

P

ACTA N 75

FECHA: Bogotá, 30 de abril 2024
HORA: 2:30 pm - 3:30 p.m.
LUGAR: Centro Integrarte Atención Externa Grupo 8
TEMA: Ciclo de menús y Minuta patrón

ASISTENTES:

- Kimberly Katherin Ortega Rojas
- Talento humano: personales auxiliares de cocina y servicios generales

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo y presentación del objetivo de la capacitación.
2. Pre- test
3. Ciclo de menús
4. Minuta patrón
5. Post-test
6. Compromisos

DESARROLLO:

1. Saludo y presentación del objetivo de la capacitación.

Se inicia la capacitación con un corto saludo donde se expone el objetivo de la capacitación el cual es:

Socializar la minuta patrón y el ciclo de menús aprobados por la secretaria De Integración Social, con el fin de suministrar las porciones correctas de cada uno de los grupos de alimentos, para cada uno de los participantes, además que se cumplan los menús establecidos en el ciclo de menús.

2. Pre-test

Se realizo el pre- test de manera verbal, con las siguientes preguntas:

- 1) ¿Qué es el ciclo de menús?
- 2) ¿Qué es la minuta patrón?
- 3) ¿Cuál es la porción establecida para el cereal del almuerzo?

3. Ciclos de menús

Es un conjunto de menús diarios los cuales se repiten de una forma periódica y a su vez facilitan la planeación de todo el proceso del servicio de alimentación.

El ciclo de menús de la unidad de servicio tiene 4 semanas, las cuales tienen 20 ciclos, que se componen de 3 tiempos de comida.

CENTROS INTEGRARTE DE ATENCIÓN EXTERNA					
SEMANA 1					
PATRÓN	1	2	3	4	5
NUEVES REFORZADAS					
LACTEO	Café con leche	Te con leche	Agua de panela con leche	Leche caliente con canela	Chocolate
PROTEINA	Huevos con plátano maduro picado	Queso doble crema	Caldo de papa con pollo	Sandwich tostado con queso	Huevos pericos
CEREAL/ TUBERCULO	Pan blandito	Pan dulce	Galletas de soda		Pan rollo
FRUTA	Patilla	Papaya	Banano	Manzana	Granadilla
ALMUERZO					
PROTEINA	Carne de cerdo guisado	Pechuga de pollo en salsa agri dulce	Carne de res a las finas hierbas	Cazuela de Frijoles	Pechuga de pollo en salsa BBQ
				Carne molida guisada	
CEREAL	Arroz blanco	Arroz con zanahoria	Arroz fideos	Arroz blanco	Spaguettis
VERDURA O ENSALADA	Verduras salteadas (zanahoria, zucchini, apio)	Calabaza guisada con arvejas verde fresca	Ensalada de espinaca, mango, fresa y miel	Ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro	Ensalada de zanahoria, manzana, mango y crema de leche
TUBERCULO O PLATANO	Chips de arracacha	Papa sin cascara cocida con perejil	Papa criolla dorada	Plátano maduro asado	Enyucado
SOPA O CREMA	Sopa de cebada perlada	Sopa de pasta fideos	Sopa de verduras	Sin sopa	Sopa de arroz
BEBIDA DE FRUTA	Jugo de mora	Jugo de fresa	Jugo de maracuyá	Jugo de lulo	Jugo de piña
ONCES					

4. Minuta patrón

Es la base principal para las porciones diarias que se deben suministrar a los participantes, por grupo de alimentos y por tiempo de comida, estas se verifican de manera semanal por la nutricionista en compañía del tecnólogo de alimentos.

SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL
SUBDIRECCIÓN DE NUTRICIÓN
MINUTA PATRÓN
CENTROS INTEGRARTE ATENCIÓN EXTERNA

Tipo de Alimento	Grupo Alimento	Frecuencia	NUEVAS REFORZADAS Cantidad		Porción servida	Medida casera
			P. BRUTO	P. NETO		
BEBIDA LÁCTEA	Lácteos	Diario				
	Leche caliente con canela					
	Colada de fécula de maíz, colada de harina de plátano, colada de avena, colada de fécula de maíz con mora, chocolate, Agua de panela con leche, café en leche		220 cc	220 cc	Leche caliente: 220 cc Coladas, chocolate, agua de panela con leche, café con leche: 240 cc	7 a 8 onzas
	Cereal y mezclas (colada)					
	Fécula de maíz, avena molida, harina de plátano		12 g	12 g		
ALIMENTO PROTEICO	Queso: campesino, doble crema	1 - 2 veces por semana	50 g	50 g	50 g	Queso doble crema: 2 tajadas Queso campesino: 1 porción grande
	Huevo: revuelto, cocido, perico	2 - 3 veces por semana	55,56 g	50 g	Revuelto: 42 g Perico: 45 g Cocido: 48 g	1 unidad
CALDO	Changua con huevo: Huevo	1 vez a la semana	55,56 g	50 g	240 cc	8 onzas
	Changua con huevo: Leche		180 cc	180 cc		
	Carne de res, pollo, pajarilla		50 - 62,5 g	50 g		
	Papa		62,5 g	50 g		
CEREAL ACOMPAÑANTE	Pan blando, pan rollo, pan hojaldrado, mogolla integral	Diario	60 g	60 g	60 g	1 unidad grande
	Arepa de maíz		42 g	42 g	95 g	1 unidad grande
	Pan molde: blanco o integral		42 g	42 g	42 g	2 tajadas
	Tostada: integral, sabor a mantequilla		60 g	60 g	60 g	3 unidades
	Galletas de soda		26 g	26 g	26 g	3 unidades
FRUTA	Fresa, papaya, melón, uvas	Diario	210 - 400 g	200 g	200 g	1 taza
	Banano, manzana, pera, mandarina		235 - 286 g	200 g	200 g	1 unidad mediana
	Granadilla		183,3 g	55 g	55gr	1 unidad
AZÚCARES ³	Azúcar	Diario	7 g	7 g		
	Chocolate		23 g	25 g		
	Panela		15 g	20 g		
GRASAS ²	Aceite o margarina o mantequilla	Diario	3,8 g	3,8 g		

Sede Principal: Carrera 7 # 32 -12 / Ciudadela San Martín
Secretaría Distrital de Integración Social
Teléfono: 3 27 97 97
Correo electrónico institucional: integracion@sdis.gov.co

ALMUERZO						
Tipo de Alimento		Frecuencia	Cantidad		Porción servida	Medida casera
			P. BRUTO	P. NETO		
SOPA	Proteína: carne de res, pollo	4 veces a la semana	3 - 5 g	3 g	270 cc	9 onzas
	Verduras: arveja, habichuela, zanahoria		85 g	50 g		
	Tuberculo: papa, yuca, plátano		65 - 80 g	60 g		
	Leguminosa		20 g	20 g		
	Cereal: Pasta (fideos, conchitas)		18 g	18 g		
	Arroz, cebada, chucho		20 g	20 g		
	Avena en hojuelas		22 g	22 g		
ALIMENTO PROTEICO*	Leguminosa	3 veces al mes	40 g	40 g	96 g	3 cucharadas
	Carne de res (magra) y carne de cerdo (lomo)	1 - 2 veces por semana	120 g	110 g	Asado: 70 g En salsa: 75 g	1 trozo mediano
	Carne de res molida		120 g	110 g	100 g	6 cucharadas
	Pechuga de pollo	1 - 2 veces por semana	137,5 g	110 g	80 g	5 cucharadas
	Pescado	1 vez a la semana	220 g	110 g	Asado: 60 g En salsa: 70 g	1 trozo mediano
	Visceras: Hígado de res	1 vez al mes	120 g	110 g	75 g	1 trozo mediano
CEREAL	Arroz	Diario	60 g	60 g	120 g	6 cucharadas
	Pasta		60 g	60 g	130 g	6-7 cucharadas
RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS*	Plátano	Diario	100 g	60 g	Tajada: 50 g Asado: 60 g Mellao: 60 g	Tajada: 1 tajada mediana Asado o mellao: 1 trozo mediano
	Papa: criolla, sabanera		60 - 75 g	60 g	Cocida: 60 g Dorada: 50 g Chorreada: 60 g	Criolla: 1 unidad mediana Sabanera: 1 unidad pequeña
	Yuca		75 g	60 g	Cocida: 80 g Dorada: 60 g	1 trozo o astilla mediano
VERDURA COCIDA O ENSALADA DE VERDURAS Y/O FRUTAS	Cocidas: Calabaza, ahuyama, arveja verde fresca, zanahoria, apio, acelga, espinaca, remolacha, pepino, habichuela, etc	Diario	110 - 180 g	100 g	80 g	5 cucharadas
	Ensaladas: espinaca, lechuga, tomate, zanahoria, pepino, etc		110 - 120 g	80 g	80 g	5 cucharadas
	Tajada de aguacate		108,3 g	65 g	65 g	1 tajada mediana
BEBIDA DE FRUTA	Mora, fresa, maracuyá, lulo, piña, papaya, uva, feijoa, guayaba, mango	Diario	80 - 266 g	80 g	270 cc	9 onzas
AZÚCARES ³	Azúcar	Diario	8 g	8 g		
GRASAS ²	Aceite o margarina	Diario	3,7 g	3,7 g		

ONCES						
Tipo de Alimento		Frecuencia	Cantidad		Porción servida	Medida casera
			P. BRUTO	P. NETO		
BEBIDA LÁCTEA O LÁCTEO	Lácteos	Diario				
	Leche entera de vaca UHT (bebida única)		220 cc	220 cc	220 cc	9 onzas
	Yogurt		200 cc	200 cc	200 cc	1 unidad individual
	Kumis		270 cc	270 cc	270 cc	9 onzas
	Helado		70 g	70 g	70 g	2 a 3 cucharadas
	Yogur (Ensalada de frutas)		200 cc	200 cc	200 cc	1 unidad individual
	Queso: sandwich		60 g	60 g	60 g	3 tajadas
	Queso: ensalada de frutas		30 g	30 g	30 g	2 tajadas
	Leche entera de vaca UHT (sorbete)		220 cc	220 cc	270 cc (sorbete)	9 onzas
	Fruta (sorbete)		100 - 150 g	75 g		
DERIVADO LÁCTEO + CEREAL	Arroz con leche: - Leche entera de vaca UHT - Queso campesino - Leche condensada - Arroz blanco - Uvas pasas	1 vez al mes	200 cc 30 g 30 g 25 g 12 g	200 cc 30 g 30 g 25 g 12 g	310 g	1 taza
	Peto de maíz dulce: - Leche entera de vaca UHT - Leche condensada - Queso campesino - Maíz blanco	1 vez al mes	200 cc 20 g 35 g 35 g	200 cc 20 g 35 g 35 g	320 g	1 taza
CEREAL ACOMPAÑANTE *	Galletas de leche	Diario	24 g	24 g	24 g	2 paquetes individuales
	Galletas cracker saborizadas, galletas de soda		26 g	26 g	26 g	3 unidades
	Torta de quinua, ponqué, torta sabor a queso		50 g	50 g	50 g	1 unidad grande
	Pan molde (tajado)		42 g	42 g	42 g	2 tajadas
	Galleta wafer		24 g	24 g	24g	2 paquetes individuales
	Cereal (hojuelas azucaradas)		45 g	45 g	45 g	4 - 5 cucharadas
	Pan rollo, brownie		60 g	60 g	60 g	1 unidad grande
FRUTA O JUGO	Porción: Fresas, patilla	4 veces al mes	84 - 200 g	80 g	80 g	5 cucharadas
	Picadas con yogurt: Fresas, manzana, uvas	3 veces al mes	84 - 94 g	80 g	280 g	3/4 de taza
	Ensalada de frutas con queso rallado: - Melón - Fresa - Manzana	2 veces al mes	120 g 52.6 g 52.9 g	60 g 50 g 45 g	190 g (155 g fruta + 35 g queso)	1/2 taza
	Ensalada de frutas con yogurt: - Banano - Fresa - Manzana	2 veces al mes	78.6 g 57.9 g 54.9 g	55 g 55 g 45 g	350 g (155 g fruta + 200 cc yogurt)	1 taza

5. Post test.

Se realizó el pre- test de manera física, con las siguientes preguntas:

- 1) ¿Qué es el ciclo de menús?
- 2) ¿Qué es la minuta patrón?
- 3) ¿Cuál es la porción establecida para el cereal del almuerzo?

Sede Principal: Carrera 7 # 32 -12 / Ciudadela San Martín
Secretaría Distrital de Integración Social
Teléfono: 3 27 97 97
Correo electrónico institucional: integracion@sdis.gov.co



Al final de la capacitación se dio un espacio para preguntas, dudas e inquietudes acerca de la temática desarrollada.

6. compromisos

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Cumplimiento de la minuta patrón y el ciclo de menús, para cada uno de los participantes.	Auxiliares de cocina y servicios generales Centro Integrarte Atención Externa Grupo 8	Durante la vigencia del convenio

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Kimberly Katherin Ortega Rojas	Nutricionista	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 8	

Anexos: Formato planilla de asistencia talento humano Centro Integrarte Atención Externa Grupo 8.

Evidencias fotográficas



Elaboró: Kimberly Katherin Ortega Rojas

Nutricionista



PROCESO DE GESTIÓN DOCUMENTAL
FORMATO FAMILIA DE ASISTENCIA

Código: 014-01-01

Revisión: 1

Fecha: Mayo 07/2023

Página 1 de 1

1 Tema: ciclo de menús y minuta patión 2 Lugar: Centro Integrado Atención Externa Grupo 8 3 Fecha y hora: 30/04/2024 2:30pm - 3:30pm

4 Item	5 Nombres y Apellidos	6 Documento de Identidad	7 Entidad o Dependencia	8 Rol / Cargo	9 Planta / Contratista	10 Correo electrónico	11 Teléfono y Ext. / Celular	12 Firma
1	Luisa Fernanda Polo	1065124174	Centro Integrado Atención Externa	Servicios generales	No aplica	fernandapolof@gmail.com	3245360302	Luisa Polo
2	Walter Arias	102258236	Centro Integrado Atención Externa	Servicio de limpieza	No aplica	ariasgalea@gmail.com	3244565605	Walter Arias
3	René Ibáñez	5215081138	Centro Integrado Atención Externa	Odontólogo	No aplica	ibanezr@gmail.com	3214738879	René Ibáñez
4	Sandra Pérez	521727220	Centro Integrado Atención Externa	Odontóloga	No aplica		3143234390	Sandra Pérez
5	Kimberly Olea	1091815372	Centro Integrado Atención Externa	Asistente de enfermería	No aplica	oleakimberly@gmail.com	3730411167	Kimberly Olea
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.