ACTA

FECHA Sept 14 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 semana 3 menú 15 según anexo técnico compuesto por:

Proteína: sobrebarriga en salsa
Cereal: Arroz con cilantro
Verduraso ensaladas: espinaca manzana
Tubérculo o plátano: yuca en salsa criolla
Sopa o cazuela cazuela de lentejas
Bebida o fruta jugo de lulo
Postre melon 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.

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.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	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 :14 /09 /2022		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 H	SEXO M	FIRMA
1	VERBENAL	C.C	41558880	Alba	Luz	Eraso	Ramos	54		X	Alba Luz Eraso
2	VERBENAL	C.C	35851469	Maria	Cordary	Sanchez	Mosquera	54		X	Cordary
3	VERBENAL	C.C.	39652016	Nubia		Rodriguez	Riquiva	54		X	Nubia
4	VERBENAL	C.C	52515131	Alba	Nayra	Paez		51		X	
5	VERBENAL	C.C	52089328	Martha	Liliana	Rodriguez	Torres	48		X	
6	VERBENAL	C.C									
7	VERBENAL	C.C									
8											
9											
10											
12											
13											
16											
18											
19											
20											

Profesional responsable: Lucila M. Calderón Carreño

Profesión : Nutricionista

Lucila M. Calderón C.
Nutricionista - Dietista
RP 03847

MINUTA PATRÓN







ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

ACTA

FECHA octubre 21 de 2022
HORA 12:30 a 1:30 PM
LUGAR Comedor- Comunitario cocina popular Verbenal
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 4 menú 23 según anexo técnico compuesto por:
Proteína: Carne de cerdo, en salsa de piña
Cereal: Arroz con pimentón
Verduras o ensaladas: Tortilla de acelga
Tubérculo o plátano: Plátano maduro cocido con canela
Sopa o cazuela: Sopa de arracacha
Bebida de fruta: Sorbete de feijoa
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: En la semana 2 las preparaciones de tubérculo o plátano, se programaron todos los días preparaciones fritas. (lunes) plátano maduro dorado con canela. (martes) papas sin cascara dorada. (miércoles) papas a la francesa. (jueves) Plátano maduro frito en monedas. (viernes) yuca dorada. (sábado) 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

Lucila M. Calderón C.
Nutricionista Dietista
R.P. 0384

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	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 :21/ 10 /2022		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 H	SEXO M	FIRMA
1	VERBENAL	C.C	35851461	Maria	Luzdary	Sanchez	Mosquera			X	Luz dary
2	VERBENAL	C.C	39652416	Nubia		Rodriguez	Rojas	54		x	Nubia
3	VERBENAL	C.C.	52089328	MARTHA	LILIANA	RODRIGUEZ	TORRES			x	MR.
4	VERBENAL	C.C	35357880	Alba	Luz	Ecatoa	Ramos			x	Albaecatoa
5	VERBENAL	C.C									
6	VERBENAL	C.C									
7	VERBENAL	C.C									
8											
9											
10											
12											
13											
16											
18											
19											
20											

Profesional responsable: Lucila M. Calderón Carreño

Profesión : Nutricionista

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







ACTA

FECHA noviembre 16 de 2022
HORA 12:30 a 1:30 PM
LUGAR Comedor- Comunitario cocina popular Verbenal
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 4 menú 21

según anexo técnico compuesto por:

Proteína:	Carne de res, asada
Cereal:	Arroz con ajonjolí
Verduras o ensaladas:	Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria
Tubérculo o plátano:	Pure de papa
Sopa o cazuela:	Sopa de 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 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.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-246
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 5
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Fecha: Marco INT 20190708/08 - 31/05/2019

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	USAQUEN	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	VERBENAL		
DIRECCIÓN:	TRANSVERSAL 18B #187-43	TELÉFONO:	7151685
FECHA (dd/mm/aaaa):	16-11-2022	OPERADOR:	ASOESPERANZA

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Caldo de res desde	Caldo de res desde	1	4	4	4	4	4	3	
		2	4	4	4	4	4		
		3	4	4	4	4	4		
Arroz con ajonjoli	Arroz con ajonjoli	1	4	4	4	4	4	3	
		2	4	4	4	4	4		
		3	4	4	4	4	4		
Guiso lechuga Tomate Zanahoria	Guiso lechuga Tomate Zanahoria	1	4	4	4	4	4	3	
		2	4	4	4	4	4		
		3	4	4	4	4	4		
Pure de Papa	Pure de Papa	1	4	4	4	4	4	3	
		2	4	4	4	4	4		
		3	4	4	4	4	4		
Sopa cubios Trigo	Sopa cubios Trigo	1	4	4	4	4	4	3	
		2	4	4	4	4	4		
		3	4	4	4	4	4		
Sorbete de Curuba	Sorbete de Curuba	1	4	4	4	4	4	3	
		2	4	4	4	4	4		
		3	4	4	4	4	4		
Pera	Pera	1	4	4	4	4	4	3	
		2	4	4	4	4	4		
		3	4	4	4	4	4		

OBSERVACIONES: Sin novedad

FIRMA PROFESIONAL	FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE
NOMBRES Y APELLIDOS	NOMBRES Y APELLIDOS:

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: FOP-PSS-252
Versión: 2
Fecha: Memo Int 20190268 17/06/2019

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	USAQUEN	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR
UNIDAD OPERATIVA:	VERSENAL		
DIRECCIÓN:	TRANSVERSAL 18B #187-43	TELÉFONO:	7151885
OPERADOR	ASOESPERANZA	FECHA: (dd/mm/aaaa)	
COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE __ A ___ MESES	GRUPO ETÁREO 2: DE __ A ___ AÑOS	GRUPO ETÁREO 3: DE __ A ___ AÑOS	16-11-2022

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAR EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
6 a 8	5	carne de res asada	Carne de res asada	46	PESO MUESTREADO	48	45	46	48	47								
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	104	98	46	104	102							X	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3								
6 a 8	5	Arroz con ajonjoli	Arroz con ajonjoli	65	PESO MUESTREADO	65	60	63	65	66								
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	92	97	100	102							X	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3								
6 a 8	5	Ens' lechuga Tomate Zanahoria	Ens' lechuga Tomate Zanahoria	50	PESO MUESTREADO	48	50	47	44	49								
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	96	100	94	88	98							X	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3								
6 a 8	5	Por ds Pepa	Por ds Pepa	50	PESO MUESTREADO	50	48	43	49	50								
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	96	86	98	100							X	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3								
6 a 8	5	Sopa cuchuco Trigo	Sopa cuchuco Trigo	240	PESO MUESTREADO	218	240	220	235	237								
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	91	100	92	98	100							X	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3								
6 a 8	5	Sorbete Guanabana	Sorbete Guanabana	240	PESO MUESTREADO	240	220	234	242	235								
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	92	98	101	98							X	
					CALIFICACION	3	3	3	3	3								

OBSERVACIONES:

Semana 4 Mapú 21

FIRMA PROFESIONAL

NOMBRES Y APELLIDOS

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE

NOMBRES Y APELLIDOS

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	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 : 16/ 11 /2022		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 H	SEXO M	FIRMA
1	VERBENAL	C.C	35851469	Maria	Luz dary	Sanchez	Mosquera			X	Luz dary
2	VERBENAL	C.C	34559880	Alba	Luz	Egas	Ramos			X	Albatuerisa
3	VERBENAL	C.C.	39652416	Nubia		Rodriguez	Bajura			X	Nubia
4	VERBENAL	C.C	1134676490	Liliana		Padilla	Torres			X	LR
5	VERBENAL	C.C									
6	VERBENAL	C.C									
7	VERBENAL	C.C									
8											
9											
10											
12											
13											
16											
18											
19											
20											

Profesional responsable: Lucila M. Calderón Calderón

Profesión : Nutricionista

Lucila M. Calderón C. Nutricionista Dietista R.P. 6062


ZONA
CALIENTE


ZONA
CALIENTE


ZONA
FRÍA



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

ACTA

FECHA diciembre 6 de 2022
HORA 12:30 a 1:30 PM
LUGAR Comedor- Comunitario cocina popular Verbenal
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 de pico de gallo
Tubérculo o plátano:	Papa a la francesa
Sopa o cazuela:	Mondongo
Bebida de fruta:	Sorbete de mora
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.

	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 : 6/ 12 /2022		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 H	SEXO M	FIRMA
1	VERBENAL	CC	35851469	Maria	Luz dary	Sanchez	Mosquera			X	Luz dary
2	VERBENAL	CC	39652416	Nubia		Rodriguez	Ruguiva			X	Nubia
3	VERBENAL	CC	34559880	Alba	Luz	Erazo	Ramos			X	Albaderazo
4	VERBENAL	CC	52089328	Martha	Liliana	Rodriguez	Torres			X	QR.
5	VERBENAL	CC									
6	VERBENAL	CC									
7	VERBENAL	CC									
8											
9											
10											
12											
13											
16											
18											
19											
20											

Profesional responsable: Lucila M. Calderón Carreño

Profesión: Nutricionista

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

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-246
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	USAQUEN	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COCINA POPULAR
UNIDAD OPERATIVA:	VERBENAL		
DIRECCIÓN:	Transv.18B # 187-43	TELÉFONO:	7151685
FECHA (dd/mm/aaaa):	6. 12. 2022.	OPERADOR:	ASOESPERANZA

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Pechuga Pollo Champiñ.	Pechuga Pollo Champiñón	1 2 3	3 3 3	3 3 3	3 3 3	3 3 3	3 3 3	3	
Arroz con Zanahoria	Arroz con Zana	1 2 3	3 3 3	3 3 3	3 3 3	3 3 3	3 3 3	3	
Ensalada Pico de Pollo	Ens. Pico de pollo	1 2 3	3 3 3	3 3 3	3 3 3	3 3 3	3 3 3	3	
Papas a la francesa	Papas a la francesa	1 2 3	3 3 3	3 3 3	3 3 3	3 3 3	3 3 3	3	
Hondonpo	Hondonpo	1 2 3	3 3 3	3 3 3	3 3 3	3 3 3	3 3 3	3	
Sorbete de mora	Sorbete de mora	1 2 3	3 3 3	3 3 3	3 3 3	3 3 3	3 3 3	3	
Pera	Pera	1 2 3	3 3 3	3 3 3	3 3 3	3 3 3	3 3 3	3	

OBSERVACIONES: Semana 3 Menú 4

FIRMA PROFESIONAL: Lucía A. Calderón Nutricionista R.P. 0584

NOMBRES Y APELLIDOS:

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS:

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-PSS-252
Versión: 2
Fecha: Memo Int (20190026518 17/06/2019

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	USAQUEN	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR
UNIDAD OPERATIVA:	VERBENAL		
DIRECCIÓN:	TRANSVERSAL 18B #187-43	TELÉFONO:	7151685
OPERADOR	ASOESPERANZA	FECHA: (dd/dm/aaaa)	6-12-2022

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE __A __ MESES		GRUPO ETÁREO 2: DE __A __ AÑOS		GRUPO ETÁREO 3: DE __A __ AÑOS	7 14 años

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
> 14	5	Pechuga Pollo Salsa, champiñon	Pechuga Pollo champiñon	71	PESO MUESTREADO	74	71.3	72	70	72							3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	104	100	101	99	101								
					CALIFICACION	3	3	3	3	3								
> 14	5	Arroz con Zanahoria	Arroz con Zanahoria	108	PESO MUESTREADO	108	104	110	98	106							3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	96	101	91	98								
					CALIFICACION	3	3	3	3	3								
> 14	5	Ens: Pico de gallo	Ens pico de gallo	78	PESO MUESTREADO	73	78	76	80	75							3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	94	100	97	103	96								
					CALIFICACION	3	3	3	3	3								
> 14	5	Papas a la francesa	Papas a la francesa	48	PESO MUESTREADO	44	46	45	50	44							3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	92	96	93	104	92								
					CALIFICACION	3	3	3	3	3								
> 14	5	Mondongo	Mondongo	300	PESO MUESTREADO	300	275	300	273	290							3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	92	100	91	97								
					CALIFICACION	3	3	3	3	3								
> 14	5	Sorbete de mora	Sorbete mora	300	PESO MUESTREADO	278	300	295	300	304							3	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	93	100	98	100	101								
					CALIFICACION	3	3	3	3	3								

OBSERVACIONES: Actividad desde zona C. Practica Semana 3 Menú 14

FIRMA PROFESIONAL:

NOMBRES Y APELLIDOS:

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS:


CALIENTE




ZONA
CALIENTE

ACTA

FECHA enero 17 de 2023
HORA 12:30 a 1:30 PM
LUGAR Comedor- Comunitario cocina popular Verbenal
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 secretaría 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 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 verde 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

Lucila M. Calderon C.
Nutricionista Dietista
R.P. 03847

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:
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE	Versión
	FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACION	Fecha:
		Página:

NO CONTROLADO

FECHA : 17/ 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 H	SEXO M	FIRMA
1	VERBENAL	C.C	35831469	María	Luzdary	Sanchez	Mosquera			X	Luzdary
2	VERBENAL	C.C	34559880	Alba	Luz	Erazo	Ramos			X	Albaluzero
3	VERBENAL	C.C.	3961524116.	Milena		Rodriguez	Rayiva			X	Milena
4	VERBENAL	C.C	52089328	Martha	Liliana	Rodriguez	Torres.			X	MR.
5	VERBENAL	C.C									
6	VERBENAL	C.C									
7	VERBENAL	C.C									
8											
9											
10											
12											
13											
16											
18											
19											
20											

Profesional responsable: Lucila M. Calderón Carreño

Profesión : Nutricionista

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

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-PSS-252
Versión 2
Fecha Memo Int
I2019026518
17/06/2019

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	USAQUEN	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR
UNIDAD OPERATIVA:	VERBENAL		
DIRECCIÓN:	TRANSVERSAL 18B #187-43	TELÉFONO:	7151685
OPERADOR	ASOESPERANZA	FECHA: (dd/dm/aaaa)	17/01/2023

COBERTURA ATENDIDA HOY:	GRUPO ETÁREO 1: DE __A___ MESES		GRUPO ETÁREO 2: DE 6 A 8 AÑOS		GRUPO ETÁREO 3: DE __A___ AÑOS	

GRUPO DE EDAD EVALUADO	TAMAÑO DE MUESTRA	ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	PESO SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN EL PLAN DE MUESTREO	NUMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
6 a 8	5	Tortilla huevo con atún	tortilla huevo con atún	34	PESO MUESTREADO	36	34	35	33	35							C	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	105	100	103	97	103								
					CALIFICACION	3	3	3	3	3								
6 a 8	5	Arroz con Zanahoria	Arroz con Zanahoria	65	PESO MUESTREADO	60	68	54	65	70							C	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	92	105	100	100	108								
					CALIFICACION	3	3	3	3	3								
6 a 8	5	Calabaza guisada arroz y Perejil	calabaza guisada arroz	40	PESO MUESTREADO	38	40	43	38	40							C	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	95	100	108	95	100								
					CALIFICACION	3	3	3	3	3								
6 a 8	5	Yuca guisada con Cilantro	Yuca guisada Cilantro	55	PESO MUESTREADO	51	60	53	55	50							C	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	93	109	96	100	91								
					CALIFICACION	3	3	3	3	3								
6 a 8	5	Sopa de avena	Sopa de avena	240	PESO MUESTREADO	240	218	260	240	243							C	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	100	91	108	100	101								
					CALIFICACION	3	3	3	3	3								
6 a 8	5	Jugo de mora	Jugo de mora	240	PESO MUESTREADO	219	240	250	260	240							C	
					PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	91	100	104	108	100								
					CALIFICACION	3	3	3	3	3								

OBSERVACIONES:

Semana 1 Menú 2

FIRMA PROFESIONAL:

NOMBRES Y APELLIDOS: Lucila M. Cadena Cerón C.
Nutricionista - Dietista
R.P. 03847

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS:

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO EVALUACIÓN DE CA[redacted]RÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Fecha: Memo INT 20190264O6 - 31/08/2019

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	USAQUEN	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR COCINA POPULAR
UNIDAD OPERATIVA:	VERBENAL		
DIRECCIÓN:	Transv. 18B # 187-43	TELÉFONO:	7151885
FECHA (dd/mm/aaaa):	17/01/2023	OPERADOR:	ASOESPERANZA

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Tortilla huevo con atún	Tortilla huevo con atún	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Arroz con Zanahoria	Arroz con Zanahoria	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
calabaza con arveja y Perejil	calabaza arveja y Perejil	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
yuca guisada con Cilantro	yuca guisada con Cilantro	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Sopa de avena	Sopa de avena	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Jugo de mora	Jugo de mora	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		
Banano con queso doble Crema	Banano con queso doble Crema	1	3	3	3	3	3	3	
		2	3	3	3	3	3		
		3	3	3	3	3	3		

OBSERVACIONES: Semana 1 Menú 2.

FIRMA PROFESIONAL: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: Linda Lizeth Cifuentes C. Dietista Nutricionista R.P. 03847

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: _____

NOMBRES Y APELLIDOS: _____








ZONA
CALIENTE

ACTA

FECHA febrero 20 de 2023
HORA 12 30 a 1 30 PM
LUGAR Comedor- Comunitario cocina popular verbenal
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 caracteristicas 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 dias
2.- 9 a 13 años 11 meses 29 dias
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

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 2 menú 7

según anexo técnico compuesto por:

Proteína:	Pechuga de pollo al ajillo gratinada
Cereal:	Arroz entomatado
Verduras o ensaladas:	Ensalada de espinaca, manzana y miel
Tubérculo o plátano:	plátano maduro dorado con canela
Sopa o cazuela:	Sopa de fideos
Bebida de fruta:	Jugo de lulo
Postre:	fresas 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:
		Página:

NO CONTROLADO

FECHA : 20/ 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 H	SEXO M	FIRMA
1	VERBENAL	C.C	35 851469	Maria	Luz dary	Sánchez	Mosquera			X	Luz dary
2	VERBENAL	C.C	39652.416	Nubia		Rodriguez.	Barbira			X	Nubia R.
3	VERBENAL	C.C.	1077425099	maria	liliana	bermio	serna	29		X	maria barbira
4	VERBENAL	C.C	34059886	alba	luz	herazo	ramos			X	albaramos
5	VERBENAL	C.C									
6	VERBENAL	C.C									
7	VERBENAL	C.C									
8											
9											
10											
12											
13											
16											
18											
19											
20											

Profesional responsable: Lucila M. Calderón Carreño

Profesional: Nutricionista

Lucila M. Calderón C.
Nutricionista


VERBENAL
1er SECTOR


VERBENAL
Unidos hacemos más!

