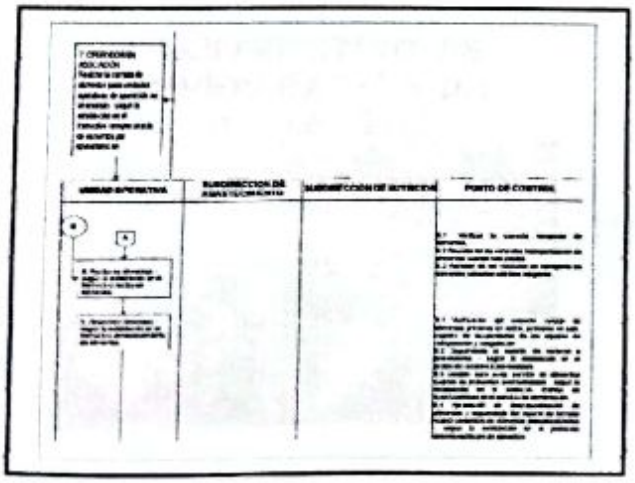
PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: Nutricionista Dietista

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO		FIRMA
									F	M	
1	Manipulador	CC	1033767784	Christian	Fabian	Moyorgo	Alarcón	28		X	
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

7/03/23

INSTRUCTIVO ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS





INSTRUCTIVO DE SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS



INSTRUCTIVO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



Powered by CamScanner

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES E INSTRUCTIVOS: RECIBO DE ALIMENTOS, ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA 7 DE MARZO DE 2023





Powered by CamScanner