



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

ACTA

FECHA marzo 07 de 2023

HORA 12:30 a 1:30 PM

LUGAR Comedor- Comunitario cocina popular Taberin

TEMA fortalecimiento técnico minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricional

ASISTENTES: Nutricionista, manipuladores de alimentos

OBJETIVOS: Verificar que los alimentos ofrecidos a los participantes por la secretaria Distrital de Integración Social preparados por el comedor-cocina popular, cumplan con los requerimientos de ingesta de energía y nutrientes establecidos en el análisis nutricional de acuerdo con el grupo de edad y que a su vez estos alimentos cumplan con las características organolépticas, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones.

DESARROLLO:

1. 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.

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

3. 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 fisiológico característicos.

4. Ciclo de menús: es un conjunto de menús que se planean con anterioridad, teniendo como modelo la minuta patrón, para un periodo determinado de tiempo, el cual se repite de una manera regular. Para participantes que reciben apoyo alimentario durante todo el contrato, este ciclo es de 4 semanas.

5. 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 por tiempo de comida y para 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.

-Minuta patrón por grupos poblacionales en los comedores: La minuta patrón en los comedores comunitario cocina popular está diseñada y calculada para aportar las recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes según el servicio social ofrecido por la SDIS, y se establecieron para la elaboración de la minuta patrón los siguientes grupos:

- 1.- 6 a 8 años 11 meses 29 días
- 2.- 9 a 13 años 11 meses 29 días
- 3.- Mayores de 14 años

LOGROS:

-Los manipuladores de alimentos afianzan sus conocimientos sobre cómo se realiza una minuta patrón y reconocen, para lograr que este proceso teórico se realice en el comedor comunitario cocina popular se debe garantizar que todos los alimentos propuestos para una preparación estén presentes y se cumpla con los pesos servidos por ellos para eso es importante realizar el gramaje.

-Se verificó que los manipuladores de alimentos para la preparación de los menús diarios, tienen en cuenta preparar de acuerdo con el cuadro de porciones la cantidad de alimentos mínimos requeridos en un día de producción.

- Los participantes atendidos en el comedor recibirán el 40% del requerimiento diario de energía y nutrientes estimados a partir de las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes-Rien (Normatividad 3803 de



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

2016 del Ministerio de Salud y Protección Social), por la cual se establece las recomendaciones para la población colombiana, a través del suministro de un tiempo de comida (almuerzo).

-Mantener disponible en un lugar visible del servicio del Comedor Comunitario - Cocina Popular, las minutas patrón y el ciclo de menús a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los participantes.

Se realizó evaluación de características organolépticas, color, aroma, olor, sabor, consistencia y textura de las preparaciones programadas en la semana 4 menú 20

según anexo técnico compuesto por:

Proteína:	Came de cerdo guisada
Cereal:	Arroz con cilantro
Verduras o ensaladas:	Verduras salteadas en juliana
Tubérculo o plátano:	Papa criolla dorada
Sopa o cazuela:	Cazuela de garbanzo
Bebida de fruta:	Jugo de mango
Postre:	Banano con queso doble crema

-Se reitera la importancia que el personal manipulador de alimentos está capacitado para servir los Alimentos las porciones correctas según los grupos de edad establecidos para la planificación alimentaria y los respectivos requerimientos de energía y nutrientes.

Se diligenció el formato inspección plan de muestreo porciones servidas con la evaluación del cumplimiento de las porciones servidas ofrecidas en el comedor-cocina popular durante la entrega de alimentos a los participantes.

Se diligenció el formato características organolépticas con el fin de determinar si los alimentos mantienen las características organolépticas durante su servicio.

DIFICULTADES: No se presentaron

ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN:

- Seguir capacitando permanentemente al personal manipulador para identificar dificultades.
- Solicitud de aclaratoria a Nutricionista local en caso de ser necesario.

MATERIAL DE APOYO: Instructivo plan de muestreo y seguimiento a la minuta de alimentos.

Formato inspección plan de muestreo de porciones servidas, formato evaluación de características organolépticas.

En constancia de lo anterior firma:

Lucila M. Calderón Carreño

Anexos: Registro fotográfico, formato inspección plan de muestreo de porciones servidas, formato evaluación de características organolépticas y registro control asistencia firmado por los asistentes.

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES										Código:	
PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE										Versión:	
FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACION										Fecha:	
NO CONTROLADO										Página:	
FECHA: 07 / 03 / 2023			POBLACION OBJETO: MANIPULADORES DE ALIMENTOS					SERVICIO SOCIAL: Comedor comunitario - cocina popular			
TEMA: fortalecimiento técnico minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricional								No PERSONAS CAPACITADAS:		TOTAL HORAS: 1	
PROFESIONAL RESPONSABLE: Lucila M. Calderón C.								PROFESIÓN Y DEPENDENCIA		N.D	
No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO		FIRMA
									H	M	
1	SUBA	C.C	53013974	Olga	Lucia	Suena	Cruz	41	X		
2	SUBA	C.C	39767835	Blanca	cecilia	Firacative	BaQuero	51	X		Blanca c.F
3	SUBA	C.C.	64558784	Kara	elenor	Solar	Solar	58			
4	SUBA	C.C	52814224	Andreea		SIEREA	CEAZ	43	X		Andreea
5	SUBA	C.C									
6	BA	C.C									
7	SUBA	C.C									
8											
9											
10											
12											
13											
16											
18											
19											
20											
Profesional responsable: <u>Lucila M. Calderón Carreño</u>											
Prot. 1: <u>Nutricionista</u>											

Lucila M. Calderón C.
Nutricionista - dietista
R.P. 03847



PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIO SOCIAL PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE ALIMENTOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO REVISIÓN PLAN DE MUESTREO POR CATEGORÍAS DE ACTIVIDADES

Código: FCN-PS-252
Versión: 3
Fecha: Mayo Int
2018022518
17/06/2018

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD:	SUBA	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR
UNIDAD OPERATIVA:	TABERIN		
DIRECCIÓN:	Calle 129F # 87-18	TELÉFONO:	4787254
OPERADOR	ASOSPERANZA	FECHA: (dd/mm/aaaa)	07/03/2023
COBERTURA ATENCIÓN HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE A A AÑOS	GRUPO ETÁREO 2: DE A A AÑOS	GRUPO ETÁREO 3: DE A A AÑOS
	GRUPO ETÁREO 4: DE A A AÑOS		

GRUPO DE EDAD EVALUADO	YANAR DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO GRUPO EVALUADO	ITEM QUE EVALUAM EL PLAN DE MUESTREO	NÚMERO DE MUESTRAS														RESULTADO	
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	CUMPLE	NO CUMPLE
9 a 13	5	Carne cerdo guisado	Carne cerdo guisado	50	PESO MUESTREADO	49	52	50	51	49									3		
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	98	104	100	102	98											
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3											
9 01 13	5	Arroz con Cilantro	Arroz con Cilantro	90	PESO MUESTREADO	85	90	88	92	86										3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	94	100	97	102	95											
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3											
9 01 13	5	Verduras saltado Juliano	Verduras saltado Juliano	55	PESO MUESTREADO	53	57	55	53	58										3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96	103	100	96												
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3											
9 01 13	5	Papa criolla dorada	Papa criolla dorada	63	PESO MUESTREADO	63	59	65	60	57										3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	93	103	95	90											
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3											
9 01 13	5	cazuela de parbajos	cazuela de parbajos	270	PESO MUESTREADO	245	270	248	272	270										3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	90	100	92	100	100											
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3											
9 01 13	5	Jugo de mango	Jugo de mango	270	PESO MUESTREADO	270	267	247	270	273									3		
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	98	91	100	101											
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3											

OBSERVACIONES:

Semana 4 Fev 20

FIRMA PROFESIONAL:

NOMBRES Y APELLIDOS:

[Firma]

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS:



Ministerio de Salud
República de Cuba

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYO ALIMENTARIO EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Código: PC-6-PM-240

Versión: 0

Fecha: Mayo del 2012/06/06 - 3/06/2012

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD:	SUBA	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COCINA POPULAR
UNIDAD OPERATIVA:	TABERIN		
DIRECCIÓN:	CALLE 120F # 87-18	TELÉFONO:	4787254
FECHA (dd/mm/aaaa):	07/03/2023	OPERADOR:	ABOGADPERANZA

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra n°	COLOR	OLOR	SAZOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
carne cerdo guisada	carne cerdo guisada	1	o	o	o	o	o		
		2	o	o	o	o	o	3	
		3	o	o	o	o	o		
Arroz con Cilantro	Arroz con Cilantro	1	o	o	o	o	o	3	
		2	o	o	o	o	o		
		3	o	o	o	o	o		
Verduras salteadas	Verduras salteadas	1	o	o	o	o	o	3	
		2	o	o	o	o	o		
		3	o	o	o	o	o		
Juana	Juana	1	o	o	o	o	o	3	
		2	o	o	o	o	o		
		3	o	o	o	o	o		
papa criolla dorada	papa criolla dorada	1	o	o	o	o	o	3	
		2	o	o	o	o	o		
		3	o	o	o	o	o		
cazuela	cazuela	1	o	o	o	o	o	3	
		2	o	o	o	o	o		
		3	o	o	o	o	o		
garbanzos	garbanzos	1	o	o	o	o	o	3	
		2	o	o	o	o	o		
		3	o	o	o	o	o		
Jugo de mangos	Jugo de mangos	1	o	o	o	o	o	3	
		2	o	o	o	o	o		
		3	o	o	o	o	o		
Banano queso	Banano queso	1	o	o	o	o	o	3	
		2	o	o	o	o	o		
		3	o	o	o	o	o		

OBSERVACIONES:

Semana 4 Calderon 20

FIRMA PROFESIONAL:

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS:

NOMBRES Y APELLIDOS:

COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR TABERIN
FORTALECIMIENTO MINUTA PATRÓN, CICLO DE MENÚS Y ANÁLISIS NUTRICIONALES,
07 -MARZO DE 2023





ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

ACTA

FECHA febrero 14 de 2023
HORA 12:30 a 1:30 PM
LUGAR Comedor- Comunitario cocina popular Taberín
TEMA fortalecimiento técnico minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricional

ASISTENTES: Nutricionista, manipuladores de alimentos

OBJETIVOS: Verificar que los alimentos ofrecidos a los participantes por la secretaria Distrital de Integración Social preparados por el comedor-cocina popular, cumplan con los requerimientos de ingesta de energía y nutrientes establecidos en el análisis nutricional de acuerdo con el grupo de edad y que a su vez estos alimentos cumplan con las características organolépticas, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones.

DESARROLLO:

1. **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.
2. **Grupo de alimentos:** alimentos que hacen parte de una preparación y que en su totalidad conforman la minuta patrón.
3. **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 fisiológico característicos.
4. **Ciclo de menús:** es un conjunto de menús que se planean con anterioridad, teniendo como modelo la minuta patrón, para un periodo determinado de tiempo, el cual se repite de una manera regular. Para participantes que reciben apoyo alimentario durante todo el contrato, este ciclo es de 4 semanas.
5. **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 por tiempo de comida y para 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.

-Minuta patrón por grupos poblacionales en los comedores: La minuta patrón en los comedores comunitario cocina popular está diseñada y calculada para aportar las recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes según el servicio social ofrecido por la SDIS, y se establecieron para la elaboración de la minuta patrón los siguientes grupos:

- 1.- 6 a 8 años 11 meses 29 días
- 2.- 9 a 13 años 11 meses 29 días
- 3.- Mayores de 14 años

LOGROS:

- Los manipuladores de alimentos afianzan sus conocimientos sobre cómo se realiza una minuta patrón y reconocen, para lograr que este proceso teórico se realice en el comedor comunitario cocina popular se debe garantizar que todos los alimentos propuestos para una preparación estén presentes y se cumpla con los pesos servidos por ellos para eso es importante realizar el gramaje.
- Se verifico que los manipuladores de alimentos para la preparación de los menús diarios, tienen en cuenta preparar de acuerdo con el cuadro de porciones la cantidad de alimentos mínimos requeridos en un día de producción.
- Los participantes atendidos en el comedor recibirán el 40% del requerimiento diario de energía y nutrientes estimados a partir de las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes-Rien (Normatividad 3803 de

Sede Principal: Carrera 7 # 32 -12 / Ciudadela San Martín
Secretaría Distrital de Integración Social
Teléfono: 3 27 97 97
www.integracionsocial.gov.co
Código postal: 110311





ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

2016 del Ministerio de Salud y Protección Social), por la cual se establece las recomendaciones para la población colombiana, a través del suministro de un tiempo de comida (almuerzo).

-Mantener disponible en un lugar visible del servicio del Comedor Comunitario - Cocina Popular, las minutas patrón y el ciclo de menús a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los participantes.

Se realizó evaluación de características organolépticas, color, aroma, olor, sabor, consistencia y textura de las preparaciones programadas en la semana 1 menú 2

según anexo técnico compuesto por:

Proteína:	Tortilla de huevo con Atún
Cereal:	Arroz con zanahoria
Verduras o ensaladas:	Calabaza guisada con arveja fresca y perejil
Tubérculo o plátano:	Yuca guisada con cilantro
Sopa o cazuela:	Sopa de avena
Bebida de fruta:	Jugo de mora
Postre:	Banano con queso doble crema

-Se reitera la importancia que el personal manipulador de alimentos está capacitado para servir los Alimentos las porciones correctas según los grupos de edad establecidos para la planificación alimentaria y los respectivos requerimientos de energía y nutrientes.

Se diligenció el formato inspección plan de muestreo porciones servidas con la evaluación del cumplimiento de las porciones servidas ofrecidas en el comedor-cocina popular durante la entrega de alimentos a los participantes.

Se diligenció el formato características organolépticas con el fin de determinar si los alimentos mantienen las características organolépticas durante su servicio.

DIFICULTADES: No se presentaron

ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN:

-Seguir capacitando permanentemente al personal manipulador para identificar dificultades.
-Solicitud de aclaratoria a Nutricionista local en caso de ser necesario.

MATERIAL DE APOYO: Instructivo plan de muestreo y seguimiento a la minuta de alimentos.

Formato inspección plan de muestreo de porciones servidas, formato evaluación de características organolépticas.

En constancia de lo anterior firma:

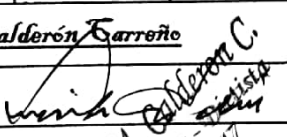
Lucila M. Calderón Carreño

Anexos: Registro fotográfico, formato inspección plan de muestreo de porciones servidas, formato evaluación de características organolépticas y registro control asistencia firmado por los asistentes.

Sede Principal: Carrera 7 # 32 - 12 / Ciudadela San Martín
Secretaría Distrital de Integración Social
Teléfono: 3 27 97 97
www.integracionsocial.gov.co
Código postal: 110311



PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES										Código:	
PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE										Versión:	
FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACION										Fecha:	
										Página:	
FECHA: 14 / 02 / 2023			POBLACION OBJETO: Manipuladores de alimentos					SERVICIO SOCIAL: Comedor comunitario - cocina popular			
TEMA: fortalecimiento técnico minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricional								No PERSONAS CAPACITADAS:		TOTAL HORAS: 1	
PROFESIONAL RESPONSABLE: Lucila M. Calderón C.								PROFESIÓN Y DEPENDENCIA		N.D	
No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO		FIRMA
									H	M	
1	SUBA	C.C	39767835	Blanca	cecilia	Firacative	Baguero	51		X	Blanca C.F
2	SUBA	C.C	64557784	Karla	Elena	Solar	Solar	54		X	[Signature]
3	SUBA	C.C	53013974	Olga	lucia	Sierra	Cruz	41		X	[Signature]
4	SUBA	C.C	52014774	Andrés		SIERRA	CRUZ	43		X	Andrés
5	SUBA	C.C									
6	SUBA	C.C									
7	SUBA	C.C									
8											
9											
10											
12											
13											
16											
18											
19											
20											
Profesional responsable: <u>Lucila M. Calderón Carreño</u>											
Profesión: <u>Nutricionista</u>											


 Lucila M. Calderón C.
 Nutricionista -
 R.P. 03847

COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR TABERIN
FORTALECIMIENTO TECNICO EN MINUTA PATRON, CICLOS MENU Y ANALISIS NUTRICIONAL

14/02/2023





ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

ACTA

FECHA enero 26 de 2023
HORA 12:30 a 1:30 PM
LUGAR Comedor- Comunitario cocina popular Taberín
TEMA fortalecimiento técnico minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricional

ASISTENTES: Nutricionista, manipuladores de alimentos

OBJETIVOS: Verificar que los alimentos ofrecidos a los participantes por la secretaria Distrital de Integración Social preparados por el comedor-cocina popular, cumplan con los requerimientos de ingesta de energía y nutrientes establecidos en el análisis nutricional de acuerdo con el grupo de edad y que a su vez estos alimentos cumplan con las características organolépticas, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones.

DESARROLLO:

1. **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.
2. **Grupo de alimentos:** alimentos que hacen parte de una preparación y que en su totalidad conforman la minuta patrón.
3. **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 fisiológico característicos.
4. **Ciclo de menús:** es un conjunto de menús que se planean con anterioridad, teniendo como modelo la minuta patrón, para un periodo determinado de tiempo, el cual se repite de una manera regular. Para participantes que reciben apoyo alimentario durante todo el contrato, este ciclo es de 4 semanas.
5. **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 por tiempo de comida y para 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.

-Minuta patrón por grupos poblacionales en los comedores: La minuta patrón en los comedores comunitario cocina popular está diseñada y calculada para aportar las recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes según el servicio social ofrecido por la SDIS, y se establecieron para la elaboración de la minuta patrón los siguientes grupos:

- 1.- 6 a 8 años 11 meses 29 días
- 2.- 9 a 13 años 11 meses 29 días
- 3.- Mayores de 14 años

LOGROS:

- Los manipuladores de alimentos afianzan sus conocimientos sobre cómo se realiza una minuta patrón y reconocen, para lograr que este proceso teórico se realice en el comedor comunitario cocina popular se debe garantizar que todos los alimentos propuestos para una preparación estén presentes y se cumpla con los pesos servidos por ellos para eso es importante realizar el gramaje.
- Se verificó que los manipuladores de alimentos para la preparación de los menús diarios, tienen en cuenta preparar de acuerdo con el cuadro de porciones la cantidad de alimentos mínimos requeridos en un día de producción.
- Los participantes atendidos en el comedor recibirán el 40% del requerimiento diario de energía y nutrientes estimados a partir de las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes-Rien (Normatividad 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social), por la cual se establece las recomendaciones para la población colombiana, a través del suministro de un tiempo de comida (almuerzo).

Sede Principal Carrera 7 # 32 -12 / Ciudadela San Martín
Secretaría Distrital de Integración Social
Teléfono 3 27 97 97
www.integracionsocial.gov.co
Código postal 110311





ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

-Mantener disponible en un lugar visible del servicio del Comedor Comunitario - Cocina Popular, las minutas patrón y el ciclo de menús a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los participantes.

Se realizó evaluación de características organolépticas, color, aroma, olor, sabor, consistencia y textura de las preparaciones programadas en la semana 2 menú 10

según anexo técnico compuesto por:

Proteína:	Pechuga de pollo en salsa criolla
Cereal:	Arroz con fideos
Verduras o ensaladas:	Ensalada de pepino tomate y cilantro
Tubérculo o plátano:	Plátano maduro frito en monedas
Sopa o cazuela:	Cazuela de arveja verde seca
Bebida de fruta:	Sorbete de guanábana
Postre:	Granadilla

-Se reitera la importancia que el personal manipulador de alimentos está capacitado para servir las porciones correctas según los grupos de edad establecidos para la planificación alimentaria y los respectivos requerimientos de energía y nutrientes.

Se diligenció el formato inspección plan de muestreo porciones servidas con la evaluación del cumplimiento de las porciones servidas ofrecidas en el comedor-cocina popular durante la entrega de alimentos a los participantes.

Se diligenció el formato características organolépticas con el fin de determinar si los alimentos mantienen las características organolépticas durante su servicio.

DIFICULTADES: En el ciclo de menús semana 2, todas las preparaciones de tubérculo o plátano son preparaciones fritas.

ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN:

- Seguir capacitando permanentemente al personal manipulador para identificar dificultades.
- Solicitud de aclaratoria a Nutricionista local en caso de ser necesario.

MATERIAL DE APOYO: Instructivo plan de muestreo y seguimiento a la minuta de alimentos.

Formato inspección plan de muestreo de porciones servidas, formato evaluación de características organolépticas.

En constancia de lo anterior firma:

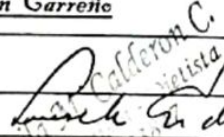
Lucila M. Calderón Carreño

Anexos: Registro fotográfico, formato inspección plan de muestreo de porciones servidas, formato evaluación de características organolépticas y registro control asistencia firmado por los asistentes.

Sede Principal Carrera 7 # 32 -12 / Ciudadela San Martín
Secretaría Distrital de Integración Social
Teléfono 3 27 97 97
www.integracionsocial.gov.co
Código postal 110311



 MINISTERIO DE SALUD REPUBLICA DE CUBA	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES						Código:				
	PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE						Versión:				
	FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACION						Fecha:				
						Página:					
NO CONTROLADO											
FECHA: 26/01/2023			POBLACION OBJETO: Manipuladores de alimentos				SERVICIO SOCIAL: Comedor comunitario - cocina popular				
TEMA: fortalecimiento técnico minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricional				No PERSONAS CAPACITADAS:			TOTAL HORAS: 1				
PROFESIONAL RESPONSABLE: Lucila M. Calderón C.				PROFESIÓN Y DEPENDENCIA		N.D					
No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO		FIRMA
									H	M	
1	SUBA	C.C	64558784	Karla	Elonny	Solca	Salu	52			
2	SUBA	C.C									
3	SUBA	C.C.	53013974	Olga	Suena	Cruz	Lucia				
4	SUBA	C.C	52814224	ANDREA		SKERRA	Cruz	43			
5	SUBA	C.C	39767835	Blanca	cecilia	Firacoz	Paizero	51			
6	SUBA	C.C									
7	SUBA	C.C									
8											
9											
10											
12											
13											
16											
18											
19											
20											
Profesional responsable: <u>Lucila M. Calderón Carreño</u>											
Profesión: <u>Nutricionista</u>											


 Lucila M. Calderón C.
 Nutricionista
 R.P. 03



PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO POR CANTIDAD SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252

Versión: 2

Fecha: Mayo del

10/02/2018

17/09/2019

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD:	SUBA	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR
UNIDAD OPERATIVA:	TABERIN		
DIRECCIÓN:	Calle 129F # 87-10	TELÉFONO:	4787264
OPERADOR:	ASOESPERANZA	FECHA:	26/01/2023
CONIERTA/ATENDIDA NOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE A MESES	GRUPO ETÁREO 2: DE A AÑOS	GRUPO ETÁREO 3: DE A AÑOS

GRUPO DE EVALUACIÓN	TAMANO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROPORCIONADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTIMADO	PESO QUE EVALUO EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS														RESULTADO								
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	CUMPLE	NO CUMPLE							
9 9 13	5	Pechuga Pollo Salso Criollo	Pechuga Pollo Salso Criollo	57	PESO MUESTREADO	58	56	59	58	60	/																	
					COMPLETAR CUMPLIMIENTO	102	98	103	102	105																		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																		
9 9 13	5	Arroz con Fideos	Arroz con Fideos	90	PESO MUESTREADO	90	84	88	93	90																		
					COMPLETAR CUMPLIMIENTO	100	93	97	103	100																		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																		
9 9 13	5	Ensalada de Papa, Tomate, Cilantro	Ensalada de Papa, Tomate, Cilantro	65	PESO MUESTREADO	60	68	65	62	65																		
					COMPLETAR CUMPLIMIENTO	92	104	100	95	100																		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																		
9 9 13	5	Platano Maduro Frito Moneo	Platano Maduro Frito Moneo	48	PESO MUESTREADO	45	50	46	48	38																		
					COMPLETAR CUMPLIMIENTO	93	104	96	100	79																		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																		
9 9 13	5	Carreola Verde Saca	Carreola Verde Saca	270	PESO MUESTREADO	270	210	270	272	260																		
					COMPLETAR CUMPLIMIENTO	100	92	100	100	96																		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																		
9 9 13	5	Sorbeta Granadina	Sorbeta Granadina	30	PESO MUESTREADO	245	270	290	270	242																		
					COMPLETAR CUMPLIMIENTO	81	100	96	90	80																		
					CALIFICACION	3	3	3	3	3																		
OBSERVACIONES:																												

OBSERVACIONES:

Se usó 2 Hevii 10.

FIRMA PROFESIONAL

NOMBRES Y APELLIDOS

Lucila M. Cordero C.

Lucila M. Cordero C.
Ingeniera - Dietista
P. 03847

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE

NOMBRES Y APELLIDOS

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL							Código: FCR-PSS-748		
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES							Versión: 0		
FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS							Fecha: Mayo III 2019/05/05 - 31/05/2019		
SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD:		RUBA		SERVICIO SOCIAL:		COMEDOR COCINA POPULAR			
UNIDAD OPERATIVA:		TABERIN							
DIRECCIÓN:		CALLE 129F # 87-18		TELÉFONO:		4787254			
FECHA (dd/mm/aaaa):		26/01/2023		OPERADOR:		ASOESPERANZA			
ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
Pechuga Pollo Sello Criollo	Pechuga Pollo Sello Criollo	1	o	o	o	o	o	3	
		2	o	o	o	o	o		
		3	o	o	o	o	o		
Arroz con fideos	Arroz con fideos	1	o	o	o	o	o	3	
		2	o	o	o	o	o		
		3	o	o	o	o	o		
Ensalada Pepino Tomate Cilantro	Ensalada Pepino Tomate Cilantro	1	o	o	o	o	o	3	
		2	o	o	o	o	o		
		3	o	o	o	o	o		
Platano maduro frito monedo	Platano maduro frito monedo	1	o	o	o	o	o	3	
		2	o	o	o	o	o		
		3	o	o	o	o	o		
Cazuela arveja Verde Seca	Cazuela arveja Verde Seca	1	o	o	o	o	o	3	
		2	o	o	o	o	o		
		3	o	o	o	o	o		
Sorbetes guanabana	Sorbetes guanabana	1	o	o	o	o	o	3	
		2	o	o	o	o	o		
		3	o	o	o	o	o		
Granadilla	Granadilla	1	o	o	o	o	o	3	
		2	o	o	o	o	o		
		3	o	o	o	o	o		
OBSERVACIONES:									
Semana 2 Fev 10									
FIRMA PROFESIONAL:					FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:				
NOMBRES Y APELLIDOS: Lucila C. ...					NOMBRES Y APELLIDOS:				

COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR TABERIN

TEMA: FORTALECIMIENTO TÉCNICO EN MINUTA PATRÓN, CICLO DE MENÚS Y ANÁLISIS NUTRICIONALES

26 DE ENERO DEL 2023





ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

ACTA 12

FECHA diciembre 14 de 2022

HORA 12:30 a 1:30 PM

LUGAR Comedor- Comunitario cocina popular Taberín

TEMA fortalecimiento técnico minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricional

ASISTENTES: Nutricionista, manipuladores de alimentos

OBJETIVOS: Verificar que los alimentos ofrecidos a los participantes por la secretaria Distrital de Integración Social preparados por el comedor-cocina popular, cumplan con los requerimientos de ingesta de energía y nutrientes establecidos en el análisis nutricional de acuerdo con el grupo de edad y que a su vez estos alimentos cumplan con las características organolépticas, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones.

DESARROLLO:

1. **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.
2. **Grupo de alimentos:** alimentos que hacen parte de una preparación y que en su totalidad conforman la minuta patrón.
3. **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 fisiológico característicos.
4. **Ciclo de menús:** es un conjunto de menús que se planean con anterioridad, teniendo como modelo la minuta patrón, para un periodo determinado de tiempo, el cual se repite de una manera regular. Para participantes que reciben apoyo alimentario durante todo el contrato, este ciclo es de 4 semanas.
5. **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 por tiempo de comida y para 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.

-Minuta patrón por grupos poblacionales en los comedores: La minuta patrón en los comedores comunitario cocina popular está diseñada y calculada para aportar las recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes según el servicio social ofrecido por la SDIS, y se establecieron para la elaboración de la minuta patrón los siguientes grupos:

- 1.- 6 a 8 años 11 meses 29 días
- 2.- 9 a 13 años 11 meses 29 días
- 3.- Mayores de 14 años

LOGROS:

- Los manipuladores de alimentos afianzan sus conocimientos sobre cómo se realiza una minuta patrón y reconocen, para lograr que este proceso teórico se realice en el comedor comunitario cocina popular se debe garantizar que todos los alimentos propuestos para una preparación estén presentes y se cumpla con los pesos servidos por ellos para eso es importante realizar el gramaje.
- Se verifico que los manipuladores de alimentos para la preparación de los menús diarios, tienen en cuenta preparar de acuerdo con el cuadro de porciones la cantidad de alimentos mínimos requeridos en un día de producción.
- Los participantes atendidos en el comedor recibirán el 40% del requerimiento diario de energía y nutrientes estimados a partir de las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes-Rien para la población colombiana (Resolución 380 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social) a través del suministro de un tiempo de comida Almuerzo.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

-Mantener disponible en un lugar visible del servicio del Comedor Comunitario - Cocina Popular, las minutas patrón y el ciclo de menús a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los participantes.

Se realizó evaluación de características organolépticas, color, aroma, olor, sabor, consistencia y textura de las preparaciones programadas en la semana 4 menú 21

según anexo técnico compuesto por:

Proteína:	Carne de res asada
Cereal:	Arroz con ajonjolí
Verduras o ensaladas:	Ensalada lechuga, tomate y zanahoria
Tubérculo o plátano:	Pure de papa
Sopa o cazuela:	Sopa cuchuco de trigo
Bebida de fruta:	Sorbete de guanábana
Postre:	Pera

-Se reitera la importancia que el personal manipulador de alimentos está capacitado para servir los Alimentos las porciones correctas según los grupos de edad establecidos para la planificación alimentaria y los respectivos requerimientos de energía y nutrientes.

Se diligenció el formato inspección plan de muestreo porciones servidas con la evaluación del cumplimiento de las porciones servidas ofrecidas en el comedor-cocina popular durante la entrega de alimentos a los participantes.

Se diligenció el formato características organolépticas con el fin de determinar si los alimentos mantienen las características organolépticas durante su servicio.

DIFICULTADES: En la semana 4, menú 19 y menú 21 los dos días son preparaciones con ajonjolí.

ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN:

- Seguir capacitando permanentemente al personal manipulador para identificar dificultades.
- Solicitud de aclaratoria a Nutricionista local en caso de ser necesario.

MATERIAL DE APOYO: Instructivo plan de muestreo y seguimiento a la minuta de alimentos.

Formato inspección plan de muestreo de porciones servidas, formato evaluación de características organolépticas.

En constancia de lo anterior firma:

Lucila M. Calderón Carreño

Anexos: Registro fotográfico, formato inspección plan de muestreo de porciones servidas, formato evaluación de características organolépticas y registro control asistencia firmado por los asistentes.

Sede Principal Carrera 7 # 32 -12 / Ciudadela San Martín
Secretaría Distrital de Integración Social
Teléfono: 3 27 97 97
www.integracionsocial.gov.co
Código postal 110311


BOGOTÁ

ALCALDIA MUNICIPAL DE BOGOTÁ										PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES										Código:	
										PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE										Versión:	
										FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACION										Fecha:	
										NO CONTROLADO										Página:	
FECH :14/12/2022					POBLACION OBJETO: Manipuladores de alimentos					SERVICIO SOCIAL: Comedor comunitario - cocina popular Taberlin											
FORTALECIMIENTO MINUTA PATRON										No PERSONAS CAPACITADAS:					TOTAL HORAS: 1						
PROFESIONAL RESPONSABLE: Lucila M. Calderón C.										PROFESIÓN Y DEPENDENCIA					N.D						
No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO	FIRMA											
1	SUBA	C.C	64558281	Karla	Elena	Solar	Salazar														
2	SUBA	C.C	39767835	Blanca	cecilia	Firacote	Boquero		X	Blanca C.F.											
3	SUBA	C.C	53013974	Olg	lucia	Serna	Cruz	41	V												
4	SUBA	C.C	52814724	LUDREA		STERIA	CRUZ	42	X	Ansona											
5	SUBA	C.C																			
6	SUBA	C.C																			
7	SUBA	C.C																			
8																					
9																					
10																					
12																					
13																					
16																					
18																					
19																					
20																					

Profesional responsable: Lucila M. Calderón Carreño

Profe: Nutricionista Lucila M. Calderón C. Nutricionista R.P. 03847



Ministerio de Salud
República del Perú

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Revisión: FOR-PSS-240

Versión: 01

Fecha: Mayo 1971 2010020403 - 31/05/2019

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:		SUBA		SERVICIO SOCIAL:		COMEDOR COCINA POPULAR			
UNIDAD OPERATIVA:		TABERNA							
DIRECCIÓN:		CALLE 129F # 87-13		TELÉFONO:		4787254			
FECHA (dd/mm/aaaa):		14 / 12 / 2022		OPERADOR:		ABOGADPERANZA			
ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra n°	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Carne res asada	carne res asada	1	o	o	o	o	o	3	
		2	o	o	o	o	o		
		3	o	o	o	o	o		
Arroz con ajonjolí	Arroz con ajonjolí	1	+	+	+	+	+	3	
		2	+	+	+	+	+		
		3	+	+	+	+	+		
Eis: /achyo Tomate Cebollo	Eis: /achyo Tomate Cebollo	1	o	o	o	o	o	3	
		2	o	o	o	o	o		
		3	o	o	o	o	o		
Pure de Papa	Pure de Papa	1	o	o	o	o	o	3	
		2	o	o	o	o	o		
		3	o	o	o	o	o		
Sopa cuchuco Trigo	sopa cuchuco Trigo	1	o	o	o	o	o	3	
		2	o	o	o	o	o		
		3	o	o	o	o	o		
Sorbeta Guanabana	Sorbeta Guanabana	1	o	o	o	o	o	3	
		2	o	o	o	o	o		
		3	o	o	o	o	o		
Pera	Pera	1	o	o	o	o	o	3	
		2	o	o	o	o	o		
		3	o	o	o	o	o		

OBSERVACIONES:

Semana 4 Menú 21

FIRMA PROFESIONAL:

NOMBRES Y APELLIDOS:

Lucila C. ...
Nutricionista
R.P. 03847

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS:

Johanna ...



PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PS-252
Versión: 2
Fecha: Mayo Int
12019028510
17/06/2019

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD:	SUBA	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR
UNIDAD OPERATIVA:	TABERIN		
DIRECCIÓN:	Calle 129F # 87-15	TELÉFONO:	4787254
OPERADOR:	ASCOSPERANZA	FECHA: (dd/mm/aaaa)	14/12/2022
COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE A MESES	GRUPO ETÁREO 2: DE A AÑOS	GRUPO ETÁREO 3: DE A AÑOS
			GRUPO ETÁREO 4: DE 7 A 14 AÑOS

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMANO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLECIDO	ÍTEM QUE EVALUAS EL PLAN DE MUESTREO	NÚMERO DE MUESTRAS															RESULTADO	
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	CUMPLE	NO CUMPLE
7 14	5	carne res asado	Carne res asado	77	PESO MUESTREADO	79	77	76	80	76	/										✓	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	102	100	98	103	99												
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3												
7 14	5	Arroz con ajonjolí	Arroz con ajonjolí	108	PESO MUESTREADO	99	106	108	110	105											✓	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	92	98	100	102	97												
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3												
7 14	5	Ens: lechuga tomate Zanahoria	Ens: lechuga Tomate Zanahoria	78	PESO MUESTREADO	78	80	76	78	75											✓	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	103	97	100	96												
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3												
7 14	5	Puré de Papa	puré de Papa	99	PESO MUESTREADO	91	99	102	91	99											✓	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	92	100	103	92	100												
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3												
7 14	5	Sopa cuchuco Trigo	sopa cuchuco Trigo	300	PESO MUESTREADO	300	272	300	305	278											✓	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	90	100	101	92												
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3												
7 14	5	Sorbete Guanabano	Sorbete Guanabano	300	PESO MUESTREADO	275	300	303	300	277											✓	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	91	100	101	100	92												
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3												

OBSERVACIONES:	Hizo 21 semana 4	
FIRMA PROFESIONAL:	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:	
NOMBRES Y APELLIDOS:	NOMBRES Y APELLIDOS: Johanna Arango	

Lucila M. ...
Nutricionista - Dietista
R.P. 03847

COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR TABERIN
FORTALECIMIENTO TÉCNICO EN MINUTA PATRÓN, CICLO DE MENÚS Y ANÁLISIS
NUTRICIONALES
14 DE DICIEMBRE DEL 2022.





ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

ACTA 10

FECHA noviembre 17 de 2022
HORA 12:30 a 1:30 PM
LUGAR Comedor- Comunitario cocina popular Taberín
TEMA fortalecimiento técnico minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricional

ASISTENTES: Nutricionista, manipuladores de alimentos

OBJETIVOS: Verificar que los alimentos ofrecidos a los participantes por la secretaria Distrital de Integración Social preparados por el comedor-cocina popular, cumplan con los requerimientos de ingesta de energía y nutrientes establecidos en el análisis nutricional de acuerdo con el grupo de edad y que a su vez estos alimentos cumplan con las características organolépticas, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones.

DESARROLLO:

1. **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.
2. **Grupo de alimentos:** alimentos que hacen parte de una preparación y que en su totalidad conforman la minuta patrón.
3. **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 fisiológico característicos.
4. **Ciclo de menús:** es un conjunto de menús que se planean con anterioridad, teniendo como modelo la minuta patrón, para un periodo determinado de tiempo, el cual se repite de una manera regular. Para participantes que reciben apoyo alimentario durante todo el contrato, este ciclo es de 4 semanas.
5. **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 por tiempo de comida y para 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.

-Minuta patrón por grupos poblacionales en los comedores: La minuta patrón en los comedores comunitario cocina popular está diseñada y calculada para aportar las recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes según el servicio social ofrecido por la SDIS, y se establecieron para la elaboración de la minuta patrón los siguientes grupos:

- 1.- 6 a 8 años 11 meses 29 días
- 2.- 9 a 13 años 11 meses 29 días
- 3.- Mayores de 14 años

LOGROS:

- Los manipuladores de alimentos afianzan sus conocimientos sobre cómo se realiza una minuta patrón y reconocen, para lograr que este proceso teórico se realice en el comedor comunitario cocina popular se debe garantizar que todos los alimentos propuestos para una preparación estén presentes y se cumpla con los pesos servidos por ellos para eso es importante realizar el gramaje.
- Se verificó que los manipuladores de alimentos para la preparación de los menús diarios, tienen en cuenta preparar de acuerdo con el cuadro de porciones la cantidad de alimentos mínimos requeridos en un día de producción.
- Los participantes atendidos en el comedor recibirán el 40% del requerimiento diario de energía y nutrientes estimados a partir de las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes-Rien para la población colombiana (Resolución 380 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social) a través del suministro de un tiempo de comida Almuerzo.

Sede Principal: Carrera 7 # 32 - 12 / Ciudadela San Martín
Secretaría Distrital de Integración Social
Teléfono: 3 27 97 97
www.integracionsocial.gov.co
Código postal: 110311





ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

-Mantener disponible en un lugar visible del servicio del Comedor Comunitario - Cocina Popular, las minutas patrón y el ciclo de menús a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los participantes.

Se realizó evaluación de características organolépticas, color, aroma, olor, sabor, consistencia y textura de las preparaciones programadas en la semana 4 menú 22

según anexo técnico compuesto por:

Proteína:	Pechuga de pollo guisada al pimentón
Cereal:	Arroz blanco
Verduras o ensaladas:	Tajada de aguacate
Tubérculo o plátano:	Yuca cocida con cilantro
Sopa o cazuela:	Ajiaco
Bebida de fruta:	Jugo de lulo
Postre:	Papaya con queso doble crema

-Se reitera la importancia que el personal manipulador de alimentos está capacitado para servir los Alimentos las porciones correctas según los grupos de edad establecidos para la planificación alimentaria y los respectivos requerimientos de energía y nutrientes.

Se diligenció el formato inspección plan de muestreo porciones servidas con la evaluación del cumplimiento de las porciones servidas ofrecidas en el comedor-cocina popular durante la entrega de alimentos a los participantes.

Se diligenció el formato características organolépticas con el fin de determinar si los alimentos mantienen las características organolépticas durante su servicio.

DIFICULTADES: En la semana 2, menú 11 y menú 12 la proteína los dos días de seguido son a las finas hiervas

ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN:

- Seguir capacitando permanentemente al personal manipulador para identificar dificultades.
- Solicitud de aclaratoria a Nutricionista local en caso de ser necesario.

MATERIAL DE APOYO: Instructivo plan de muestreo y seguimiento a la minuta de alimentos.
Formato inspección plan de muestreo de porciones servidas, formato evaluación de características organolépticas.

En constancia de lo anterior firma:

Lucila M. Calderón Carreño

Anexos: Registro fotográfico, formato inspección plan de muestreo de porciones servidas, formato evaluación de características organolépticas y registro control asistencia firmado por los asistentes.

Sede Principal: Carrera 7 # 32 - 12 / Ciudadela San Martín
Secretaría Distrital de Integración Social
Teléfono: 3 27 97 97
www.integracionsocial.gov.co
Código postal: 110311



PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES										Código:	
PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE										Versión:	
FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACION										Fecha:	
										Página:	
FECH : 17/11/2022		NO CONTROLADO									
POBLACION OBJETO: Manipuladores de alimentos								SERVICIO SOCIAL: Comedor comunitario - cocina popular Taberín			
PROFESIONAL RESPONSABLE: Lucila M. Calderón C.								No PERSONAS CAPACITADAS:		TOTAL HORAS: 1	
PROFESIÓN Y DEPENDENCIA								N.D			
No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO		FIRMA
									H	M	
1	SUBA	C.C	39767835	Bianca	cealia	Firacotin	Baguer			X	Bianca e f
2	SUBA	C.C	53013979	Olga	Lucio	Sierra	Cruz			V	[Firma]
3	SUBA	C.C.	61558784	Karla	Pina	Solar	Salazar				[Firma]
4	SUBA	C.C	52814221	ANDREA		SICRUA	CRUZ	12		X	ANDREA
5	SUBA	C.C									
6	SUBA	C.C									
7	SUBA	C.C									
8											
9											
10											
12											
13											
16											
18											
19											
20											
Profesional responsable: <u>Lucila M. Calderón Carreño</u>											
Profe: <u>Nutricionista</u> <u>Lucila Calderón C.</u>											



PROCESO PREPARACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA PROMOCIÓN SOCIAL
PROYECTO DE OPERACIÓN ASISTIDA DE ALIMENTARIOS DE LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO EMPLEADOR PLAN DE SUBSIDIO POR SERVICIOS

Código: FCB-PG-250
Versión: 2
Fecha: Agosto del
2019/08/01
17/06/2019

SUBDIRECCIÓN LOCALIDAD:	SUBA	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR
UNIDAD OPERATIVA:	TABERIN		
DIRECCIÓN:	Calle 129F # 87-18	TELÉFONO:	4787254
OPERADOR	ASOESPERANZA	FECHA: (dd/mm/aaaa)	17-11-2022
COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁRICO 1: DE __ A __ AÑOS	GRUPO ETÁRICO 2: DE 6 A 8 AÑOS	GRUPO ETÁRICO 3: DE __ A __ AÑOS

						TABLA DE RESULTADOS														RESULTADO	
GRUPO DE EDAD	TIEMPO DE PREPARACIÓN	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO PROMEDIO ESTIMADO	ITEM QUE EVALUAR EL PLAN DE MONITOREO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	CUMPLE	NO CUMPLE
6 a 8	5	Pechuga de pollo guisada	Pechuga de pollo guisada	43	PESO MONITOREADO	42	45	47	43	42											
					CUMPLIMIENTO	98	104	104	100	97											
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3											
6 a 8	5	Arroz blanco	Arroz blanco	65	PESO MONITOREADO	65	60	63	65	66											
					CUMPLIMIENTO	100	92	97	100	102											
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3											
6 a 8	5	Tajada de vaca	Tajada de vaca	30	PESO MONITOREADO	29	30	27	32	27											
					CUMPLIMIENTO	96	100	90	106	90											
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3											
6 a 8	5	Yuca cocida Cilantro	Yuca cocida Cilantro	55	PESO MONITOREADO	53	56	55	60	51											
					CUMPLIMIENTO	96	101	100	107	93											
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3											
6 a 8	5	Ajiaco	Ajiaco	240	PESO MONITOREADO	218	240	220	235	238											
					CUMPLIMIENTO	91	100	92	98	100											
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3											
6 a 8	5	Jugo de naranja	Jugo de naranja	240	PESO MONITOREADO	240	220	237	241	235											
					CUMPLIMIENTO	100	92	98	101	98											
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3											

OBSERVACIONES:

Semana 4 Mes de Noviembre

FIRMA PROFESIONAL:

NOMBRES Y APELLIDOS:

[Firma]
Luzmila C. Córdova
Nutricionista
R.O. 01577

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS:

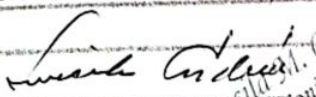
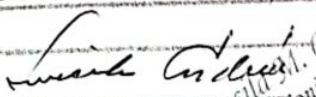
	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	CASE: 10015429
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Mesa 4
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Fecha: Mesa 411 2012/2012 31/02/2012

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD:	SUBA	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR
UNIDAD OPERATIVA:	YABERIN		
DIRECCIÓN:	CALLE 120F # 87-18	TELÉFONO:	4787284
FECHA (dd/mm/aaaa):	17-11-2022	OPERADOR:	ABOESPERANZA

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Pechuga pollo	Pechuga pollo	1	o	o	o	o	o	3	
Guisado	guisado	2	o	o	o	o	o		
		3	o	o	o	o	o		
Arroz blanco	Arroz blanco	1	o	o	o	o	o	3	
		2	o	o	o	o	o		
		3	o	o	o	o	o		
Tajada aguacate	Tajada aguacate	1	o	o	o	o	o	3	
		2	o	o	o	o	o		
		3	o	o	o	o	o		
Yuca cocida	Yuca cocida	1	o	o	o	o	o	3	
Cilantro	Cilantro	2	o	o	o	o	o		
		3	o	o	o	o	o		
Ajiaco	Ajiaco	1	o	o	o	o	o	3	
		2	o	o	o	o	o		
		3	o	o	o	o	o		
Jugo Jilo	Jugo Jilo	1	o	o	o	o	o	3	
		2	o	o	o	o	o		
		3	o	o	o	o	o		
Papaya queso doble queso	Papaya queso doble queso	1	o	o	o	o	o	3	
		2	o	o	o	o	o		
		3	o	o	o	o	o		

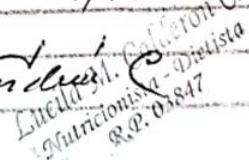
OBSERVACIONES:

Somonia 4 Hemi 22.

FIRMA PROFESIONAL: 
NOMBRES Y APELLIDOS: 

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS:


Especialista en Nutrición
R.P. 01847

COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR TABERIN
FORTALECIMIENTO TECNICO MINUTA PATRON, CICLOS DE MENU Y ANALISIS NUTRICIONAL
NOVIEMBRE 17-2022





ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

ACTA 7

FECHA octubre 18 de 2022
HORA 12:30 a 1:30 PM
LUGAR Comedor- Comunitario cocina popular Taberín
TEMA fortalecimiento técnico minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricional

ASISTENTES: Nutricionista, manipuladores de alimentos

OBJETIVOS: Verificar que los alimentos ofrecidos a los participantes por la secretaria Distrital de Integración Social preparados por el comedor-cocina popular, cumplan con los requerimientos de ingesta de energía y nutrientes establecidos en el análisis nutricional de acuerdo con el grupo de edad y que a su vez estos alimentos cumplan con las características organolépticas, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones.

DESARROLLO

1. **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.
2. **Grupo de alimentos:** alimentos que hacen parte de una preparación y que en su totalidad conforman la minuta patrón.
3. **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 fisiológico característicos.
4. **Ciclo de menús:** es un conjunto de menús que se planean con anterioridad, teniendo como modelo la minuta patrón, para un periodo determinado de tiempo, el cual se repite de una manera regular. Para participantes que reciben apoyo alimentario durante todo el contrato, este ciclo es de 4 semanas.
5. **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 por tiempo de comida y para 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.

-Minuta patrón por grupos poblacionales en los comedores: La minuta patrón en los comedores comunitario cocina popular está diseñada y calculada para aportar las recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes según el servicio social ofrecido por la SDIS, y se establecieron para la elaboración de la minuta patrón los siguientes grupos:

- 1.- 6 a 8 años 11 meses 29 días
- 2.- 9 a 13 años 11 meses 29 días
- 3.- Mayores de 14 años

LOGROS:

- Los manipuladores de alimentos afianzan sus conocimientos sobre cómo se realiza una minuta patrón y reconocen, para lograr que este proceso teórico se realice en el comedor comunitario cocina popular se debe garantizar que todos los alimentos propuestos para una preparación estén presentes y se cumpla con los pesos servidos por ellos para eso es importante realizar el gramaje.
- Se verificó que los manipuladores de alimentos para la preparación de los menús diarios, tienen en cuenta preparar de acuerdo con el cuadro de porciones la cantidad de alimentos mínimos requeridos en un día de producción.
- Los participantes atendidos en el comedor recibirán el 40% del requerimiento diario de energía y nutrientes estimados a partir de las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes-Rien para la población colombiana (Resolución 380 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social) a través del suministro de un tiempo de comida Almuerzo.
- Mantener disponible en un lugar visible del servicio del Comedor Comunitario - Cocina Popular, las minutas patrón y el ciclo de menús a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los participantes.

Se realizó evaluación de características organolépticas, color, aroma, olor, sabor, consistencia y textura de las preparaciones programadas en la semana 4 menú 18 según anexo técnico compuesto por:

Proteína:	Carne de cerdo, guisada
Cereal:	Arroz con cilantro
Verduras o ensaladas:	Verduras salteadas en juliana
Tubérculo o plátano:	Papas criolla dorada
Sopa o cazuela:	Cazuela de garbanzos
Bebida de fruta:	Jugo de mango
Postre:	Banano con queso doble crema

Sede Principal: Carrera 7 # 32 - 12 / Ciudadela San Martín
Secretaría Distrital de Integración Social
Teléfono: 3 27 97 97
www.integracionsocial.gov.co
Código postal: 110311





ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

-Se reitera la importancia que el personal manipulador de alimentos está capacitado para servir los Alimentos las porciones correctas según los grupos de edad establecidos para la planificación alimentaria y los respectivos requerimientos de energía y nutrientes

Se diligenció el formato inspección plan de muestreo porciones servidas con la evaluación del cumplimiento de las porciones servidas ofrecidas en el comedor-cocina popular durante la entrega de alimentos a los participantes.

Se diligenció el formato características organolépticas con el fin de determinar si los alimentos mantienen las características organolépticas durante su servicio

DIFICULTADES: En la semana 2 las preparaciones de tubérculo o plátano, se programaron todos los días preparaciones fritas (1) plátano maduro dorado con canela (2) papas sin cascara dorada (3) papas a la francesa. (4) Plátano maduro frito en monedas (5) yuca dorada (6) tajada de plátano

ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN:

-Seguir capacitando permanentemente al personal manipulador para identificar dificultades.
-Solicitud de aclaratoria a Nutricionista local en caso de ser necesario.

MATERIAL DE APOYO: Instructivo plan de muestreo y seguimiento a la minuta de alimentos.
Formato inspección plan de muestreo de porciones servidas, formato evaluación de características organolépticas.

En constancia de lo anterior firma:

Lucila M. Calderón Carreño

Anexos: Registro fotográfico, formato inspección plan de muestreo de porciones servidas, formato evaluación de características organolépticas y registro control asistencia firmado por los asistentes.

Sede Principal Carrera 7 # 32 -12 / Ciudadela San Martín
Secretaría Distrital de Integración Social
Teléfono: 3 27 97 97
www.integracionsocial.gov.co
Código postal: 110311

BOGOTÁ

PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES										Código:
PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE										Versión:
FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN										Fecha:
NO CONTROLADO										Página:
FECHA: 18/10/2022		POBLACION OBJETO: Manipuladores de alimentos					SERVICIO SOCIAL: Comedor comunitario - cocina popular Taberín			
TEMA: fortalecimiento técnico Minuta Patrón										
PROFESIONAL RESPONSABLE: Lucila M. Calderón C.										
No PERSONAS CAPACITADAS:										TOTAL HORAS: 1
PROFESIÓN Y DEPENDENCIA										N.D.
No	LOCALIDAD	TPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO	FIRMA
1	SUBA	C.C.	64557984	Karla	Elina	Salas	Salas	57	X	[Firma]
2	SUBA	C.C.	52814224	Andrés		SICPPA	CRUZ	42	X	[Firma]
3	SUBA	C.C.	53013974	Olga	Lucia	Gierro	CRUZ	40	X	[Firma]
4	SUBA	C.C.	39767835	Blanca	cecilia	Fierro	Baguio	51	X	[Firma]
5	SUBA	C.C.								
6	SUBA	C.C.								
7	SUBA	C.C.								
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										
20										
Profesional responsable: Lucila M. Calderón Garreño										
Firma: [Firma]										
Firma: [Firma]										
Firma: [Firma]										

COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR TABERIN
FORTALECIMIENTO TECNICO MINUTA PATRON, CICLOS DE MENU, ANALISIS NUTRICIONAL
OCTUBRE 18- 2022





PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PS-252
Versión: 2
Fecha: Mayo Int
1201902518
17/06/2019

SUBDIRECCIÓN LOCAL/LOCALIDAD:	SUBA	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR
UNIDAD OPERATIVA:	TABERIN		
DIRECCIÓN:	Calle 129F # 87-18	TELÉFONO:	4787254
OPERADOR	ASOESPERANZA	FECHA: (dd/mm/aaaa)	18/10/2022
COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE __A__ MESES	GRUPO ETÁREO 2: DE __A__ AÑOS	GRUPO ETÁREO 3: DE __A__ AÑOS GRUPO ETÁREO 4: DE __A__ AÑOS

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLECIDO	ÍTEM QUE EVALÚA EL PLAN DE MUESTREO	NÚMERO DE MUESTRAS														RESULTADO			
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	CUMPLE	NO CUMPLE		
9 9 13	5	carne cerdo guisada	carne cerdo guisada	50	PESO MUESTREADO	52	51	50	49	52											3		
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	104	102	100	88	104													
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3													
9 9 13	5	Arroz con Cilantro	Arroz con Cilantro	90	PESO MUESTREADO	83	90	95	83	88											3		
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	92	100	105	92	97													
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3													
9 9 13	5	Verduras salteadas Juliana	Verduras salteadas Juliana	55	PESO MUESTREADO	55	52	58	53	52											3		
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	95	105	96	94													
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3													
9 9 13	5	Papa criolla dorada	Papa criolla dorada	28	PESO MUESTREADO	27	28	26	30	25											3		
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96	100	93	107	89													
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3													
9 9 13	5	Cazuela de garbanzo	Cazuela de garbanzo	270	PESO MUESTREADO	270	258	289	268	270											3		
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	95	107	99	100													
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3													
9 9 13	5	Jugo de mango	Jugo de mango	270	PESO MUESTREADO	268	270	272	270	267											3		
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	99	100	101	100	98													
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3													

OBSERVACIONES:

Semana 4 Menú 18

FIRMA PROFESIONAL:

NOMBRES Y APELLIDOS

Lucilla Calderón S.
Nutricionista-Dietista
R.P. 03847

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

Johanne Arango

NOMBRES Y APELLIDOS

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Forma: FORMEN 240
	PROCEDIMIENTO OPERACION ENTREGA DE APOYO ALIMENTARIO EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Fecha: Mes: Año: 10/10/2022

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	SUBA	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR
UNIDAD OPERATIVA:	TABERIN		
DIRECCIÓN:	CALLE 129F # 87-1B	TELÉFONO:	4787251
FECHA (dd/mm/aaaa):	18/10/2022	OPERADOR:	ABOESPERANZA

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
carne cerdo guisada	carne cerdo guisada	1	o	o	o	o	o	3	
		2	o	o	o	o	o		
		3	o	o	o	o	o		
Arroz con Cilantro	Arroz con Cilantro	1	o	o	o	o	o	3	
		2	o	o	o	o	o		
		3	o	o	o	o	o		
verduras salteadas en Joliano	Verduras salteadas Joliano	1	o	o	o	o	o	3	
		2	o	o	o	o	o		
		3	o	o	o	o	o		
papa crilla dorada	papa crilla dorada	1	o	o	o	o	o	3	
		2	o	o	o	o	o		
		3	o	o	o	o	o		
cazuela de garbanzo	cazuela de garbanzo	1	o	o	o	o	o	3	
		2	o	o	o	o	o		
		3	o	o	o	o	o		
jugo de mango	jugo de mango	1	o	o	o	o	o	3	
		2	o	o	o	o	o		
		3	o	o	o	o	o		
Banana queso doble crema	Banana queso doble crema	1	o	o	o	o	o	3	
		2	o	o	o	o	o		
		3	o	o	o	o	o		

OBSERVACIONES:

Semana 4 Penú 18

FIRMA PROFESIONAL:

5

NOMBRES Y APELLIDOS:

Lucila G. Sotomayor
Nutricionista
R.P. 03841

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE

NOMBRES Y APELLIDOS:

Abner Rango



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

ACTA

FECHA Sept 13 de 2022
HORA 12:30 a 1:30 PM
LUGAR Comedor- Comunitario cocina popular
TEMA fortalecimiento técnico minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricional

ASISTENTES: Nutricionista, manipuladores de alimentos

OBJETIVOS: Verificar que los alimentos ofrecidos a los participantes por la secretaria Distrital de Integración Social preparados por el comedor-cocina popular, cumplan con los requerimientos de ingesta de energía y nutrientes establecidos en el análisis nutricional de acuerdo con el grupo de edad y que a su vez estos alimentos cumplan con las características organolépticas, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones.

DESARROLLO:

1. 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.
2. Grupo de alimentos: alimentos que hacen parte de una preparación y que en su totalidad conforman la minuta patrón.
3. 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 fisiológico característicos.
4. Ciclo de menús: es un conjunto de menús que se planean con anterioridad, teniendo como modelo la minuta patrón, para un periodo determinado de tiempo, el cual se repite de una manera regular. Para participantes que reciben apoyo alimentario durante todo el contrato, este ciclo es de 4 semanas.
5. 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 por tiempo de comida y para 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.

-Minuta patrón por grupos poblacionales en los comedores: La minuta patrón en los comedores comunitario cocina popular está diseñada y calculada para aportar las recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes según el servicio social ofrecido por la SDIS, y se establecieron para la elaboración de la minuta patrón los siguientes grupos:

- 1.- 6 a 8 años 11 meses 29 días
- 2.- 9 a 13 años 11 meses 29 días
- 3.- Mayores de 14 años

LOGROS:

- Los manipuladores de alimentos afianzan sus conocimientos sobre cómo se realiza una minuta patrón y reconocen, para lograr que este proceso teórico se realice en el comedor comunitario cocina popular se debe garantizar que todos los alimentos propuestos para una preparación estén presentes y se cumpla con los pesos servidos por ellos para eso es importante realizar el gramaje.
- Se verifico que los manipuladores de alimentos para la preparación de los menús diarios, tienen en cuenta preparar de acuerdo con el cuadro de porciones la cantidad de alimentos mínimos requeridos en un día de producción.
- Los participantes atendidos en el comedor recibirán el 40% del requerimiento diario de energía y nutrientes estimados a partir de las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes-Rien para la población colombiana (Resolución 380 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social) a través del suministro de un tiempo de comida Almuerzo.
- Mantener disponible en un lugar visible del servicio del Comedor Comunitario - Cocina Popular, las minutas patrón y el ciclo de menús a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de los participantes.

Se realizó evaluación de características organolépticas, color, aroma, olor, sabor, consistencia y textura de las preparaciones programadas en la semana 3 menú 14 según anexo técnico compuesto por:

Proteína:	Pechuga de pollo en salsa de champiñones
Cereal:	Arroz con zanahoria
Verduras o ensaladas:	Ensalada pico de gallo
Tubérculo o plátano:	Papas a la francesa
Sopa o cazuela:	Mondongo
Bebida de fruta:	Sorbete de mora

Sede Principal: Carrera 7 # 32 -12 / Ciudadela San Martín
Secretaría Distrital de Integración Social
Teléfono: 3 27 97 97
www.integracionsocial.gov.co
Código postal: 110311





ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

Postre: Manzana con helado

-Se reitera la importancia que el personal manipulador de alimentos está capacitado para servir los Alimentos las porciones correctas según los grupos de edad establecidos para la planificación alimentaria y los respectivos requerimientos de energía y nutrientes.

Se diligenció el formato inspección plan de muestreo porciones servidas con la evaluación del cumplimiento de las porciones servidas ofrecidas en el comedor-cocina popular durante la entrega de alimentos a los participantes.

Se diligenció el formato características organolépticas con el fin de determinar si los alimentos mantienen las características organolépticas durante su servicio.

DIFICULTADES: No se presentaron.

ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN:

- Seguir capacitando permanentemente al personal manipulador para identificar dificultades.
- Solicitud de aclaratoria a Nutricionista local en caso de ser necesario.

MATERIAL DE APOYO: Instructivo plan de muestreo y seguimiento a la minuta de alimentos.

Formato inspección plan de muestreo de porciones servidas, formato evaluación de características organolépticas.

En constancia de lo anterior firma:

Lucila M. Calderón Carreño

Anexos: Registro fotográfico, formato inspección plan de muestreo de porciones servidas, formato evaluación de características organolépticas y registro control asistencia firmado por los asistentes.

Lucila M. Calderón Carreño
Nutricionista
R.P. 03847

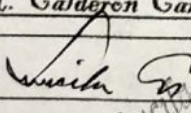
 MINISTERIO DE SALUD REPÚBLICA DE ECUADOR	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES	Código:
	PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE	Versión:
	FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACION	Fecha:
		Página:

NO CONTROLADO

FECH : 13 /09 /2022	POBLACION OBJETO: Manipuladores de alimentos	SERVICIO SOCIAL: Comedor comunitario - cocina popular
---------------------	--	---

Fortalecimiento Financiero Patron	No PERSONAS CAPACITADAS: 4	TOTAL HORAS: 1
PROFESIONAL RESPONSABLE: Lucila M. Calderón C.	PROFESIÓN Y DEPENDENCIA	N.D

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO		FIRMA
									H	M	
1	SUBA	C.C	64559784	Karla	Elena	Solar	Solar				K.M.
2	SUBA	C.C	52814720	Andrés		Silvia	Ortiz	42	X		Andrés
3	SUBA	C.C	52986094	Marlady		Contreras	Calderón	40	X		Marlady C.
4	SUBA	C.C	39767835	Blanca	Cecilia	Firacorne	Barquero	51	X		Blanca C.F.
5	SUBA	C.C									
6	SUBA	C.C									
7	SUBA	C.C									
8											
9											
10											
12											
13											
16											
18											
19											
20											

Profesional responsable: Lucila M. Calderón Carreño
Profesión: Nutricionista
 Lucila M. Calderón C. Nutricionista R.P. 03847

FORTALECIMIENTO TECNICO MINUTA PATRON, CICLOS DE MENU, ANALISIS NUTRICIONAL

SEPTIEMBRE 13 DE 2022

