ACTA N°

FECHA: Bogotá, 18 DE FEBRERO 2023

HORA: 08:00 a.m. - 09:00 a.m.

LUGAR: comedor el BOSQUE

TEMA: Manejo de la minuta de alimentos: Minuta patrón

ASISTENTES: operarias del comedor

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo
2. Presentación del tema
3. Socialización de la actividad
4. Preguntas
5. despedida

DESARROLLO:

Se desarrolla taller de minuta patrón en el marco de sesión de manejo de la minuta de alimentos, en ella se abarca los componentes de la minuta patrón (tiempo de comida, distribución de energía y grupo de alimentos o componente), se hace énfasis en los intercambios de alimentos, en este espacio se interactúa con el personal y se resuelven dudas e inquietudes. Finalmente se generan acuerdos de desarrollar lectura del anexo técnico y poner en práctica lo aprendido.

Powered by CamScanner

LOGROS: Se puede apreciar que las operarias de alimentos tienen conocimiento acerca de la minuta de alimentos y reconocen la diferencia entre cada uno de los conceptos afines.

DIFICULTADES: Existen elementos de difícil recordación para las operarias, alusivos a características del gramaje

ALTERNATIVAS DE SOLUCION: publicar minuta patrón, ciclo de menús, menú y análisis nutricional para que la información este a la mano del personal

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Leer anexo técnico y poner en práctica lo aprendido	Personal operador de alimentos	Todo el contrato

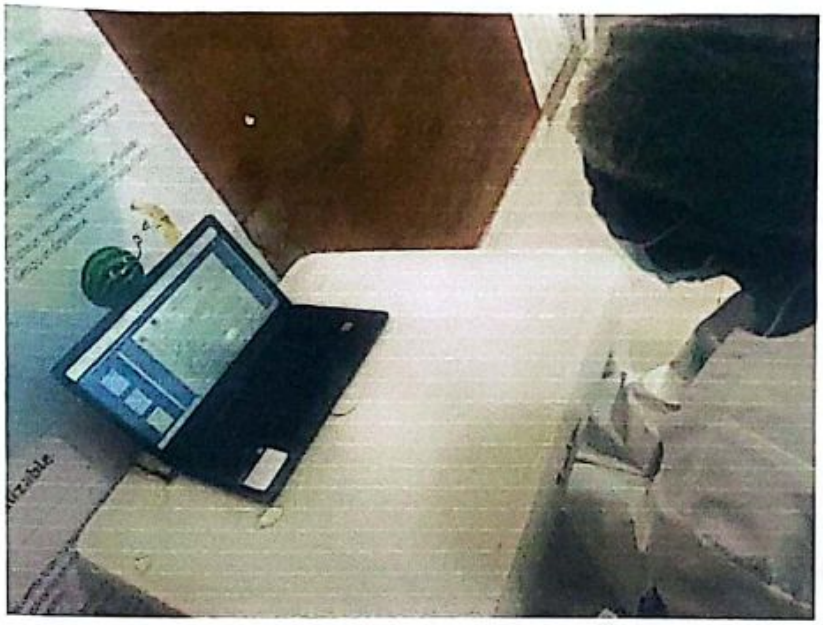
En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
SANDRA SERNA	OPERARIA	EL BOSQUE	Sandra Serna

Anexos: A. Cad P

Elaboró: ANA CAROLINA RUBIO GÓMEZ, MND 06837

Powered by CamScanner







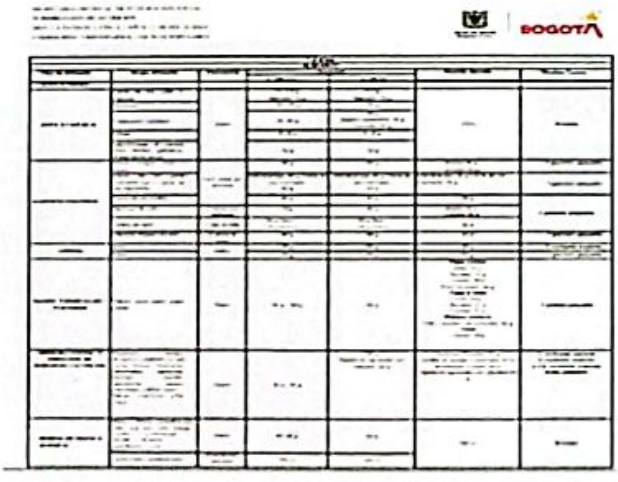
Powered by CamScanner



DEFINICIONES PARA TENER EN CUENTA



EJEMPLOS MINUTAS PATRÓN COMEDOR TIPO 3



COMPONENTES DE LA MINUTA PATRÓN



Tiempo de comida	Distribución de energía por tiempo de comida	Grupo de alimentos o componente
Almuerzo	30%	Sopa o crema o ración seca preparada (arroz, fríjol, lenteja, garbanzo)
Tiempo de comida	Distribución de energía por tiempo de comida	Grupo de alimentos o componente
		Proteína de origen animal (pollo, pechuga), carne (res, cerdo), pescado fresco de mujarra, filete de merluza o filete de tilapia), atún
		Cereal
		Tubérculo o plátano cocido
		Verdura cocida o ensalada
		Jugo de fruta
		Postre natural

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 I2019036990 – 09/09/2019
Página: 1 de 1

FECHA: 18 de febrero 2023 | POBLACION OBJETO: | SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR

TEMA: Manejo Minuta patrón. | No. PERSONAS CAPACITADAS: 1 | TOTAL HORAS: 1

PROFESIONAL RESPONSABLE: Ana Rubio. | PROFESIÓN Y DEPENDENCIA:NUTRICIÓN

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
1	5	CC	1193429312	SANDRA	PATRICIA	SERNA	BERMUDEZ	30	X		
2	5										
3	5										
4	5										
5	5										
6	5										
7	5										
8	5										
9	5										
10	5										
11	5										
12	5										
13	5										
14	5										
15	5										
16	5										
17	5										
18	5										
19	5										
20	5										
21	5										
22	5										
23	5										
24	5										
25	5										
26	5										
27	5										
28	5										
29	5										
30	5										

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

Powered by CamScanner

ACTA N-3

FECHA: Bogotá, 15 diciembre 2022

HORA: 3:00pm a 4:00 pm

LUGAR: Comedor Comunitario – Cocina Popular el Bosque

TEMA: Minuta patrón, ciclos de menú y análisis nutricional

Objetivo:

Brindar claridad acerca de la minuta patrón, ciclos de menú y análisis nutricional.

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

ANA CAROLINA RUBIO GÓMEZ, MND 06837

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.

Powered by CamScanner

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.

Powered by CamScanner

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:

Powered by CamScanner

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
BLANCA OFININ MURCI SALINAS	OPERARIA	EL BOSQUE	
GEIDY JOHANNA TORRES ALBAÑIL	OPERARIA	EL BOSQUE	
SANDRA JANETH BENAVIDES FUENTES	OPERARIA	EL BOSQUE	
ELISA YINETH BUIRAGO ROJAS	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	EL BOSQUE	
CINDY LORENA VELAZCO QUINTERO	PROFESIONAL SOCIAL	EL BOSQUE	
LEIDY CAROLINA ALFARO SALGADO	RESPONSABLE DEL SERVICIO	EL BOSQUE	

ANA CAROLINA RUBIO GÓMEZ, MND 06837

Anexos: Listado.

Powered by CamScanner

CICLO DE MENÚS COMEDORES

SEMANA 1						
PATRÓN	1	2	3	4	5	6
ALMUERZO						
PROTEINA	Carne de res mechada	Tortilla de huevo con Atún	Pechuga de pollo en salsa de naranja	Hígado de res dorado con cilantro finamente picado	Pechuga de pollo, en salsa blanca	Carne de res asada
CEREAL	Arroz con cilantro	Arroz con zanahoria	Arroz con Pimentón	Arroz con perejil	Arroz con ajonjolí	Arroz blanco
VERDURA O ENSALADA	Verduras cocidas con mayonesa fría	Calabaza guisada con arveja verde fresca y perejil	Ensalada de lechuga, manzana, fresa y crema de leche	Verdura campesina	Tortilla de espinaca	Tajada de aguacate
TUBÉRCULO O PLÁTANO	Papa criolla dorada	Yuca guisada con cilantro	Plátano cocido con canela	Papa criolla chorreada	Papa cocida con cascara	Tajada de plátano
SOPA O CAZUELA	Sopa de conchitas	Sopa de avena	Sopa de cuchuco de cebada	Sopa de patacón	Sopa de fideos	Cazuela de Frijoles
BEBIDA DE FRUTA	Sorbete de tomate de árbol	Jugo de mora	Sorbete de maracuyá	Sorbete de guayaba	Sorbete de mango	Jugo de lulo
POSTRE	Fresas con crema	Banano con queso doble crema	Uvas con yogurt	Manzana con helado	Melón con leche condensada	Papaya con queso doble crema

CICLO DE MENÚS COMEDORES

SEMANA 2						
PATRÓN	7	8	9	10	11	12
PROTEINA	Pechuga de pollo al ajillo gratinada	Albóndigas en salsa boloñesa	Carne de cerdo, asada con perejil	Pechuga de pollo, en salsa criolla	Hamburguesa de carne a las finas hierbas	Pechuga de pollo, a las finas hierbas
CEREAL	Arroz atomatado	Espaguets	Arroz verde	Arroz con fideos	Arroz blanco	Arroz con cilantro
VERDURA O ENSALADA	Ensalada de espinaca, manzana y miel	Zanahoria rallada con limón y cilantro	Ensalada fría de remolacha, zanahoria y mayonesa	Ensalada de pepino, tomate y cilantro	Guacamole	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria
TUBÉRCULO O PLÁTANO	Plátano maduro dorado con canela	Papa sin cascara dorada	Papas a la francesa	Plátano maduro frito en monedas	Yuca dorada	Tajada de plátano
SOPA O CAZUELA	Sopa de fideos	Sopa de arroz	Sopa de avena	Cazuela de arveja verde seca	Sopa de cebada perlada	Sancocho
BEBIDA DE FRUTA	Jugo de lulo	Sorbete de mora	Sorbete de fresa	Sorbete de guanábana	Jugo de feijoa	Sorbete de guayaba
POSTRE	Fresas con queso doble crema	Papaya con yogurt	Banano con con crema de leche	Granadilla	Fresas con helado	Mandarina

Powered by CamScanner

CICLO DE MENÚS COMEDORES

SEMANA 3

PATRON	13	14	15	16	17	18
PROTEINA	Carne de cerdo, guisada	Pechuga de pollo, en salsa de champiñones	Sobrebarriga en salsa	Pechuga de pollo en salsa criolla	Hígado de res dorado con tomillo	Carne de res molida a la Boloñesa
CEREAL	Arroz con fideos	Arroz con zanahoria	Arroz con cilantro	Arroz blanco	Arroz con pimentón	Espaguetis
VERDURA O ENSALADA	Zanahoria rayada con tomate y perejil	Ensalada pico de gallo	Ensalada de espinaca, manzana, fresa y miel	Tajada de aguacate	Ensalada silvestre	Ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro.
TUBERCULO O PLATANO	Papa sin cascara cocida con tomillo	Papas a la francesa	Yuca en salsa criolla	Papa criolla al vapor	Yuca guisada con laurel	Plátano maduro melao
SOPA O CAZUELA	Sopa de cuchuco de maíz	Mondongo	Cazuela de lentejas	Ajiaco	Sopa de patacón	Sopa de arroz
BEBIDA DE FRUTA	Sorbete de tomate de árbol	Sorbete de mora	Jugo de lulo	Sorbete de guayaba	Sorbete de frutos rojos (fresa, mora y uva)	Jugo de maracuyá
POSTRE	Pera	Manzana con helado	Melón con queso doble crema	Granadilla	Banano con Yogurt	Papaya con queso doble crema

CICLO DE MENÚS COMEDORES

SEMANA 4

PATRON	19	20	21	22	23	24
PROTEINA	Pechuga de pollo, en salsa blanca con ajonjolí	Carne de cerdo, guisada	Carne de res, asada	Pechuga de pollo guisada al pimentón	Carne de cerdo, en salsa de piña	Pechuga de pollo a las finas hierbas
CEREAL	Arroz con maíz	Arroz con cilantro	Arroz con ajonjolí	Arroz blanco	Arroz con pimentón	Arroz con zanahoria
VERDURA O ENSALADA	Ensalada hawaiana	Verduras salteadas en juliana	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Tajada de aguacate	Tortilla de acelga	Ensalada de zanahoria, manzana y crema de leche
TUBERCULO O PLATANO	Papa cocida con cascara	Papa criolla dorada	Puré de papa	Yuca cocida con cilantro	Plátano maduro cocido con canela	Papas a la francesa
SOPA O CAZUELA	Sopa de avena	Cazuela de garbanzos	Sopa de cuchuco de trigo	Ajiaco	Sopa de arracacha	Sancocho
BEBIDA DE FRUTA	Sorbete de curuba	Jugo de mango	Sorbete de guanábana	Jugo de lulo	Sorbete de feijoa	Jugo de piña
POSTRE	Melón con leche condensada	Banano con queso doble crema	Pera	Papaya con queso doble crema	Banano con queso doble crema	Fresas con helado

Powered by CamScanner





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-298	
Versión: 0	
Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019	
Página: 1 de 1	

FECHA: 15 Diciembre 2022 | POBLACION OBJETO: USUARIOS Operarias | SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO -COCINA POPULAR

TEMA: Minuta Patron. | No. PERSONAS CAPACITADAS: | TOTAL HORAS: 1

PROFESIONAL RESPONSABLE: Ana Rubio | PROFESIÓN Y DEPENDENCIA:NUTRICIÓN

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
1	5	CC	1093565755	ELISA	YINETH	BUITRAGO	ROJAS	20	X		
2	5	CC	52959426	GEIDY	JOHANNA	TORRES	ALBAÑIL	38	X		Johanna Torres
3	5	CC	52732790	SANDRA	JANNETH	BENAVIDES	FUENTES	39	X		Sandra BF
4	5	CC	52373876	BLANCA	OFININ	MURCIA	SALINAS	45	X		Blanca Mu
5	5	CC	52821085	LEIDY	CAROLINA	ALFARO	SALGADO	40	X		
6											
7											
8	5										
9	5										
10	5										
11	5										
12	5										
13	5										
14	5										
15	5										
16	5										
17	5										
18	5										
19	5										
20	5										
21	5										
22	5										
[illegible]	5										
24	5										
25	5										
26	5										
27	5										
28	5										
29	5										
30	5										

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

Powered by CamScanner