ACTA N° 3

FECHA: Bogotá, 08 de octubre 2022

HORA: 7:00 am a 8:00 am

LUGAR: Comedor Comunitario Potreritos

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

ASISTENTES Nutricionista operador, personal manipulador de alimentos

ORDEN DEL DÍA

Saludo
Aplicación de Pre tes
Presentación
Aplicación de Post tes

DESARROLLO:

DEFINICIONES:

PROCEDIMIENTO EN LA SDIS

COMO SE DISEÑAN EL CICLO DE MENUS

Hacer un listado de recetas

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

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

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

Conformar el menú por tiempo de comida

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

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

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

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

Logros:

Las manipuladoras nuevamente afianzan se conocimiento sobre cómo se realiza una minuta patrón y reconocen que para hacer el ciclo de menús lo primero que se debe hacer es hacer un listado de recetas por tiempo de preparación que para hacer esto debo tener en cuenta el grupo atareo a cual va dirigido, los hábitos de las personas que varían según el territorio, que los ingredientes que se utilicen sea de fácil disponibilidad, que para conformar los tiempos de comida debo escoger primero el alimento proteico, luego los acompañantes, seguido de las verduras, sopa y el postre, que este debe ser elaborado con ingredientes naturales y debe incluir lácteos como yogurt, queso, crema de leche. Sin olvidar que este menú debe tener una apariencia agradable a la vista, el contraste del color debe ser adecuado al igual que las texturas y consistencias.

Dificultades y alternativas de solución:
Frente a esta capacitación no se presentan dificultades ya que las operarias apropiaron adecuadamente estos conceptos.

Elaboro: Norma Galindo / Nutricionista operador

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: 06/10/2022
POBLACION OBJETO: PERSONAL HUMANO
SERVICIO SOCIAL: CC-CP

TEMA: SOCIALIZACION MINUTA PATRON
No. PERSONAS CAPACITADAS: 6
TOTAL HORAS: 01

PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO
PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: NUTRICIONISTA DIETISTA

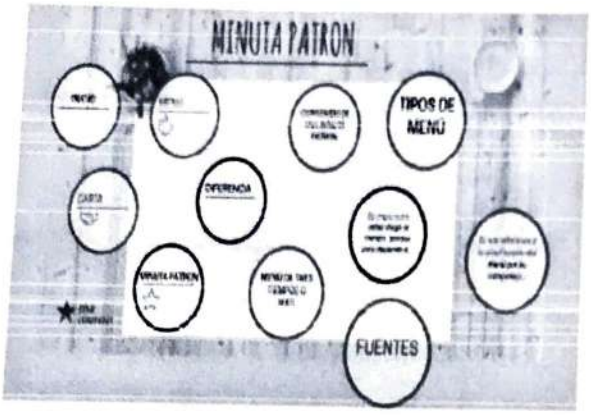
No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
1	BOSA	CC	51.971.983	CLARA		RAMIREZ		56	X		
2	BOSA	CC	52.876.031	DIANA	MILENA	LADINO		40	X		
3	BOSA	CC	39.763.909	FANNY	ESPERANZA	CASALLAS		49	X		
4	BOSA	CC	1.012.361.268	ALEJANDRA		LADINO		33	X		
5	BOSA	CC	1.013.664.558	CATALINA		CASTEBLANCO		26	X		
6	BOSA	CC	5274522	NORMA	CONSTANZA	GALINDO	SOSA	39	X		Norma Galindo Sosa Nutricionista Dietista CC 52.748.224
7											
8											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

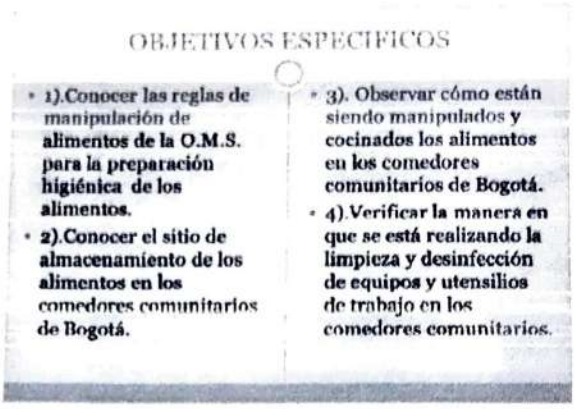
REGISTRO FOTOGRAFICO



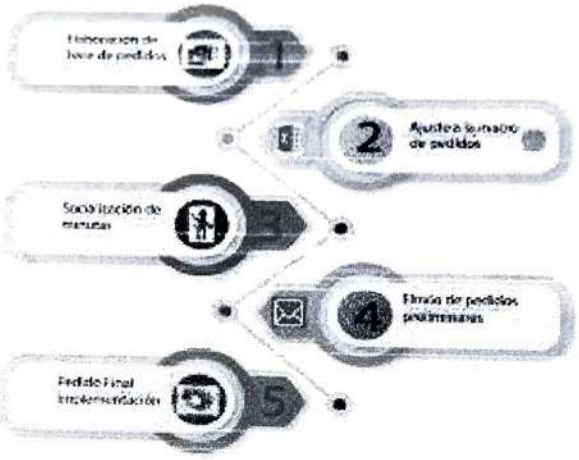


MATERIAL DE APOYO









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

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA | PROYECTO: 7745

SERVICIO SOCIAL: CC-CP-POTRERITOS | POBLACIÓN OBJETO: Personal manipulador de alimentos

FECHA: 10/10/2022 | TEMA: MINUTA PATRON | EQUIPO No: 5

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Alejandra Jadino.

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

COLUMNA A	COLUMNA B
Para diseñar el ciclo de menus se debe hacer un listado de recetas este debe tener en cuenta los siguientes aspectos:	a.Hábitos y gustos del grupo poblacional para quienes se planean los alimentos. b.Características de la alimentación según el grupo de edad. c.Ingredientes de fácil acceso. d.Disponibilidad de equipos en los servicios sociales para hacer las preparaciones. e.Todas las anteriores f.Ninguna de las anteriores
Cuando se refiriere a disponibilidad de equipos en los servicios sociales para hacer las preparaciones, significa que:	a.La nutricionista puede colocar en los ciclos de menú alimentos al horno sin importar que se tenga horno en el servicio. b.La nutricionista puede colocar en los ciclos de menú alimentos al horno si hay horno en el servicio. c.La nutricionista puede colocar alimentos al horno y asados sin importar que se tenga horno y asador en el servicio.
Para conformar los tiempos seguirán los siguientes pasos:	a.Se debe escoger el alimento principal de cada comida, el cual es proteína de origen animal. b.Se debe escoger el alimento principal de cada comida, el cual es verduras. c.Se debe escoger el alimento principal de cada comida, el cual es leguminosa que es proteína de origen vegetal.
Por último, el postre puede ser:	a.Postres caseros que sean frutas con aderezos preferiblemente derivado lácteo. B.Postres caseros que sean frutas con aderezos preferiblemente de mermeladas. C.Postres que puede ser dulces como panelitas, bocadillos, gelatinas y chocolatinas.
También se deben contemplar los siguientes aspectos:	a.Apariencia: contraste en color, textura, consistencia, sabor, forma y métodos de preparación. b.Variedad: evitar la repetición de un alimento, preparación o sabor. c.Apariencia: no importa el contraste de color, ejemplo el menú puede ser todo de color amarillo. d.Variedad: se puede repetir un alimento, preparación y sabor. Ejemplo: todos los días de la semana 3 puede ir arroz blanco.

5

	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: 7745	
SERVICIO SOCIAL: CC-CP-POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: Personal manipulador de alimentos	
FECHA: 10/10/2022	TEMA: MINUTA PATRON	EQUIPO No: 5
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Alejandra Jadino.		

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

COLUMNA A	COLUMNA B
Para diseñar el ciclo de menus se debe hacer un listado de recetas este debe tener en cuenta los siguientes aspectos:	a.Hábitos y gustos del grupo poblacional para quienes se planean los alimentos. b.Características de la alimentación según el grupo de edad. c.Ingredientes de fácil acceso. d.Disponibilidad de equipos en los servicios sociales para hacer las preparaciones. e.Todas las anteriores f.Ninguna de las anteriores
Cuando se refiriere a disponibilidad de equipos en los servicios sociales para hacer las preparaciones, significa que:	a.La nutricionista puede colocar en los ciclos de menú alimentos al horno sin importar que se tenga horno en el servicio. b.La nutricionista puede colocar en los ciclos de menú alimentos al horno si hay horno en el servicio. c.La nutricionista puede colocar alimentos al horno y asados sin importar que se tenga horno y asador en el servicio.
Para conformar los tiempos seguirán los siguientes pasos:	a.Se debe escoger el alimento principal de cada comida, el cual es proteína de origen animal. b.Se debe escoger el alimento principal de cada comida, el cual es verduras. c.Se debe escoger el alimento principal de cada comida, el cual es leguminosa que es proteína de origen vegetal.
Por último, el postre puede ser:	a.Postres caseros que sean frutas con aderezos preferiblemente derivado lácteo. B.Postres caseros que sean frutas con aderezos preferiblemente de mermeladas. C.Postres que puede ser dulces como panelitas, bocadillos, gelatinas y chocolatinas.
También se deben contemplar los siguientes aspectos:	a.Apariencia: contraste en color, textura, consistencia, sabor, forma y métodos de preparación. b.Variedad: evitar la repetición de un alimento, preparación o sabor. c.Apariencia: no importa el contraste de color, ejemplo el menú puede ser todo de color amarillo. d.Variedad: se puede repetir un alimento, preparación y sabor. Ejemplo: todos los días de la semana 3 puede ir arroz blanco.

1

5

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: 7745	
SERVICIO SOCIAL: CC-CP-POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: Personal manipulador de alimentos	
FECHA: 10/10/2022	TEMA: **MINUTA PATRON**	EQUIPO No: 5
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Clara Ramirez Vargas		

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

COLUMNA A	COLUMNA B
Para diseñar el ciclo de menus se debe hacer un listado de recetas este debe tener en cuenta los siguientes aspectos:	a.Hábitos y gustos del grupo poblacional para quienes se planean los alimentos. b.Características de la alimentación según el grupo de edad. c.Ingredientes de fácil acceso. d.Disponibilidad de equipos en los servicios sociales para hacer las preparaciones. e.Todas las anteriores f.Ninguna de las anteriores
Cuando se refiriere a disponibilidad de equipos en los servicios sociales para hacer las preparaciones, significa que:	a.La nutricionista puede colocar en los ciclos de menú alimentos al horno sin importar que se tenga horno en el servicio. b.La nutricionista puede colocar en los ciclos de menú alimentos al horno si hay horno en el servicio. c.La nutricionista puede colocar alimentos al horno y asados sin importar que se tenga horno y asador en el servicio.
Para conformar los tiempos seguirán los siguientes pasos:	a.Se debe escoger el alimento principal de cada comida, el cual es proteína de origen animal. b.Se debe escoger el alimento principal de cada comida, el cual es verduras. c.Se debe escoger el alimento principal de cada comida, el cual es leguminosa que es proteína de origen vegetal.
Por último, el postre puede ser:	a.Postres caseros que sean frutas con aderezos preferiblemente derivado lácteo. B.Postres caseros que sean frutas con aderezos preferiblemente de mermeladas. C.Postres que puede ser dulces como panelitas, bocadillos, gelatinas y chocolatinas.
También se deben contemplar los siguientes aspectos:	a.Apariencia: contraste en color, textura, consistencia, sabor, forma y métodos de preparación. b.Variedad: evitar la repetición de un alimento, preparación o sabor. c.Apariencia: no importa el contraste de color, ejemplo el menú puede ser todo de color amarillo. d.Variedad: se puede repetir un alimento, preparación y sabor. Ejemplo: todos los días de la semana 3 puede ir arroz blanco.

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: 7745	
SERVICIO SOCIAL: CC-CP-POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: Personal manipulador de alimentos	
FECHA: 10/10/2022	TEMA: MINUTA PATRON	EQUIPO No: 5
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Clara Ramirez Vargas		

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

COLUMNA A	COLUMNA B
Para diseñar el ciclo de menus se debe hacer un listado de recetas este debe tener en cuenta los siguientes aspectos:	a.Hábitos y gustos del grupo poblacional para quienes se planean los alimentos. b.Características de la alimentación según el grupo de edad. c.Ingredientes de fácil acceso. d.Disponibilidad de equipos en los servicios sociales para hacer las preparaciones. e.Todas las anteriores f.Ninguna de las anteriores
Cuando se refiriere a disponibilidad de equipos en los servicios sociales para hacer las preparaciones, significa que:	a.La nutricionista puede colocar en los ciclos de menú alimentos al horno sin importar que se tenga horno en el servicio. b.La nutricionista puede colocar en los ciclos de menú alimentos al horno si hay horno en el servicio. c.La nutricionista puede colocar alimentos al horno y asados sin importar que se tenga horno y asador en el servicio.
Para conformar los tiempos seguirán los siguientes pasos:	a.Se debe escoger el alimento principal de cada comida, el cual es proteína de origen animal. b.Se debe escoger el alimento principal de cada comida, el cual es verduras. c.Se debe escoger el alimento principal de cada comida, el cual es leguminosa que es proteína de origen vegetal.
Por último, el postre puede ser:	a.Postres caseros que sean frutas con aderezos preferiblemente derivado lácteo. B.Postres caseros que sean frutas con aderezos preferiblemente de mermeladas. C.Postres que puede ser dulces como panelitas, bocadillos, gelatinas y chocolatinas.
También se deben contemplar los siguientes aspectos:	a.Apariencia: contraste en color, textura, consistencia, sabor, forma y métodos de preparación. b.Variedad: evitar la repetición de un alimento, preparación o sabor. c.Apariencia: no importa el contraste de color, ejemplo el menú puede ser todo de color amarillo. d.Variedad: se puede repetir un alimento, preparación y sabor. Ejemplo: todos los días de la semana 3 puede ir arroz blanco.

	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: 7745	
SERVICIO SOCIAL: CC-CP-POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: Personal manipulador de alimentos	
FECHA: 10/10/2022	TEMA: MINUTA PATRON	EQUIPO No: 5
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Fanny Castillo.		

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

COLUMNA A	COLUMNA B
Para diseñar el ciclo de menus se debe hacer un listado de recetas este debe tener en cuenta los siguientes aspectos:	a.Hábitos y gustos del grupo poblacional para quienes se planean los alimentos. b.Características de la alimentación según el grupo de edad. c.Ingredientes de fácil acceso. d.Disponibilidad de equipos en los servicios sociales para hacer las preparaciones. e.Todas las anteriores f.Ninguna de las anteriores
Cuando se refiriere a disponibilidad de equipos en los servicios sociales para hacer las preparaciones, significa que:	a.La nutricionista puede colocar en los ciclos de menú alimentos al horno sin importar que se tenga horno en el servicio. b.La nutricionista puede colocar en los ciclos de menú alimentos al horno si hay horno en el servicio. c.La nutricionista puede colocar alimentos al horno y asados sin importar que se tenga horno y asador en el servicio.
Para conformar los tiempos seguirán los siguientes pasos:	a.Se debe escoger el alimento principal de cada comida, el cual es proteína de origen animal. b.Se debe escoger el alimento principal de cada comida, el cual es verduras. c.Se debe escoger el alimento principal de cada comida, el cual es leguminosa que es proteína de origen vegetal.
Por último, el postre puede ser:	a.Postres caseros que sean frutas con aderezos preferiblemente derivado lácteo. B.Postres caseros que sean frutas con aderezos preferiblemente de mermeladas. C.Postres que puede ser dulces como panelitas, bocadillos, gelatinas y chocolatinas.
También se deben contemplar los siguientes aspectos:	a.Apariencia: contraste en color, textura, consistencia, sabor, forma y métodos de preparación. b.Variedad: evitar la repetición de un alimento, preparación o sabor. c.Apariencia: no importa el contraste de color, ejemplo el menú puede ser todo de color amarillo. d.Variedad: se puede repetir un alimento, preparación y sabor. Ejemplo: todos los días de la semana 3 puede ir arroz blanco.

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: 7745	
SERVICIO SOCIAL: CC-CP-POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: Personal manipulador de alimentos	
FECHA: 10/10/2022	TEMA: MINUTA PATRON	EQUIPO No: 5
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Fanny Castaño.		

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

COLUMNA A	COLUMNA B
Para diseñar el ciclo de menus se debe hacer un listado de recetas este debe tener en cuenta los siguientes aspectos:	a.Hábitos y gustos del grupo poblacional para quienes se planean los alimentos. b.Características de la alimentación según el grupo de edad. c.Ingredientes de fácil acceso. d.Disponibilidad de equipos en los servicios sociales para hacer las preparaciones. e.Todas las anteriores f.Ninguna de las anteriores
Cuando se refiriere a disponibilidad de equipos en los servicios sociales para hacer las preparaciones, significa que:	a.La nutricionista puede colocar en los ciclos de menú alimentos al horno sin importar que se tenga horno en el servicio. b.La nutricionista puede colocar en los ciclos de menú alimentos al horno si hay horno en el servicio. c.La nutricionista puede colocar alimentos al horno y asados sin importar que se tenga horno y asador en el servicio.
Para conformar los tiempos seguirán los siguientes pasos:	a.Se debe escoger el alimento principal de cada comida, el cual es proteína de origen animal. b.Se debe escoger el alimento principal de cada comida, el cual es verduras. c.Se debe escoger el alimento principal de cada comida, el cual es leguminosa que es proteína de origen vegetal.
Por último, el postre puede ser:	a.Postres caseros que sean frutas con aderezos preferiblemente derivado lácteo. B.Postres caseros que sean frutas con aderezos preferiblemente de mermeladas. C.Postres que puede ser dulces como panelitas, bocadillos, gelatinas y chocolatinas.
También se deben contemplar los siguientes aspectos:	a.Apariencia: contraste en color, textura, consistencia, sabor, forma y métodos de preparación. b.Variedad: evitar la repetición de un alimento, preparación o sabor. c.Apariencia: no importa el contraste de color, ejemplo el menú puede ser todo de color amarillo. d.Variedad: se puede repetir un alimento, preparación y sabor. Ejemplo: todos los días de la semana 3 puede ir arroz blanco.

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 I2019036990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: 7745	
SERVICIO SOCIAL: CC-CP-POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: Personal manipulador de alimentos	
FECHA: 10/10/2022	TEMA: MINUTA PATRON	EQUIPO No: 5
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Diana Milena Jaudis		

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

COLUMNA A	COLUMNA B
Para diseñar el ciclo de menus se debe hacer un listado de recetas este debe tener en cuenta los siguientes aspectos:	a.Hábitos y gustos del grupo poblacional para quienes se planean los alimentos. b.Características de la alimentación según el grupo de edad. c.Ingredientes de fácil acceso. d.Disponibilidad de equipos en los servicios sociales para hacer las preparaciones. e.Todas las anteriores f.Ninguna de las anteriores
Cuando se refiriere a disponibilidad de equipos en los servicios sociales para hacer las preparaciones, significa que:	a.La nutricionista puede colocar en los ciclos de menú alimentos al horno sin importar que se tenga horno en el servicio. b.La nutricionista puede colocar en los ciclos de menú alimentos al horno si hay horno en el servicio. c.La nutricionista puede colocar alimentos al horno y asados sin importar que se tenga horno y asador en el servicio.
Para conformar los tiempos seguirán los siguientes pasos:	a.Se debe escoger el alimento principal de cada comida, el cual es proteína de origen animal. b.Se debe escoger el alimento principal de cada comida, el cual es verduras. c.Se debe escoger el alimento principal de cada comida, el cual es leguminosa que es proteína de origen vegetal.
Por último, el postre puede ser:	a.Postres caseros que sean frutas con aderezos preferiblemente derivado lácteo. B.Postres caseros que sean frutas con aderezos preferiblemente de mermeladas. C.Postres que puede ser dulces como panelitas, bocadillos, gelatinas y chocolatinas.
También se deben contemplar los siguientes aspectos:	a.Apariencia: contraste en color, textura, consistencia, sabor, forma y métodos de preparación. b.Variedad: evitar la repetición de un alimento, preparación o sabor. c.Apariencia: no importa el contraste de color, ejemplo el menú puede ser todo de color amarillo. d.Variedad: se puede repetir un alimento, preparación y sabor. Ejemplo: todos los días de la semana 3 puede ir arroz blanco.

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: 7745	
SERVICIO SOCIAL: CC-CP-POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: Personal manipulador de alimentos	
FECHA: 10/10/2022	TEMA: MINUTA PATRON	EQUIPO No: 5
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Diana Milena Ladino		

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

COLUMNA A	COLUMNA B
Para diseñar el ciclo de menus se debe hacer un listado de recetas este debe tener en cuenta los siguientes aspectos:	a.Hábitos y gustos del grupo poblacional para quienes se planean los alimentos. b.Características de la alimentación según el grupo de edad. c.Ingredientes de fácil acceso. d.Disponibilidad de equipos en los servicios sociales para hacer las preparaciones. e.Todas las anteriores f.Ninguna de las anteriores
Cuando se refiriere a disponibilidad de equipos en los servicios sociales para hacer las preparaciones, significa que:	a.La nutricionista puede colocar en los ciclos de menú alimentos al horno sin importar que se tenga horno en el servicio. b.La nutricionista puede colocar en los ciclos de menú alimentos al horno si hay horno en el servicio. c.La nutricionista puede colocar alimentos al horno y asados sin importar que se tenga horno y asador en el servicio.
Para conformar los tiempos seguirán los siguientes pasos:	a.Se debe escoger el alimento principal de cada comida, el cual es proteína de origen animal. b.Se debe escoger el alimento principal de cada comida, el cual es verduras. c.Se debe escoger el alimento principal de cada comida, el cual es leguminosa que es proteína de origen vegetal.
Por último, el postre puede ser:	a.Postres caseros que sean frutas con aderezos preferiblemente derivado lácteo. B.Postres caseros que sean frutas con aderezos preferiblemente de mermeladas. C.Postres que puede ser dulces como panelitas, bocadillos, gelatinas y chocolatinas.
También se deben contemplar los siguientes aspectos:	a.Apariencia: contraste en color, textura, consistencia, sabor, forma y métodos de preparación. b.Variedad: evitar la repetición de un alimento, preparación o sabor. c.Apariencia: no importa el contraste de color, ejemplo el menú puede ser todo de color amarillo. d.Variedad: se puede repetir un alimento, preparación y sabor. Ejemplo: todos los días de la semana 3 puede ir arroz blanco.

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 29 de octubre 2022

HORA: 7:00 am a 8:00 am

LUGAR: Comedor Comunitario Potreritos

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

ASISTENTES Nutricionista operador, personal manipulador de alimentos

ORDEN DEL DÍA

Saludo
Aplicación de Pre tes
Presentación
Aplicación de Post tes

DESARROLLO:

DEFINICIONES:

PROCEDIMIENTO EN LA SDIS

COMO SE DISEÑAN EL CICLO DE MENUS

Hacer un listado de recetas

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

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

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

Conformar el menú por tiempo de comida

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

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

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

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

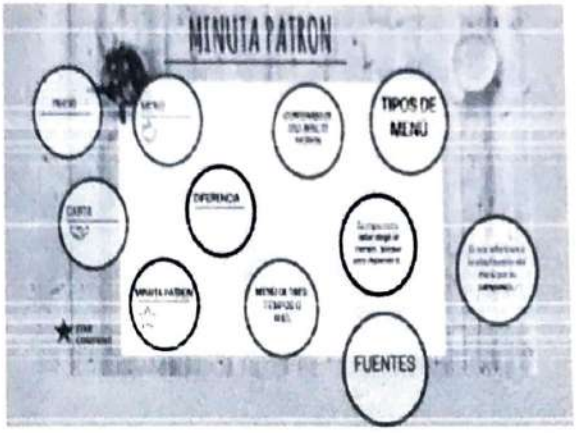
Logros:

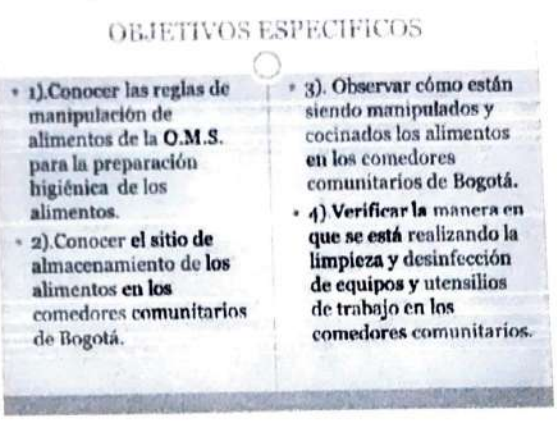
Las manipuladoras nuevamente afianzan se conocimiento sobre cómo se realiza una minuta patrón y reconocen que para hacer el ciclo de menús lo primero que se debe hacer es hacer un listado de recetas por tiempo de preparación que para hacer esto debo tener en cuenta el grupo atareo a cual va dirigido, los hábitos de las personas que varían según el territorio, que los ingredientes que se utilicen sea de fácil disponibilidad, que para conformar los tiempos de comida debo escoger primero el alimento proteico, luego los acompañantes, seguido de las verduras, sopa y el postre, que este debe ser elaborado con ingredientes naturales y debe incluir lácteos como yogurt, queso, crema de leche. Sin olvidar que este menú debe tener una apariencia agradable a la vista, el contraste del color debe ser adecuado al igual que las texturas y consistencias.

Dificultades y alternativas de solución:
Frente a esta capacitación no se presentan dificultades ya que las operarias apropiaron adecuadamente estos conceptos.

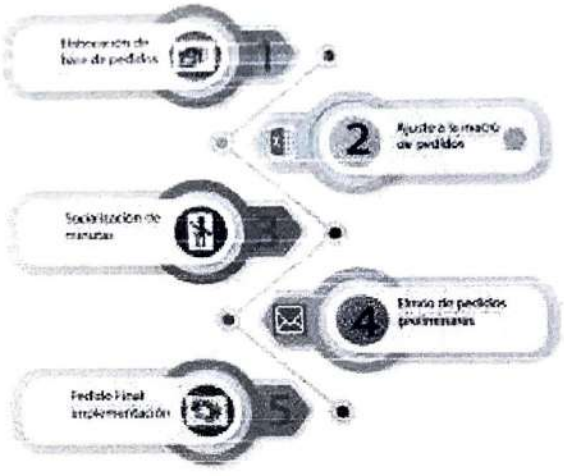
Elaboro: Norma Galindo / Nutricionista operador

MATERIAL DE APOYO









REGISTRO FOTOGRAFICO





	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN	Código: FOR.PSS.296 Versión: 0 Fecha: Memo (2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 1

FECHA: 29 octubre 22 | POBLACION OBJETO: PERSONAL HUMANO | SERVICIO SOCIAL: CC-CP

TEMA: Minuta Patrón, Ciclo de Menus y Analisis | No. PERSONAS CAPACITADAS: 3 | TOTAL HORAS: 01

PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO | 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	52.303.394	Sandra	Patricia	Casallas	Cardenas	47	✓		
2	Bosa	CC	28853866	Clara	Ines	Garcia	Zambrano	57	✓		
3	Bosa	CC	1073693396	Ana	Maria	Sepulveda	Gonzalez	30	X		
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											Norma Galindo Sosa
30		CC	52745224	Norma	Constanza	Galindo	Sosa	39	X		

REGISTRO FOTOGRAFICO





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

TEST INICIAL

SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS | PROYECTO: Comedores

FECHA: 29/10/22 | TEMA: MINUTA PATRON | POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO | EQUIPO No: 1. Tora

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Clara garcia

1. Con sus propias palabras describa que es minuta patron .

Es una guia que nos dan para establecer el gramaje.

4

2. ¿Qué es peso bruto , peso , neto y peso servido ?

Peso bruto : es todo lo que pesa alimentos

Peso neto es todo. Pesa solo alimento sin cascara

Peso servido es la porcion de los alimentos

3. Escriba el gramaje de los alimentos servidos del menú del día , de cada una de las preparaciones del grupo de edad 6 a 8 años 11 meses .

4

Carne de cerdo 95

arroz verde 150

ensalada fria 65

Sopa 185

sorbete 110

Postre 55

4

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

TEST FINAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA | PROYECTO: Comedores

SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS | POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO

FECHA: 29/10/22 | TEMA: MINUTA PATRON | EQUIPO No: 3

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Clara Gomez

1. Con sus propias palabras **describa** que **es minuta** patron .

Es una guia que nos dan para establecer el gramaje 5

2. ¿**Qué es** peso **bruto** , **peso** , **neto** y **peso servido** ?

Peso bruto es todo esos alimentos
Peso neto es lo que deja los alimentos sin cascara
Peso servidos es la porcion de los alimentos

3. Escriba el gramaje de los alimentos servidos del menú del día , de cada una de las preparaciones del grupo de edad 6 a 8 años 11 meses .

Carne 65 5
arroz 150
ensalada 100
Sorbete 110
Pasta 35 5

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

TEST INICIAL

	PROYECTO: CC - CP Potreritos	
SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: 29/10/2022	TEMA: MINUTA PATRON	EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Ana Segura

1. Con sus propias palabras describa que es minuta patron .

Es la ubicación de los productos en una tabla para la preparación.

4

2. ¿Qué es peso bruto , peso , neto y peso servido ?

Peso bruto: Producto sin pelar
neto: Producto pelado
Servido: Producto en el plato

4

3. Escriba el gramaje de los alimentos servidos del menú del día , de cada una de las preparaciones del grupo de edad 6 a 8 años 11 meses .

Carne 80
Arroz 120
ensalada 115
Jugo 80
Postre 120

4

	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

TEST FINAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC - CP Potreritos	
SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: 29/10/2022	TEMA: MINUTA PATRON	EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Ana Segura

1. Con sus propias palabras describa que es minuta patron .

Es la base que sebe para establecer el gramaje. 5

2. ¿Qué es peso bruto , peso , neto y peso servido ?

Peso bruto: lo que pesa el alimento con cascara

Peso neto: es lo que el alimento pesa sin cascara

Peso servido: es la alimento servido luego de preparado 5

3. Escriba el gramaje de los alimentos servidos del menú del día , de cada una de las preparaciones del grupo de edad 6 a 8 años 11 meses .

carne 80

Arroz 120

ensalada 115

Jugo 80

postre 120 5

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

TEST INICIAL

PROYECTO: Conectar

SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS

POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO

FECHA: 29/10/2022

TEMA: MINUTA PATRON

EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Sandra Casallas

1. Con sus propias palabras describa que es minuta patron .

Minuta es la cantidad de productos que lleva cada menú

4

2. ¿Qué es peso bruto , peso , neto y peso servido ?

Son clases de peso diferentes con empaque, sin empaque y cocinado

4

3. Escriba el gramaje de los alimentos servidos del menú del día , de cada una de las preparaciones del grupo de edad 6 a 8 años 11 meses .

Carne 95

Arroz 150

Ensalada 185

Jugo 1610

postre 155

4

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

TEST FINAL Comedores

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO:	
SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS		POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 29/10/2022	TEMA: MINUTA PATRON	EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Sandra casallas

1. Con sus propias palabras describa que es minuta patron .

Es la guia que seda para establecer el gramaje

S

2. ¿Qué es peso bruto , peso , neto y peso servido ?

Peso bruto: lo que pesa el alimento con cascara

Peso neto: es lo que el alimento pesa sin cascara

peso servido: el la porcion del alimento servido.

S

3. Escriba el gramaje de los alimentos servidos del menú del día , de cada una de las preparaciones del grupo de edad 6 a 8 años 11 meses .

Carne 95

Arroz 150

ensalada 185

Jugo 110

postre 155

S

ACTA

FECHA: Bogotá, 25 de noviembre 2022

HORA: 7:00 am a 8:00 am

LUGAR: Comedor Comunitario Potreritos

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

ASISTENTES Nutricionista operador, personal manipulador de alimentos

ORDEN DEL DÍA

Saludo
Aplicación de Pre tes
Presentación
Aplicación de Post tes

DESARROLLO:

DEFINICIONES:

PROCEDIMIENTO EN LA SDIS

COMO SE DISEÑAN EL CICLO DE MENUS

Hacer un listado de recetas

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

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

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

Conformar el menú por tiempo de comida

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

Powered by CamScanner

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

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

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

Logros:

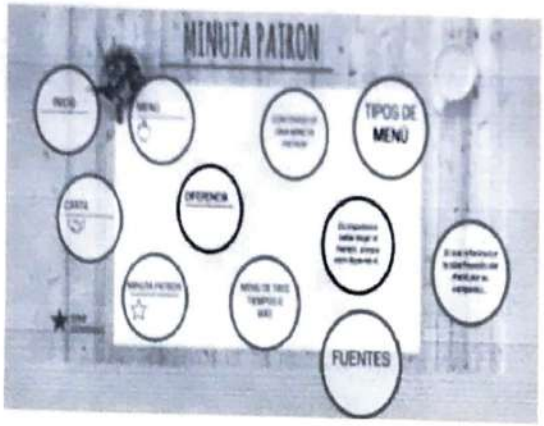
Las manipuladoras nuevamente afianzan se conocimiento sobre cómo se realiza una minuta patrón y reconocen que para hacer el ciclo de menús lo primero que se debe hacer es hacer un listado de recetas por tiempo de preparación que para hacer esto debo tener en cuenta el grupo atareo a cual va dirigido, los hábitos de las personas que varían según el territorio, que los ingredientes que se utilicen sea de fácil disponibilidad, que para conformar los tiempos de comida debo escoger primero el alimento proteico, luego los acompañantes, seguido de las verduras, sopa y el postre, que este debe ser elaborado con ingredientes naturales y debe incluir lácteos como yogurt, queso, crema de leche. Sin olvidar que este menú debe tener una apariencia agradable a la vista, el contraste del color debe ser adecuado al igual que las texturas y consistencias.

Dificultades y alternativas de solución:
Frente a esta capacitación no se presentan dificultades ya que las operarias apropiaron adecuadamente estos conceptos.

Elaboro: Norma Galindo / Nutricionista operador

Powered by CamScanner

MATERIAL DE APOYO

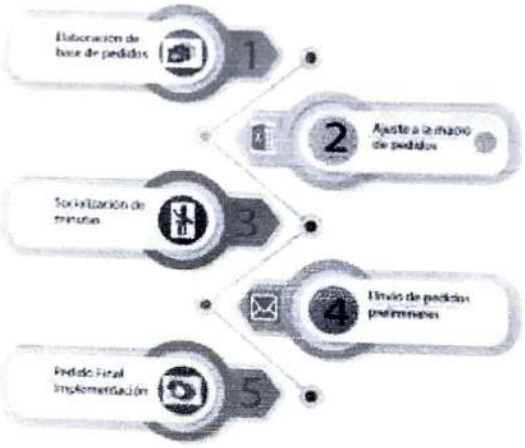


OBJETIVOS ESPECIFICOS

- 1).Conocer las reglas de manipulación de alimentos de la O.M.S. para la preparación higiénica de los alimentos.
- 2).Conocer el sitio de almacenamiento de los alimentos en los comedores comunitarios de Bogotá.
- 3). Observar cómo están siendo manipulados y cocinados los alimentos en los comedores comunitarios de Bogotá.
- 4).Verificar la manera en que se está realizando la limpieza y desinfección de equipos y utensilios de trabajo en los comedores comunitarios.

Consumo de alimentos:





Powered by CamScanner

REGISTRO FOTOGRAFICO





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-206
Versión: 0
Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019
Página: 1 de 1

FECHA: 25-11-2022 | POBLACION OBJETO: Nativo | SERVICIO SOCIAL: Comedor

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

PROFESIONAL RESPONSABLE: Norma Galindo | PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: Nutricionista Comedor

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
1	7	CC	52517202	Luz	Amanda	Buitrago	Salcedo	43	X		Luz Amanda
2	7	CC.	51875613	Lilia	Esmeralda	Castellanos	Castellanos	55	X		Esmeralda C
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											

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

TEST INICIAL

PROYECTO: CC-CP Potreritos

SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS | POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO

FECHA: 25/11/2022 | TEMA: MINUTA PATRON | EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Luz Buitrago

1. Con sus propias palabras describa que es minuta patron .

En la manera de guia para medir la gramaje

2. ¿Qué es peso bruto , peso , neto y peso servido ?

Cuando las alimentos estan crudos y despues cuando se cocinan

3. Escriba el gramaje de los alimentos servidos del menú del día , de cada una de las preparaciones del grupo de edad 6 a 8 años 11 meses .

Carne 80
Arroz 120
ensalada 115
Jugo 80
Postre 120

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

TEST FINAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA | PROYECTO: CC - CP potreritos

SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS | POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO

FECHA: 25/11/2022 | TEMA: MINUTA PATRON | EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Juz Buitrago

1. Con sus propias palabras describa que es minuta patron .

es la guia de ubicación de los productos en la tabla de preparación

5

2. ¿Qué es peso bruto , peso , neto y peso servido ?

Peso bruto: lo que pesa el alimento con cascara

peso neto: es lo que el alimento pesa sin cascara

Peso servido: es la porcion de alimento servido

5

3. Escriba el gramaje de los alimentos servidos del menú del día , de cada una de las preparaciones del grupo de edad 6 a 8 años 11 meses .

arroz 95

arroz 150

ensalada 155

jugo 110

postre 155

5

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

TEST INICIAL

	PROYECTO: CC - CP Potreritos	
SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS		POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 25/11/2022	TEMA: MINUTA PATRON	EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL:

1. Con sus propias palabras describa que es minuta patron .

Es la minuta diaria que seda para el servicio

4

2. ¿Qué es peso bruto , peso , neto y peso servido ?

Peso bruto: Es el peso que llega
Peso neto: peso luego de la prepación
Peso servido: peso en el plato

4

3. Escriba el gramaje de los alimentos servidos del menú del día , de cada una de las preparaciones del grupo de edad 6 a 8 años 11 meses .

Carne 81
Arroz 110
Ensalada 130
Jugo 90
Postre 120

4

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

TEST FINAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA | PROYECTO: CC - CP Potreritos

SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS | POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO

FECHA: 25/11/2022 | TEMA: MINUTA PATRON | EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL:

1. Con sus propias palabras describa que es minuta patron .

Es la guia que seda para establecer el gramaje

5

2. ¿Qué es peso bruto , peso , neto y peso servido ?

Peso bruto: lo que pesa el alimento con cascara

Peso neto: lo que pesa el alimento sin cascara

Peso Servido: es la alimento servido luego de preparación

3. Escriba el gramaje de los alimentos servidos del menú del día , de cada una de las preparaciones del grupo de edad 6 a 8 años 11 meses .

Carne 80

arroz 120

ensalada 45

Jugo 80

postre 120

5

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 28 de diciembre del 2022

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

3:00 p.m. – 3:45 p.m.

LUGAR: Comedor Comunitario Cocina Popular Potreritos

TEMA: Minuta patrón, ciclo de menú, gramaje, análisis nutricional

ASISTENTES: Lista de asistencia

ORDEN DEL DÍA:

1. Presentación del tema a tratar minuta patrón, gramaje, análisis nutricional.
2. Realización de práctica de gramaje de las preparaciones.
3. Evaluación inicial y final del tema minuta patrón, gramaje, análisis nutricional.

DESARROLLO:

Se realizó la retroalimentación al personal operario el tema a tratar del ciclo de menús, minuta patrón, gramaje y análisis nutricional, teniendo en cuenta el lineamiento del anexo técnico donde se tendrá en cuenta el día de la visita

El propósito de este documento es brindar una herramienta para definir el tipo de alimentación que requieren los usuarios de acuerdo a los estándares establecidos y basados en las recomendaciones nutricionales dispuestas por los profesionales de salud y lo establecido por la secretaria de integración social.
Objetivos

- Garantizar el gramaje de servido como se estipula en los lineamientos del anexo técnico, teniendo en cuenta el grupo de edad.
- Indicar al personal manipulador la relevancia del análisis nutricional para la elaboración de la minuta patrón.
- Dar a conocer al personal manipulador la minuta patrón establecida por el anexo técnico.

Metodología

- Para llevar a cabo la actividad se tuvo en cuenta:
- Anexo técnico
- Utensilios y/o menaje para la práctica del taller
- Test inicial, test final.

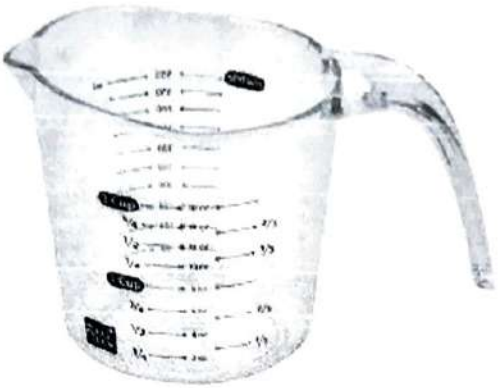
Se llevó a cabo la práctica de toma de gramaje de las preparaciones del menú del día con el grupo 9 a 13 años.

Toma de gramaje a las preparaciones:

Sopa
Proteína
Cereal
Raíces tubérculos y plátanos
Verdura cocida o ensalada de verduras y/o frutas
Bebida de fruta o sorbete
Postre

Se realizó gramaje del grupo de edad 9 a 13 años, de las diferentes preparaciones, se deja el soporte en el formato inspección de muestras porciones servidas.

Utensilios para tener en cuenta: Se realizó la toma de los gramajes con los utensilios correspondientes teniendo en cuenta la preparación a servir, como por ejemplo la jarra medidora para las bebidas, las cucharas y tazas medidoras para los alimentos sólidos y se tendrán otros utensilios en cuenta para otras preparaciones.





Toma de evidencia (registro fotográfico) de la actividad.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Se promueve a los auxiliares de toma diaria de las preparaciones según grupo de edad para evitar errores al momento de servir los mismos, teniendo en cuenta los requisitos mínimos y máximos al momento de servir el gramaje de las preparaciones	Auxiliares de cocina	20/12/22

En constancia de lo anterior firman:

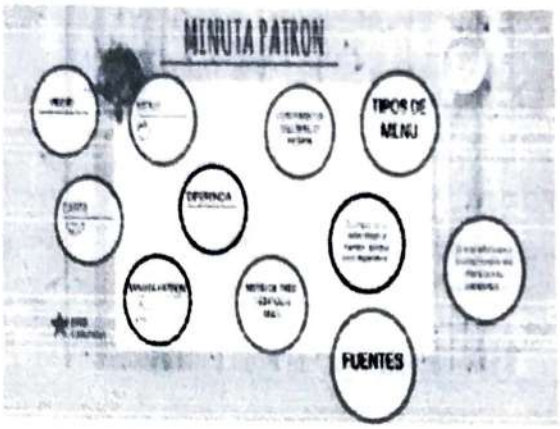
Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
NORMA GALINDO SOSA	Nutricionista	CC-CP POTRERITO	Norma Galindo Sosa Nutricionista Dietista CC 52 745.224
Nubia s Parrado	Operaria	ccc P Potreritos	Nubia S Parrado B.
Hum Dc Rsan Buenaun	operario	dcc p potreritos	
Carlos Agudelo	Responsable Servicio	CC-CP Potreritos	
Sandra Sabrel	operaria	cc potreritos	Sandra Sabrel C
Solange S.	auxiliar adm.	Cc. Potreritos	Solange Santamaria.
Alejandro Pedraza	Operario	cc potreritos	

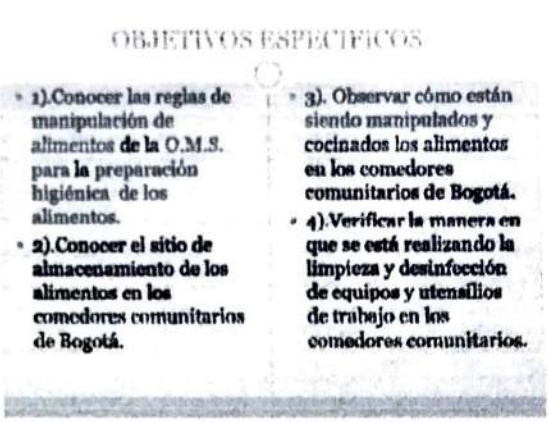
Anexos: formatos, registro fotográfico

Elaboró: NORMA GALINDO SOSA

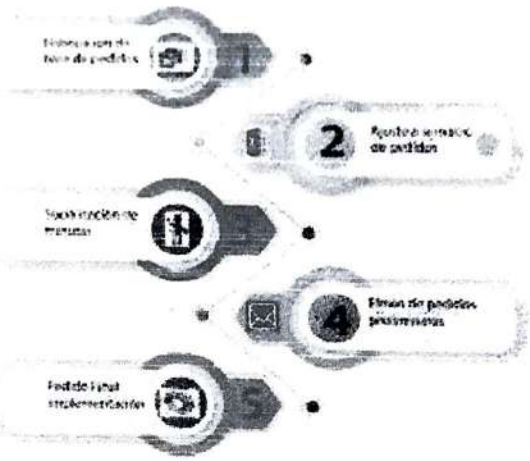
Norma Galindo Sosa Nutricionista Dietista CC 52 745.224

MATERIAL DE APOYO









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

TEST INICIAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC CP	
SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS		POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 28/12/2022	TEMA: MINUTA PATRON	EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Sandra Salinas

1. Con sus propias palabras describa que es minuta patron .

Es una guia que nos dan para Establecer el gramaje, Los componentes alimentarios del los grupos etarios

4

2. ¿Qué es peso bruto , peso , neto y peso servido ?

Peso bruto: es lo que pesa un producto o Mercancia

Peso neto: es la Cantidad que Realmente se va a utilizar.

Peso Servido: es lo que se Servi va a dar el gramaje con sus Componentes de un Plato.

4

3. Escriba el gramaje de los alimentos servidos del menú del día , de cada una de las preparaciones del grupo de edad 6 a 8 años 11 meses .

Carne de Cerdo, asada con Perejil - 95

Arroz Verde - 120

Ensalada fria de Remolacha, Zanahoria y Mayonesa - 65

Papa ala francesa - 45

Sopa de avena - 185

Sorbete de fresa - 110

Banano con Crema de leche - 55

3

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

TEST FINAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC CP	
SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS		POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 28/12/2022	TEMA: MINUTA PATRON	EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Sandra Salinas.

1. Con sus propias palabras describa que es minuta patron .

Es aquella que se establece los grupos de alimentos la frecuencia del consumo y se inicia las porciones acordada para cada persona

S

2. ¿Qué es peso bruto , peso , neto y peso servido ?

Peso bruto: es aquel donde se tiene encuenta el peso del alimento y el empaque.
Peso Neto: Es el peso total del solo alimento.

Peso servido: es el peso del alimento despues de la preparación.

S

3. Escriba el gramaje de los alimentos servidos del menú del día , de cada una de las preparaciones del grupo de edad 6 a 8 años 11 meses .

Carne de cerdo asada con perejil: 50.6
arroz verde: 71,5
ensalada fria de Remolacha - Zanahoria y Mayonesa - 44gr
Papa a la francesa: 26,4
Sopa de avena: 264
Salpicon de Fresa: 264
Banano con cremas de leche: 59,4

S

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

TEST INICIAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA | PROYECTO: CC CP

SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS | POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO

FECHA: 28/12/2022 | TEMA: MINUTA PATRON | EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Carlos Agudelo

1. Con sus propias palabras describa que es minuta patron .

Una minuta Patron es donde se describe las Porciones, Cantidades de la Preparación de Un alimento.

3

2. ¿Qué es peso bruto , peso , neto y peso servido ?

El Peso bruto es el total de un Producto hasta el empaque

El Peso Neto es la cantidad del alimento

El Peso servido es el que se sirve en el Plato

3

3. Escriba el gramaje de los alimentos servidos del menú del día , de cada una de las preparaciones del grupo de edad 6 a 8 años 11 meses .

Carne de cerdo, asada Con Perejil - 340

Arroz Verde - 180

Ensalada Fria de remolacha, Zanahoria y mayonesa - 230

Papas a la Francesa - 250

Sopa de avena - 450

Sorbete de mora - 210

Banano Con Crema de leche : 190

3

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

TEST FINAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC CP	
SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: 28 | 12 | 22	TEMA: MINUTA PATRON	EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Carlos Agudelo

1. Con sus propias palabras describa que es minuta patron .

Es aquella donde se establecen los grupos de alimentos la frecuencia del consumo y se indica las porciones adecuadas para cada persona.

2. ¿Qué es peso bruto , peso , neto y peso servido ?

Peso bruto: Es aquel donde se tiene en cuenta el peso del alimento y el empaque

Peso Neto: Es el peso total del solo alimento

Peso servido: Es el peso del alimento despues de la preparación

3. Escriba el gramaje de los alimentos servidos del menú del día , de cada una de las preparaciones del grupo de edad 6 a 8 años 11 meses .

Carne de Cerdo, asado con Perejil - 50,6

Arroz Verde - 71,5

Ensalada Fria de remolacha, zanahoria y mayonesa - 44

Papas a la Francesa - 26,4

Sopa de avena 26:4

Sorbete de Fresa - 264

Banano con crema de leche 59,4

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

TEST INICIAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA | PROYECTO: CC CP

SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS | POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO

FECHA: 28/12/22 | TEMA: MINUTA PATRON | EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Nubia Parrado

1. Con sus propias palabras describa que es minuta patron .

Es aquella en donde se escribe que se debe servir el dia de la preparacion

3

2. ¿Qué es peso bruto , peso , neto y peso servido ?

peso bruto es la cantidad total del producto
Peso neto es cuando el producto esta sin empaque

Peso servido es la porcion que se le da al consumidor

4

3. Escriba el gramaje de los alimentos servidos del menú del día , de cada una de las preparaciones del grupo de edad 6 a 8 años 11 meses .

Carne de cerdo asada con perejil - 480
Arroz Verde - 230
Ensalada Fria de remolacha zanahoria y mayonesa - 320
Papas a la Francesa - 185
Sopa de avena - 420
Sorbete de Fresa - 185
Banano Con crema de leche - 260

2

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

TEST FINAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC CP	
SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS		POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 28/12/2022	TEMA: MINUTA PATRON	EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Nubia Parrado

1. Con sus propias palabras describa que es minuta patron .

Es aquella donde se establece los grupos de alimentos la frecuencia del consumo y se indica las porciones adecuadas para cada persona.

5

2. ¿Qué es peso bruto , peso , neto y peso servido ?

Peso bruto: Es aquel donde se tiene en cuenta el peso del alimento y el empaque

Peso neto: Es el peso total del solo alimento.

Peso servido: Es el peso del alimento despues de la preparación

5

3. Escriba el gramaje de los alimentos servidos del menú del día , de cada una de las preparaciones del grupo de edad 6 a 8 años 11 meses .

Caine de cerdo, asada con perejil - 50,6

Arroz verde - 71,5

Ensalada Fria de remolacha, zahahoria y mayoneza - 44

papas a la Francesa - 26,4

Sopa de avena - 264

Sorbete de presa - 264

Banano con crema de leche - 59,4

5

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 I2019036990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

TEST INICIAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC CP	
SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: 28/12/2022	TEMA: MINUTA PATRON	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Hamdersen Stevens Buesano Rojas		

1. **Con sus** propias palabras **describa** que **es minuta** patron .

minuta de patron es una descripcion de la preparacion que se hace todos los dias la calidad del alimento que se les brinda a la persona

4

2. ¿**Qué es** peso **bruto** , **peso** , **neto** y **peso servido** ?

el peso bruto es la cantidad total del producto y en el empaque. peso neto cuando el producto esta fuera del empaque

es porcion que se le da al servidor

3

3. **Escriba el** gramaje **de los alimentos servidos del menú del día , de cada una de las preparaciones del** grupo **de edad 6 a 8 años 11 meses .**

carne de cerdo asada con perejil 4.80
arroz verde 230
ensalada fria remolacha zanahoria y mayonesa 320
papa a la francesa 285
sorbete de fresa avena 420
Sobrete de fresa 185
Banano crema de leche 260

4

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

TEST FINAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC CP	
SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: 28/11/2022	TEMA: MINUTA PATRON	EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Hamderson Stevens Guarcan Rojas

1. Con sus propias palabras describa que es minuta patron .

Es aquella que se establece los grupos de alimentos la frecuencia del consumo y se inicia las porciones adecuadas para cada persona

S

2. ¿Qué es peso bruto , peso , neto y peso servido ?

Peso bruto es aquel con se tiene en cuenta el peso del alimento y el empaque

Peso neto es el peso total del solo alimento

Peso servido es el peso del alimento despues de preparacion

S

3. Escriba el gramaje de los alimentos servidos del menú del día , de cada una de las preparaciones del grupo de edad 6 a 8 años 11 meses .

Carne de cerdo asado con perejil - 50,6
Arroz verde 71,5
Ensalada fria de remolacha, zanahoria, mayonesa - 44
papa a la francesa - 26-4
sopa de avena 26.4
sorbete de fresa - 26.4
Banano con crema de leche 59.4

S

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

TEST INICIAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC CP	
SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS		POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 28/11/2022	TEMA: MINUTA PATRON	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Solange Santamaria G.		

1. Con sus propias palabras describa que es minuta patron .

es un manual o Guia que se entrega para saber los componentes que lleva el menu con su gramaje para los grupos

4

2. ¿Qué es peso bruto , peso , neto y peso servido ?

Peso neto: es como llega el producto

Peso Bruto: es El alistamiento de producto para su Preparacion.

Peso Servido: son todos los Productos Preparados Con Sus Componentes en el plato.

4

3. Escriba el gramaje de los alimentos servidos del menú del día , de cada una de las preparaciones del grupo de edad 6 a 8 años 11 meses .

Carne de Cerdo asado: 85

arroz Verde - 125

ensalada fria de Remolacha, Zanahoria y Mayonesa - 70

Sopa de avena - 175

Papa a la francesa - 50

Sorbete de Fresa - 115

Banano con Crema de leche - 55.

3

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

TEST FINAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC CP	
SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: 28/12/2022	TEMA: MINUTA PATRON	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Solange Santamaria G.		

1. Con sus propias palabras describa que es minuta patron .

es aquella que se establece los grupos de alimentos la frecuencia del consumo y se indica las porciones adecuadas para cada persona.

5

2. ¿Qué es peso bruto , peso , neto y peso servido ?

Peso Bruto: es aquel donde se tiene encuenta el peso del alimento y el empaque

Peso neto: es el peso total del solo alimento.

Peso Servido: es el peso del alimento despues dela preparacion.

5

3. Escriba el gramaje de los alimentos servidos del menú del día , de cada una de las preparaciones del grupo de edad 6 a 8 años 11 meses .

Carne de cerdo asada con Perejil - 50,6 grm.
Arroz verde - 71,5 grm.
Ensalada fria de Remolacha y zanahoria con Mayonesa - 44 grm.
Papa a la francesa. - 26,4 grm
Sopa de avena - 264 grm
Sorbete de fresa. - 264 grm.
Banano con Crema de leche - 59,4 grm.

5

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 03 de Marzo del 2023

HORA: 10:30 a.m. - 11:30 p.m.

3:00 p.m. – 3:45 p.m.

LUGAR: Comedor Comunitario Cocina Popular Potreritos

TEMA: Minuta patrón, ciclo de menú, gramaje, análisis nutricional

ASISTENTES: Lista de asistencia

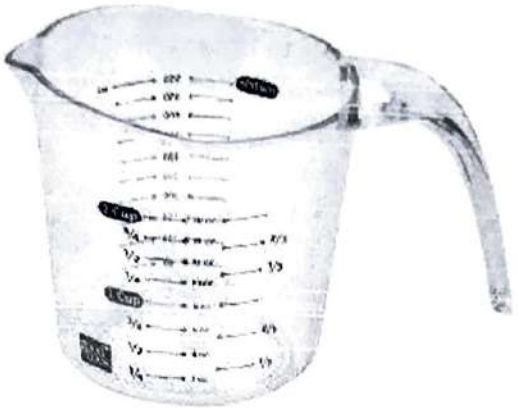
ORDEN DEL DÍA:

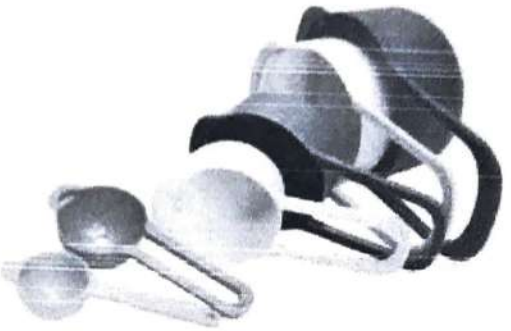
1. Presentación del tema a tratar minuta patrón, gramaje, análisis nutricional.
2. Realización de práctica de gramaje de las preparaciones.
3. Evaluación inicial y final del tema minuta patrón, gramaje, análisis nutricional.

DESARROLLO:

Se realizó gramaje del grupo de edad 9 a 13 años, de las diferentes preparaciones, se deja el soporte en el formato inspección de muestras porciones servidas.

Utensilios para tener en cuenta: Se realizó la toma de los gramajes con los utensilios correspondientes teniendo en cuenta la preparación a servir, como por ejemplo la jarra medidora para las bebidas, las cucharas y tazas medidoras para los alimentos sólidos y se tendrán otros utensilios en cuenta para otras preparaciones.





Toma de evidencia (registro fotográfico) de la actividad.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Se promueve a los auxiliares de toma diaria de las preparaciones según grupo de edad para evitar errores al momento de servir los mismos, teniendo en cuenta los requisitos mínimos y máximos al momento de servir el gramaje de las preparaciones	Auxiliares de cocina	03 de Marzo del 2023

En constancia de lo anterior firman:

Se realizó la retroalimentación al personal operario el tema a tratar del ciclo de menús, minuta patrón, gramaje y análisis nutricional, teniendo en cuenta el lineamiento del anexo técnico donde se tendrá en cuenta el día de la visita

El propósito de este documento es brindar una herramienta para definir el tipo de alimentación que requieren los usuarios de acuerdo a los estándares establecidos y basados en las recomendaciones nutricionales dispuestas por los profesionales de salud y lo establecido por la secretaria de integración social.
Objetivos

- Garantizar el gramaje de servido como se estipula en los lineamientos del anexo técnico, teniendo en cuenta el grupo de edad.
- Indicar al personal manipulador la relevancia del análisis nutricional para la elaboración de la minuta patrón.
- Dar a conocer al personal manipulador la minuta patrón establecida por el anexo técnico.

Metodología

- Para llevar a cabo la actividad se tuvo en cuenta:
- Anexo técnico
- Utensilios y/o menaje para la práctica del taller
- Test inicial, test final.

Se llevó a cabo la práctica de toma de gramaje de las preparaciones del menú del día con el grupo 9 a 13 años.

Toma de gramaje a las preparaciones:

Sopa
Proteína
Cereal
Raíces tubérculos y plátanos
Verdura cocida o ensalada de verduras y/o frutas
Bebida de fruta o sorbete
Postre

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Carmen Urbana Ahumada Collazo	Nutricionista	CC-CP POTRERITOS	Norma Galindo Sosa Nutricionista Dietista CC 52 745.224
Merari Mercado	operaria	cc. potreritos	Merari Mercado
Hany Rincon Villamil	Administrativo	cc. potreritos	Hanyi Sicmara Rincon.
Omara Gil	Operaria	cc. potreritos	

Anexos: formatos, registro fotográfico

Elaboró: NORMA GALINDO SOSA

Norma Galindo Sosa
Nutricionista Dietista
CC 52 745.224

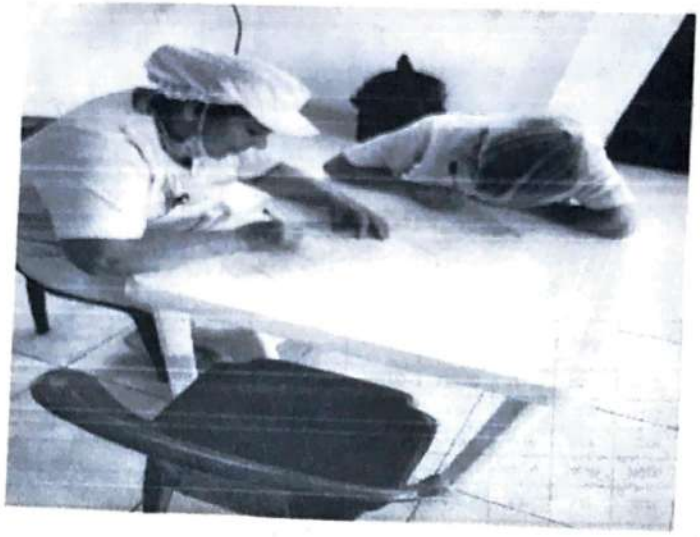
	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN	Código: FOR-PSS-296 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 1

FECHA: 03 marzo 2023 | POBLACION OBJETO: PERSONAL HUM | SERVICIO SOCIAL: CC-CP POTRERITOS

TEMA: Minuta Patrón, ciclo de menú, gramaje, analisis | No. PERSONAS CAPACITADAS: 2 | TOTAL HORAS: 45 m

PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO nutricional | PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: nutricionista.

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
1	BOSA	CC	1022978532	Hanyi	Siomara	Rincon	Villamil	30	X		Hanyi Rincon.
2	BOSA	CC	1000810263	merari		miranda	lombera	21	X		Merari Miranda
3	BOSA	CC	29790092	Omaira		Unás	Gil	49	X		Omaira Unás
4	BOSA										
5	BOSA										
6	BOSA										
7	BOSA										
8	BOSA										
9	BOSA										
10	BOSA										
11	BOSA										
12	BOSA										
13	BOSA										
14	BOSA										
15	BOSA										
16	BOSA										
17	BOSA										
18	BOSA										
19	BOSA										
20	BOSA										
21	BOSA										
22	BOSA										
23	BOSA										
24	BOSA										
25	BOSA										
26	BOSA										
27	BOSA										
28	BOSA										
29	BOSA										
30	BOSA										





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

TEST INICIAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA | PROYECTO:

SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS | POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO

FECHA: 03/marzo/2023 | TEMA: MINUTA PATRON | EQUIPO No: 1

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Meryi Mercedes Lombana

1. Con sus propias palabras describa que es minuta patron .

Es para Consumir uno o varios tipos de Comida

2. ¿Qué es peso bruto , peso , neto y peso servido ?

-Peso bruto es el peso del producto
-peso neto incluye peso del contenedor
-peso servido es dar la porción establecida

3. Escriba el gramaje de los alimentos servidos del menú del día , de cada una de las preparaciones del grupo de edad 6 a 8 años 11 meses .

- Cazuela de lentejas 50gr
- Sobre barriga en salsa 60gr
- Arroz con cilantro 30gr
- Ensalada de espinaca, manzana fresa y miel 25gr
- Yuca en salsa criolla 35gr
- Jugo de lulo 67gr
- postre melon con queso doble crema 70gr

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

TEST FINAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO:	
SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA 03 marzo 2023	TEMA: MINUTA PATRON	EQUIPO No: 1

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Merani mercedes Lombana

1. Con sus propias palabras describa que es minuta patron .

Es una guia que establece los grupos de alimentos, componentes, frecuencia y gramaje por grupo de edad

3

F

2. ¿Qué es peso bruto , peso , neto y peso servido ?

- Peso bruto: Es peso de una mercancia incluido el gramaje y el empalage
- peso: Unidad de medida que se le da a un alimento o producto
- Peso neto: peso de la materia sin cosiderar el embase o el embalaje
- peso servido: peso del alimento despues de la preparación

5

3. Escriba el gramaje de los alimentos servidos del menú del día , de cada una de las preparaciones del grupo de edad 6 a 8 años 11 meses .

- Cazuela de lentejas 24 gr
- Sobre barriga en salsa 33 gr
- Arroz con cilantro 65 gr
- Ensalada de espinaca, manzana fresa y miel 50 gr
- yuca en salsa criolla 55 gr
- jugo de lulo 240
- postre melon con queso doble crema 132 gr.

5

F

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

TEST INICIAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA | PROYECTO: CC - CP Potreritos

SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS | POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO

FECHA: 03-marzo-2023 | TEMA: MINUTA PATRON | EQUIPO No: 1

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Hanyi Siomara Rincon Villamil

1. Con sus propias palabras describa que es minuta patron .

Es una medida o cantidades y frecuencias, para consumir en uno a varios tiempos de comida, que se ajusta a los requerimientos calóricos y de nutrientes de una población.

A

2. ¿Qué es peso bruto , peso , neto y peso servido ?

Peso bruto = el peso de los productos incluyendo todos sus embalajes, con exclusión del equipo utilizado para el transporte
Peso Neto = Es el peso del producto sin incluir el peso del contenedor o empaque
Peso servido = Pesa 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 al grupo etario.

A

3. Escriba el gramaje de los alimentos servidos del menú del día , de cada una de las preparaciones del grupo de edad 6 a 8 años 11 meses .

- Cazuela de lentejas 90 g.
- (Sobrete) Sobre barriga en salsa 150 g
- Arroz con cilantro 100 g
- Ensalada de espinacas, manzana fresa y mid 75 g
- Yuca en salsa criolla 80 g
- Jugo de lulo 150 g
- postre melon con queso doble crema. 125 gr.

A

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

TEST FINAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: SANTAFE	PROYECTO: CC - CP Protentos	
SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA 03-marzo-2023	TEMA: MINUTA PATRON	EQUIPO No: 1

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Hanyl Siomara Rincon Villamil

1. Con sus propias palabras describa que es minuta patron .

Es una guia que establece los grupos de alimentos, componentes frecuencia y gramaje por grupo de edad

5

2. ¿Qué es peso bruto , peso , neto y peso servido ?

- Peso bruto: es peso de una mercansia e incluido el gramaje y el empaque

- Peso: Unidad de medida que se leda a un alimiento o producto

- Peso neto : Peso de la materia sin considerar el ~~embase~~ o el embalase.

Peso Serudo: Peso del alimento despues de la preparacion.

6

3. Escriba el gramaje de los alimentos servidos del menú del día , de cada una de las preparaciones del grupo de edad 6 a 8 años 11 meses .

- Cazuela de lentejas 240 gr
- Sobre bariga en salsa 33 gr
- Arroz con cilantro 65 gr
- Ensalada de espinaca, manzana, fresa y miel 50 gr
- Yuca en salsa criolla 55 gr
- Jugo de lulo 240
- Postre melon con queso doble crema 132. gr.

5

	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

TEST INICIAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC – CP Potreritos	
SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: 03/03/23	TEMA: MINUTA PATRON	EQUIPO No: 1

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Omaira G.

1. Con sus propias palabras describa que es minuta patron .

En la cantida que debe llevar cada preparación de los alimentos

4

2. ¿Qué es peso bruto , peso , neto y peso servido ?

el peso bruto es el peso del producto

Peso neto lo que contiene un embase

Peso Servido por porción

4

3. Escriba el gramaje de los alimentos servidos del menú del día , de cada una de las preparaciones del grupo de edad 6 a 8 años 11 meses .

- Cazuela de lenteja 50 gr
- Sobre barriga en salsa 60 gr
- arroz con cilantro 30 gr
- Ensalada de espinaca, manzana, Fresa y miel 25gr
- yuca en sal frialla 35 gr
- jugo de lulo 67 gr
- Postre melon con queso doble crema

4

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

TEST FINAL

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: BOSA	PROYECTO: CC - CP Potreritos	
SERVICIO SOCIAL: CC - CP POTRERITOS	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: 03/03/23	TEMA: MINUTA PATRON	EQUIPO No: 7
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: NORMA GALINDO SOSA		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Omaira Gil		

1. Con sus propias palabras describa que es minuta patron .

Es una guia que establece los grupos de alimentos componentes, frecuencias y gramaje por grupo de edad.

5

2. ¿Qué es peso bruto , peso , neto y peso servido ?

- Peso bruto: Es peso de una mercancia en cluido el gramaje y el empalaje
- Peso: Unidad de medida que se le da a un alimento o producto
- Peso neto: Peso de la materia sin considerar el empaque el embalaje
- Peso Servido: Peso del alimento despues de la preparacion

5

3. Escriba el gramaje de los alimentos servidos del menú del día , de cada una de las preparaciones del grupo de edad 6 a 8 años 11 meses .

- Cazuela de lentejas 24 gr
- Sobre barriga en salsa 33 gr
- Arroz con cilantro 65 gr
- Ensalada de espinaca, manza Fresa y mil 50gr
- Yuca en salsa criolla 55 gr
- Jugo de lulo 240 gr
- postre melon con queso doble crema 132 gr.

5

1. Objetivo

Definir los aspectos técnicos a tener en cuenta para la elaboración de la minuta patrón que servirá como insumo para la entrega del apoyo alimentario en los servicios sociales de la Secretaria Distrital de Integración Social – SDIS.

2. Glosario

Alimento: todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias. [1]

Crecimiento: es el incremento progresivo de la estatura y masa corporal dado por el aumento en el número y tamaño de las células.[2]

Desarrollo: abarca la maduración en los aspectos físicos, cognitivos, lingüísticos, socio afectivos y comportamentales como la adquisición de habilidades en la motricidad fina y gruesa.[3]

Frecuencia: número de veces que se ofrece un alimento o preparación en una semana, quincena o mes.

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

Nutriente: cualquier sustancia química consumida normalmente como componente de un alimento que aporta energía, o es necesaria para el crecimiento, el desarrollo y/o el mantenimiento de la salud, o cuya carencia hará que se produzcan cambios químicos o fisiológicos característicos.[4]

Nutriente esencial: nutriente que no es sintetizado por el organismo o es sintetizado en cantidades insuficientes y que debe ser consumido para garantizar el crecimiento, desarrollo y/o mantenimiento de la salud.[5]

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

Nivel de ingesta máximo tolerable ((UL) *Tolerable Upper Level Intake):* nivel de ingesta promedio más alto de la ingesta diaria de un nutriente que probablemente no genera riesgo de efectos adversos para la salud de la mayoría de individuos de la población general; no se debe

[1] Resolución 2674/2013, de 22 de julio, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. Ministerio de Salud y Protección Social.
[2] Resolución 2465 de 2016, de 14 de junio, Por la cual se adoptan los indicadores antropométricos, patrones de referencia y puntos de corte para la clasificación antropométrica del estado nutricional de niñas, niños y adolescentes menores de 18 años de edad, adultos de 18 a 64 años de edad y gestantes adultas y se dictan otras disposiciones. Ministerio de Salud y Protección Social.
[3] Ibid.
[4] Resolución 333 de 2011, de 10 de febrero, Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano. Ministerio de Salud y Protección Social.
[5] Resolución 333 de 2011.

ingerir de manera crónica más de este valor. El término "tolerable" tiene la connotación de un nivel de ingesta que puede, con alta probabilidad, ser tolerado biológicamente por un individuo.[6]

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

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

Requerimiento de ingesta de energía y nutrientes: estimaciones cuantitativas de la ingesta de energía y nutrientes que se emplean en la planeación y evaluación de dietas para personas aparentemente sanas. Comprenden un conjunto de valores de referencia como: Requerimiento de Energía (ER), Aporte Dietético Recomendado (RDA), Requerimiento Promedio Estimado (EAR), Ingesta Adecuada AI y el Nivel de Ingesta Máximo Tolerable UL, Ingesta aceptable (únicamente aplica para Vitamina E).[7]

Requerimiento de energía (ER) *Requirement Energy*): nivel de ingesta de energía proveniente de los alimentos necesaria para balancear el gasto energético en hombres y mujeres adultos,

[6] Resolución 3803 de 2016. Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN) para la población colombiana y se dictan otras disposiciones. Ministerio de Salud y Protección Social.
[7] Resolución 3803 de 2016.

con el fin de mantener el peso, la composición corporal y un nivel de actividad física deseable y necesario, acorde con una buena salud a largo plazo. En los niños y niñas incluye la energía necesaria para el crecimiento y desarrollo óptimo; en la gestación para el depósito de tejidos y durante la lactancia para la producción de leche materna.[8]

Tipo de alimentos: clasificación de las preparaciones de acuerdo al aporte de macronutrientes, características de los alimentos y clasificación de las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la población colombiana.

3. Desarrollo

No	Actividad	Responsable	Registro Documental
1	Caracterización de los participantes	Profesionales en Nutrición - Subdirección de Nutrición	Actas de mesas técnicas
2	Definición de las particularidades por curso de vida	Profesionales en Nutrición - Subdirección de Nutrición	Actas de mesas técnicas
3	Elaboración de minuta patrón por grupo de edad	Profesionales en Nutrición - Subdirección de Nutrición	Minutas patrón

ACTIVIDAD 1. Caracterización de los participantes

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

ACTIVIDAD 2. Definición de las particularidades por curso de vida

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

2.1. Base Legal

Ley 12 de 1991: "Por medio de la cual se aprueba la Convención sobre los Derechos Del Niño adoptada por la Asamblea General de las Naciones Unidas el 20 de noviembre de 1989"

Artículo 44: “son derechos fundamentales de los niños, la vida, la integridad física, la salud y la seguridad social, la alimentación equilibrada. La familia, la sociedad y el estado tienen la obligación de asistir y proteger al niño para garantizar su desarrollo armónico e integral.

[8] Ibid.

Artículo 50: "todo niño menor de un año que no esté cubierto por algún tipo de protección de seguridad social, tendrá derecho a recibir protección gratuita de las instituciones de salud que reciban aportes del estado.

Decreto 1397 de 1992: "por el cual se promueve la lactancia materna, se reglamenta la comercialización y publicidad de los alimentos de fórmula para lactantes y complementarios de la leche materna y se dictan otras disposiciones".

Ley 1098 de 2006: ¨por la cual se expide el código de la infancia y adolescencia"

Decreto No 508 de 2007: "por el cual se adopta la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Bogotá".

Plan Decenal de Lactancia Materna 2010 – 2020: que busca el "compromiso de la sociedad en su conjunto, a partir de entender la lactancia materna como un imperativo público fundamental del bienestar y de las mejoras en la calidad de vida de los menores de dos años de edad".

Ley 1804 de 2016: "por la cual se establece la política de estado para el desarrollo integral de la primera infancia de cero a siempre y se dictan otras disposiciones".

Resolución 5406 de 2015: "por la cual se definen los lineamientos técnicos para la atención integral de las niñas y los niños menores de cinco (5) años con desnutrición aguda".

2.2. Base técnica

Guías alimentarías basadas en alimentos para la población colombiana mayor de 2 años, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF[9].

Guías alimentarías para las niñas y niños colombianos menores de 2 años. Instituto Colombiano de Bienestar Familiar - ICBF. 2004[10].

Recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes – RIEN para la población colombiana y se dictan otras disposiciones. Resolución 3803 de 2016.

Tabla de Composición de Alimentos Colombianos. Instituto Colombiano de Bienestar Familiar - ICBF. 2015[11].

---

[9] Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la Población Colombiana Mayor de 2 años. (citado 03 de diciembre de 2019). Disponible en: https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/guias_alimentarias_para_poblacion_colombiana_mayor_de_2_anos__0.pdf

[10] Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para Mujeres Gestantes, Madres en Periodo de Lactancia y Niños y Niñas Menores de 2 años para Colombia. (citado 03 de diciembre de 2019). Disponible en: https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/gabasmenor2anos_documentotecnico_2018.pdf

[11] Instituto Colombiano de Bienestar Familiar –ICBF 2015. Tabla de Composición de Alimentos Colombianos. (citado 04 de abril de 2018). Disponible en: https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/tcac_2015_final_para_imprimir.pdf

Sazonadores naturales: especias, hierbas y frutas. Ministerio de Salud y Protección Social. 2014[12].

Estrategia Nacional para la reducción de consumo sal/sodio en Colombia 2012-2021. Ministerio de Salud y Protección Social. 2015[13].

Documento técnico: azúcares añadidos. Ministerio de Salud y Protección Social. 2015[14].

Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional – PNSAN. Gobierno de Colombia 2012 – 2019[15].

2.3. Características de crecimiento y desarrollo

2.3.1. Etapas del Desarrollo Cognoscitivo:[16]

En cada etapa el pensamiento del niño es cualitativamente distinto al de las restantes, el desarrollo cognoscitivo no sólo consiste en cambios cualitativos de los hechos y de las habilidades, sino en transformaciones radicales de cómo se organiza el conocimiento, una vez que un niño entra en una nueva etapa, no retrocede a una forma anterior de razonamiento ni de funcionamiento, el desarrollo sigue una secuencia invariable, es decir, todos los niños pasan por las cuatro etapas en el mismo orden, no se omite ninguna de ellas.

Las etapas se relacionan generalmente con ciertos niveles de edad, pero el tiempo que dura una etapa muestra gran variación individual y cultural.

ETAPAS DEL DESARROLLO COGNOSCITIVO DE PIAGET		
Etapa	**Edad**	**Característica**
Sensoriomotora El niño activo	Del nacimiento a los 2 años	Los niños aprenden la conducta propositiva, el pensamiento orientado a medios y fines, la permanencia de los objetos.

[12] Ministerio de Salud y Protección Social. 2014. Sazonadores naturales: especias, hierbas y frutas. (citado 04 de abril de 2018). Disponible en: https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/sazonadores-naturales-especias-hierbas-frutas.pdf
[13] Ministerio de Salud y Protección Social. 2015. Estrategia Nacional para la reducción de consumo sal/sodio en Colombia 2012-2021. (citado 04 de abril de 2018). Disponible en: https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/Estrategia-reduccion-sal-2012-2021.pdf
[14] Ministerio de Salud y Protección Social. 2015. Documento técnico: azúcares añadidos. citado 04 de abril de 2018). Disponible en: https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/documento-tecnico-azucares-adicionados.pdf
[15] Gobierno de Colombia 2012 – 2019. Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional – PNSAN. citado 04 de abril de 2018). Disponible en: https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/pnsan.pdf
[16] Desarrollo cognitivo: Las Teorías de Piaget y de Vygotaky (en línea). Universitat Autónoma de Barcelona – bienio 07-08. (citado 04 de abril de 2018). Disponible en: http://www.paidopsiquiatria.cat/files/teorias_desarrollo_cognitivo_0.pdf

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

2.3.2. Procesos Sensoriales: [17]

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

- **Desarrollo motor grueso**: Se produce en sentido cefalocaudal, y se refiere a los cambios de posición del cuerpo y la capacidad de control que se tiene para mantener el equilibrio, la postura y el movimiento.
- **Desarrollo motor fino adaptativo**: Se produce en sentido proximal distal, y está relacionado con el uso de las partes individuales del cuerpo, lo cual requiere de la coordinación de varios sentidos.
- **Desarrollo Audición Lenguaje**: Incluye el desarrollo de diferentes formas de lenguaje: gestual, con recepción de la vía visual y emisión a través de gestos o muecas faciales y manuales (de 0 a 12 meses); el lenguaje verbal, con recepción por vía auditiva y emisión a través del habla (1 a 5 años), y el lenguaje escrito, con recepción visual por medio de la lectura y emisión a través de la escritura (más allá de los 5 años). Para la adquisición adecuada del lenguaje, el niño requiere de mucho contacto con el entorno y de la integridad de los órganos, desde la visión, audición, respiración, fonación, resonancia, articulación y madurez del sistema nervioso.

[17] Escala abreviada de desarrollo -3. Ministerio de Salud y Protección Social-Gobierno de Colombia. (citado 04 de abril de 2018). Disponible en: https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/ENT/Escala-abreviada-de-desarrollo-3.pdf. ISBN 978-958-5401-34-1.

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

2.3.3. Características de crecimiento y desarrollo entre los 12 y 24 meses de vida

Este periodo se caracteriza por una disminución en el crecimiento, al igual que su apetito, las niñas y niños van adquiriendo autonomía en el consumo de alimentos, aunque requieren de la supervisión y asistencia del cuidador; hay pérdida del tejido subcutáneo convirtiéndose en un niño más delgado y muscular, en esta etapa inicia la erupción de los primeros molares y termina con los 8 molares, aunque pueden retardarse hasta los 30 meses.

2.3.4. Características de crecimiento y desarrollo entre los 3 y 6 años de vida

En esta etapa adquiere mayor autonomía e independencia, el niño o niña debe consumir por si solo todos los alimentos ofrecidos.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Asociado a los cambios físicos puede observarse necesidad de asistencia en las actividades cotidianas como el consumo de alimentos, incidiendo en el estado anímico y por ende en la ingesta de alimentos.

2.4. Características de la alimentación durante los primeros años de vida

Durante los dos primeros años de vida, los cambios en el crecimiento, desarrollo y consumo de alimentos del infante son mayores que en cualquier otro periodo; por lo mismo la buena nutrición es esencial en esta etapa de maduración.

Los primeros días de nacido el niño o niña recibe el calostro, liquido transparente y amarillo que suministra anticuerpos y sustancias que proporcionan defensas al bebé. Por esto, es importante promover la lactancia materna desde el momento del nacimiento, a libre demanda, siendo la leche materna el único alimento que el niño debe consumir hasta los 6 meses de vida (lactancia materna exclusiva), posterior a los 6 meses se iniciará la alimentación complementaria, manteniendo la lactancia materna hasta los dos años o más, de acuerdo a la recomendación de la Organización Mundial de la Salud – OMS[18].

Introducir sucedáneos de la leche materna o leche entera de otro mamífero aumenta el riesgo de alergias e infecciones asociadas a la fórmula infantil o manipulación de la misma y priva al niño o niña de los beneficios de la lactancia materna.

Los bebés que están siendo amamantados y que por alguna situación excepcional deben recibir fórmula infantil, esta deberá ofrecerse en taza o con cuchara, siguiendo la dosificación establecida por el fabricante y las medidas de higiene respectivas antes y durante la preparación de la misma.

[18] Organización mundial de la salud. La lactancia materna exclusiva durante los primeros 6 meses es lo mejor para todos los niños. (citado 04 de abril de 2018). Disponible en: https://www.who.int/mediacentre/news/statements/2011/breastfeeding_20110115/es/

Cumplidos los 6 meses de edad, además de la leche materna, se recomienda la introducción progresiva de los demás alimentos que hacen parte del plato saludable de la familia colombiana, con el fin de cubrir el total de los requerimientos de energía y nutrientes y para que el niño inicie su proceso de adaptación a la alimentación familiar, en este proceso el niño debe tener la oportunidad de experimentar con texturas, sabores, colores y consistencia. La consistencia de los alimentos deberá ser progresiva con el fin de facilitar la aceptación y favorecer el desarrollo del sistema estomatognático, sistema que es desarrollado en gran parte por el mantenimiento de la lactancia materna.

2.4.1. Razones médicas aceptables para el uso de sucedáneos de leche materna

Son muy pocos los casos en los cuales es necesario recurrir a opciones de alimentación diferentes a la leche materna, estas razones médicas están descritas en el documento: Razones médicas aceptables para el uso de sucedáneos de leche materna publicado por la OMS y UNICEF en el año 2009[19]. Si definitivamente hay que acudir a la alimentación artificial, esta debe seguir las pautas estrictas de preparación y de higiene que disminuyan los riesgos para la salud del bebé.

Es importante tener en cuenta que el uso del biberón no es adecuado para el suministro de la fórmula infantil, esta se debe proporcionar en lo posible, con taza o cuchara debidamente lavadas y desinfectadas. El biberón altera las pautas de respiración y succión, genera cambios en la cavidad oral, ocasiona mala oclusión dental y presenta mayor incidencia de otitis media aguda y candidiasis. Al igual, los biberones incrementan los riesgos de contaminación por bacterias que se multiplican rápidamente y pueden ser muy peligrosas para el bebé. La esterilización de los biberones exige un cuidadoso procedimiento, además de equipo y personal entrenado para hacerlo. Descuidos aún mínimos, pueden dar como resultado la aparición de brotes de diarrea y otras infecciones que comprometen a varios niños y niñas.

La determinación de la cantidad de fórmula infantil a ofrecer en cada grupo de edad se establece en la minuta patrón, salvo en casos excepcionales en donde el niño o niña deba recibir más fórmula infantil esta será prescrita por la profesional en nutrición y dietética a cargo de la unidad operativa.

2.5. Esquema sobre los alimentos que se deben introducir en la alimentación del niño(a) de acuerdo a la edad.

EDAD	GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTOS ESPECIFICOS	CANTIDAD Y FRECUENCIA	PREPARACION
6-8 meses	Leche Materna*	Leche Materna	A libre demanda	A libre demanda
	Alimentos proteicos de origen animal	Carne y vísceras de res Carne de cerdo Ternera Pollo y vísceras de pollo Otras aves	1 a 2 cucharadas soperas al día El huevo se inicia por cucharadas y en la	Cocidas, deben ir molidas o picadas finamente

[19] OMS-UNICEF. Razones médicas aceptables para el uso de sucedáneos de la leche materna.Ginebra.2009 http://www.who.int/nutrition/publications/infantfeeding/WHO_NMH_NHD_09.01_spa.pdf

EDAD	GRUPOS DE ALIMENTOS	ALIMENTOS ESPECIFICOS	CANTIDAD Y FRECUENCIA	PREPARACION
		Pescados de rio y mar Huevo	medida que se acepte y tolere, se puede dar uno diario	
	Verduras	Todas las verduras teniendo en cuenta variedad de colores y según cosechas	1 a 2 cucharadas soperas al día.	Cocidas, deben ir en purés, maceradas, ralladas o picadas finamente
	Cereales	Arroz, maíz, avena, cebada, trigo, quinua, amaranto	2 a 3 cucharadas medidoras por preparación una vez al día	cereales infantiles fortificados en polvo sin adición de azucares que se pueden agregar a agua, leche materna, fórmulas infantiles o frutas como papillas
			1 unidad pequeña (no mayor de 30 gramos) una a dos veces al día	Galletas sin dulce y sin relleno, panes, tostadas, arepas, envueltos preparados en el hogar o jardín
			1 a 2 cucharadas soperas al día	Pueden ir cocidos en preparaciones blandas, macerados o picados
	Frutas	Todas las frutas teniendo en cuenta la variedad de sabores y colores y según cosechas	Iniciar con 1 cucharada sopera al día e ir incrementando hasta 3 onzas al día	En purés, ralladas o picadas finamente
	Alimentos proteicos de origen vegetal	Frijol, lenteja, garbanzo, habas, arvejas secas, soya, mezclas vegetales	1 a 2 cucharadas soperas dos a tres veces por semana	Cocidos, en preparaciones blandas, maceradas
	Tubérculos, raíces y plátanos	Papa blanca, papa criolla, nabos, cubios, yuca, arracacha, ñame, plátano verde, plátano maduro	1 a 2 cucharadas soperas al día	Cocidos, en purés o trozos pequeños
	Derivados Lácteos	Yogurt natural pasteurizado Kumis natural pasteurizado Queso pasteurizado	1 a 3 onzas una vez al día 1 tajada de 30 gramos 3 veces por semana	Dar en vaso y con cuchara Sin adición de azucares simples
Adicional a los alimentos anteriormente mencionados				
8-12 meses	Leche Materna	Leche Materna	A libre demanda por lo menos hasta los dos años	A libre demanda por lo menos hasta los dos años
	Aceites y grasas	Aceites vegetales variados, mantequilla, aguacate, maní, nueces, almendras, pistachos, cacahuetes	1 cucharadita al día	Adicionar a preparaciones Las semillas deben ir trituradas
Adicional a los alimentos anteriormente mencionados				
Mayor a 12 meses	Leche Materna	Leche Materna	A libre demanda por lo menos hasta los dos años	A libre demanda por lo menos hasta los dos años
	Leche entera de vaca	Leche entera de vaca Fórmulas lácteas de crecimiento según necesidad	2 a 3 porciones al día de 6 a 8 onzas cada una	Dar en vaso y con cuchara Sin adición de azucares simples
	Alimentación familiar	Introducir alimentos que hagan falta, bajos en sal, azúcar y sin grasas trans	Según requerimientos	Preparación habitual familiar

2.5.1. Características de la alimentación entre los 12 y 24 meses de edad

A esta edad el niño debe compartir la mesa y los horarios de la comida familiar, en su propio plato, pocillo y vaso, promoviendo la alimentación perceptiva, en donde se evalúan gustos y preferencias del niño frente a las consistencias, texturas, sabores y olores de los alimentos. No ofrecer alimentos recalentados o preparados con mucho tiempo de anticipación, el uso de azúcar, panela, miel y sal debe hacerse en mínimas cantidades en el momento de la preparación de los alimentos.

Es necesario preparar las comidas con alimentos nutritivos y de fácil digestión, evitando alimentos ultraprocesados como los refrescos, gaseosas, golosinas o dulces, alimentos empaquetados y embutidos.

El número de comidas diarias es de 4 a 5, repartidas en 3 comidas principales y 2 refrigerios, más la lactancia materna la cual debe ofrecer de acuerdo a la recomendación dada con anterioridad.

2.5.2. Características de la alimentación entre los 3 y 6 años de edad

Durante esta etapa del curso de vida, el niño y niña debe consumir los alimentos de forma autónoma, en familia y procurando uno ambiente de tranquilidad y goce del momento de la alimentación.

Las porciones ofrecidas deberán ajustarse a los requerimientos nutricionales teniendo presente las cantidades, ya que aunque hay autonomía en el consumo de alimentos las familias tienden a ofrecer cantidades de alimentos por encima de la capacidad gástrica de los niños, en esta edad hay mayor preferencia por el consumo de alimentos con alto contenido de azúcares como dulce, helados y golosinas. El uso de herramientas tecnológicas durante el momento de la alimentación no favorece un adecuado consumo de alimentos, por tanto, debe evitarse esta práctica.

En esta etapa para favorecer el consumo de alimentos y preparaciones de baja aceptación, se debe promover la participación del niño o niña en la selección y preparación de los alimentos.

2.5.3. Características de la alimentación entre los 7 y 18 años de edad

Debido a su escolaridad tiene mayor autonomía para seleccionar sus alimentos, prefieren alimentos en preparaciones sencillas que no requieren calentarse.

Por el desarrollo y nivel de actividad física, es importante aumentar el aporte de energía y nutrientes, promoviendo el consumo de los alimentos definidos en el plato saludable para la familia colombiana, evitando el consumo de alimentos ultra procesados.

En esta etapa se conforman definitivamente los hábitos de alimentación individuales, por lo cual es muy importante orientar la selección de los alimentos que deben formar parte de su alimentación, tanto en cantidad como en calidad.

2.5.3. Características de la alimentación entre los 18 y 59 años de edad

Las necesidades alimentarias se orientan hacia una salud óptima y la satisfacción social que produce la alimentación. Es de anotar que los hombres tienen una necesidad de calorías un poco mayor que las mujeres.

Es importante consumir una alimentación equilibrada, que permita el mantenimiento de un adecuado estado de salud; además, es recomendable realizar al algún deporte o actividad física diaria, evitar los excesos en grasas, azúcares, bebidas alcohólicas y consumir una cantidad adecuada de agua en el día.

2.5.4. Características de la alimentación en la población mayor de 60 años

Por la disminución de la actividad física, se reducen los requerimientos de energía y nutrientes, lo cual debe verse reflejado en la disminución de las porciones de alimentos consumidos, especialmente los tubérculos, plátanos, cereales y grasas y conservando las porciones de proteínas, verduras y frutas.

La consistencia de los alimentos debe ser adaptada de acuerdo a la capacidad para masticar y deglutir, evitando ofrecer alimentos que puedan generar molestias gastrointestinales, debido al cambio en el vaciamiento gástrico por lo cual deberán evitarse comidas copiosas.

De acuerdo a las patologías presentadas por los participantes, se hace necesario definir las modificaciones en la minuta patrón, las cuales deberán ser elaboradas por el profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

ACTIVIDAD 3. Elaboración de minuta patrón por grupo de edad

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

Las características de los grupos poblacionales a atender como:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

MINUTA PATRÓN POR GRUPOS POBLACIONALES:

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

Institucionalizadas en los servicios sociales:

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

No institucionalizados en los servicios sociales:

- Centros Amar se suministra hasta el 100% de las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes diarias de acuerdo a la permanencia de los participantes en el servicio social, distribuidos hasta en cinco (5) tiempos de comida (desayuno, nueves, almuerzo, onces y comida), de lunes a domingo.
- Jardín Infantil Diurno, Jardines Cofinanciados, Casa de Pensamiento Intercultural, Centros Crecer, Centros Avanzar y Centro Integrarte Atención Externa, se suministra el 70% de las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes diarias, distribuidas en tres (3) tiempos de comida (nueves reforzadas, almuerzo y refrigerio), de lunes a viernes.
- Jardín Infantil Nocturno se suministra el 70% de las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes diarias, distribuidas en tres (3) tiempos de comida (onces, cena y desayuno), de lunes a domingo.
- Jardín Infantil Diego Páramo Rocha, se suministra el 70% de las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes diarias, distribuidas en tres (3) tiempos de comida de acuerdo a los turnos de atención (Desayuno, nueves, fruta adicional, almuerzo onces, bebida láctea y cena), de lunes a sábado.
- Centros Día de operación directa: se suministra el 55% de las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes diarias, distribuidas en dos (2) tiempos de comida (nueves y almuerzo), de lunes a sábado.
- Centros Día de operación en asociación: se suministra el 75% de las recomendaciones de energía y nutrientes diarias, distribuidas en tres (3) tiempos de comida (nueves, almuerzo y onces), de lunes a domingo.
- Centros noche de operación en asociación: se suministra el 60% de las recomendaciones de energía y nutrientes diarias, distribuidas en dos (2) tiempos de comida (cena y desayuno), de lunes a domingo.
- Comedores: Se suministra el 40% de las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes diarias en un (1) tiempo de comida (almuerzo), de lunes a sábado.
- Hogar de Paso día y noche: se suministra hasta el 100% de las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes diarias de acuerdo a la permanencia de los participantes en el servicio social, distribuidos hasta en cinco (5) tiempos de comida (desayuno, nueves, almuerzo, onces y comida), de lunes a domingo.

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

REQUERIMIENTOS DE INGESTA DE ENERGÍA Y NUTRIENTES PARA CADA GRUPO DE EDAD							
Servicio social	**Grupo de edad**	**Tipo de alimentación**	**% de aporte de energía y nutrientes**	**Calorías aportadas (Kcal)**	**Proteína (g)**	**Grasa (g)**	**Carbohidratos (g)**
Primera Infancia	0 a 2 meses	Lactancia materna	70%	356	5,3 - 8,9	17,8 - 21,8	31,2 - 42,7
		Fórmula		405	6,1 - 10,1	20,3 - 24,8	35,4 - 48,6

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

Servicio social	Grupo de edad	Tipo de alimentación	% de aporte de energía y nutrientes	Calorías aportadas (Kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Carbohidratos (g)
		Mixta		378	5,7 - 9,5	18,9 - 23,1	33,1 - 54,4
	3 a 5 meses	Lactancia materna		395	5,9 - 9,9	19,8 - 54,3	34,6 - 47,4
		Fórmula		430	6,5 - 10,8	21,5 - 26,3	37,6 - 51,6
		Mixta		378	5,7 - 9,5	18,9 - 23,1	33,1 - 54,4
	6 a 8 meses			444	11,1 - 22,5	14,8 - 19,7	55,5 - 72,2
	9 a 11 meses			496	12,4 - 24,8	16,49 - 22	62 - 80,6
	1 a 2 años			696	17,4 - 34,8	23,2 - 30,9	86,9 - 112,9
	3 a 5 años			912	22,8 - 45,6	30,4 - 40,5	114 - 148,2
Centros Amar / Centros Proteger	0 a 2 meses	Lactancia materna	100%	508	7.6-12.7	25.4-31	44.5-61
		Fórmula		573	8.7-14.5	29-35.4	50.7-69.5
		Mixta		540	8.1-13.5	27-33	47.3-64.8
	3 a 5 meses	Lactancia materna		564	8.5-14.1	28.2-34.5	49.4-67.7
		Fórmula		614	9.2-15.4	30.7-37.5	53.7-73.7
		Mixta		588	8.8-14.7	29.4-35.9	51.5-70.6
	6 a 8 meses			634	15.9-31.7	21.1-28.2	79.3-103
	9 a 11 meses			708	17.7-35.4	23.6-31.5	88.5-115.1
	1 a 3 años			1064	26.6-53.2	35.5-47.3	133-172.9
	4 a 8 años			1588	39,7 - 79,4	44,1 - 61,8	198,5 - 258,1
	9 a 18 años			2575	64,4 - 128,8	71,5 - 100,1	321,9 - 418,4
Centros Renacer	0 a 2 meses	Lactancia materna	100%	508	7.6-12.7	25.4-31	44.5-61
		Fórmula		573	8.7-14.5	29-35.4	50.7-69.5
		Mixta		540	8.1-13.5	27-33	47.3-64.8
	3 a 5 meses	Lactancia materna		564	8.5-14.1	28.2-34.5	49.4-67.7
		Fórmula		614	9.2-15.4	30.7-37.5	53.7-73.7
		Mixta		588	8.8-14.7	29.4-35.9	51.5-70.6
	6 a 8 meses			634	15.9-31.7	21.1-28.2	79.3-103

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

Servicio social	Grupo de edad	Tipo de alimentación	% de aporte de energía y nutrientes	Calorías aportadas (Kcal)	Proteína (g)	Grasa (g)	Carbohidratos (g)
	9 a 11 meses			708	17.7-35.4	23.6-31.5	88.5-115.1
	1 a 3 años			1064	26.6-53.2	35.5-47.3	133-172.9
	4 a 8 años			1588	39,7 - 79,4	44,1 - 61,8	198,5 - 258,1
	9 a 18 años			2575	64,4 - 128,8	71,5 - 100,1	321,9 - 418,4
	19 a 24 años			2558	64 - 127,9	71,1 - 99,5	319,8 - 415,7
Centros Crecer	6 a 8 años		70%	1112	27,8 - 55,6	30,9 - 43,2	139,0 - 180,6
	9 a 17 años			1803	45,1 - 90,1	50,1 - 70,1	225,3 - 292,9
Comedores	3 a 5 años		40%	520	13 - 26	17,3–23,1	65-84,5
	6 a 8 años			652	16,3-32,6	18,1-25,3	81,5-105,9
	9 a 13 años			898	22,5-44,9	24,9-34,9	112,3-145,9
	14 años o mas			1071	37,5-53,6	29,8-41,7	133,9-174,1
Hogares de Paso	Adultos de 19 a 59 años		100%	2608	91.3 - 130.4	58 - 101.4	326 - 423.8
CPS	Persona mayor de 60 años		100%	2035	71.2 - 101.8	45.2 - 79.1	254.4 - 330.7
Centros Día	Mayores de 60 años		55%	1119	39,2 - 56,0	24,9 - 43,5	139,9 - 181,9

4. Observaciones

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

- Incluir leche y derivados lácteos, el uso de alimentos deslactosados no es recomendado, a no ser que existan condiciones fisiológicas de la población que así requiera.
- El uso de carnes magras y el retiro de la piel de las carnes, para disminuir el aporte de colesterol y grasa saturadas proveniente de los alimentos.
- Incluir frutas, verduras y hortalizas que proporcionen color y variedad al plato, deben ser frescas, agradables a la vista y paladar para que sean consumidas por los participantes.
- Los condimentos a utilizar en las preparaciones deben ser naturales (tomillo, laurel, perejil, cilantro, cebolla, tomate, pimentón, orégano, entre otros) consultar el documento Sazonadores naturales: especias, hierbas y frutas. Ministerio de Salud y Protección Social. 2014.

- Para la planeación de la minuta se debe considerar la inclusión de vísceras, dada la biodisponibilidad del hierro en este tipo de alimentos y su importancia en los procesos fisiológicos.
- Evitar el uso de huesos de animales o cortes en donde predomine el hueso para las preparaciones, por el aumento de grasas saturadas a la preparación y bajo aporte de proteína de alto valor biológico asociada a la parte comestible.
- Evitar el uso de alimentos embutidos y enlatados por el alto aporte de glutamato monosódico, sodio, nitritos y nitratos.
- Evitar el uso de alimentos altos en azúcar y la adición de esta, debido a los efectos nocivos para la salud y su contribución al sobrepeso u obesidad.
- La adición de sal-sodio a las preparaciones debe hacerse al final de la preparación, para reducir el uso de esta.

5. Administración del instructivo

Subdirección de Nutrición

6. Aprobación del documento

	Elaboró	Revisó	Aprobó
Nombre	Omaida Ayala Cavanzo Yulied Sánchez Ortiz Eliana Sofía Vega Castro Jeny Tatiana Bolívar Herrera	Carmen Elizabeth Rozo Uzeta Sandra Esperanza Ávila Pérez Martha Liliana Huertas Moreno	Maritza del Carmen Mosquera Palacios
Cargo/Rol	Nutricionistas Dietistas Subdirección de Nutrición	Gestora SIG Subdirección de Nutrición Gestora SIG Proceso Prestación de Servicios Sociales para la Inclusión Social Subdirectora de Nutrición	Directora Territorial