ACTA No 163

FECHA: Bogotá, 26 septiembre 2024

HORA: 14:30 p.m. - 15:30 p.m.

LUGAR: Centro comunidad de cuidado Libertad

TEMA: Socialización criterios de preparaciòn de alimentos según análisis químico, minuta patrón y ciclo de menús convenio 8146 2024.

ASISTENTES: Ver listado de asistencia

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo y presentación del objetivo
2. Evaluación pretest
3. Socialización
4. Evaluación postest

DESARROLLO:

Se inicia la actividad con un corto saludo y la presentación del objetivo correspondiente a socializar los criterios de preparaciòn de alimentos con el fin de cumplir con el objetivo de brindar una alimentación de alta calidad nutricional a las personas mayores del Centro Comunidad de cuidado Libertad.

Luego de esto, se realiza una evaluación pretest por medio del formulario de google.

Posteriormente, se lleva a cabo un dialogo similar a la metodología de mesa redonda en donde se pregunta a cada uno de los participantes sobre los criterios básicos de preparaciòn de alimentos considerando las herramientas básicas de la planificación alimentaria del servicio correspondientes al análisis químico de energía y nutrientes, el ciclo de menús, la minuta patrón y el ciclo de menús derivado.

En efecto, se realizó un proceso de reconocimiento de estos documentos en físico con el fin de orientar sobre el uso adecuado de estos y su correcta interpretación.

De acuerdo a esto, se inicio con la valoración del análisis químico de energía y nutrientes partiendo que el documento base de la planificación alimentaria, debido a que es el soporte que todos los alimentos preparados diariamente garantizan el aporte adecuado a la población objeto de atención. Al respecto, se aclararon los conceptos de peso bruto y peso neto de los alimentos, siendo el primero el peso del alimento con la parte no comestible correspondiente a semillas, huesos cartílagos y cascaras no comestible, mientras que el segundo hace referencia a la parte

comestible del alimento fuente de energía y nutrientes. Adicionalmente, se especificó que todos los valores contemplados en este documento corresponden al análisis por individuo, razón por la cual se deben considerar los incremento o las reducciones en los cálculos de acuerdo al número de personas a atender realmente, y las porciones de acuerdo a la derivación dietaría.

Luego de esto, se analizó el ciclo de menús, documento que solo brinda una idea general de los alimentos que se ofrecerán por tiempo de comida durante 28 días.

De igual modo, se llevó a cabo la interpretación del documento de la minuta patrón en el cual se especifican las porciones servidas de los alimentos considerando los cambios físico-químicos de los mismos ocasionados por los diferentes métodos de cocción, resultando útil para un adecuado servido y cumplimiento de las porciones recomendadas en cada una de las derivaciones dietarías.

Así mismo, se orientó sobre el ciclo de menús derivado, documento especializado en presentar los cambios en las preparaciones y las cantidades de acuerdo a las modificaciones en energía, consistencia y dietas especiales suministradas en la operación del servicio.

Finalmente, se plantearon situaciones en el contexto de preparaciòn de alimentos con el fin de evaluar el uso y la realización de los cálculos de acuerdo a los criterios de preparación y las recomendaciones alimentarias, con el fin de resolver dudas y realizar evaluación postet.

Compromisos:

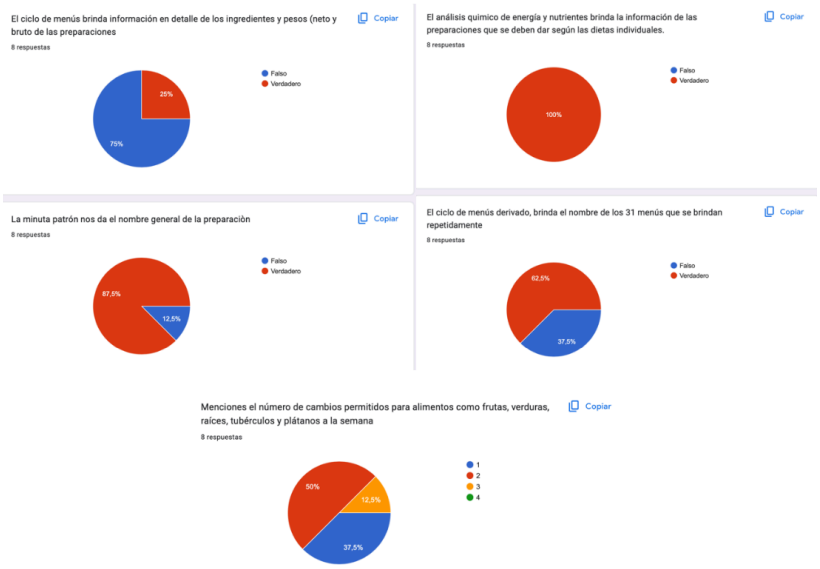
Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Implementar las recomendaciones dadas en la derivación dietaría	Programa de nutrición	Durante la vigencia del convenio

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de diciembre 2024.

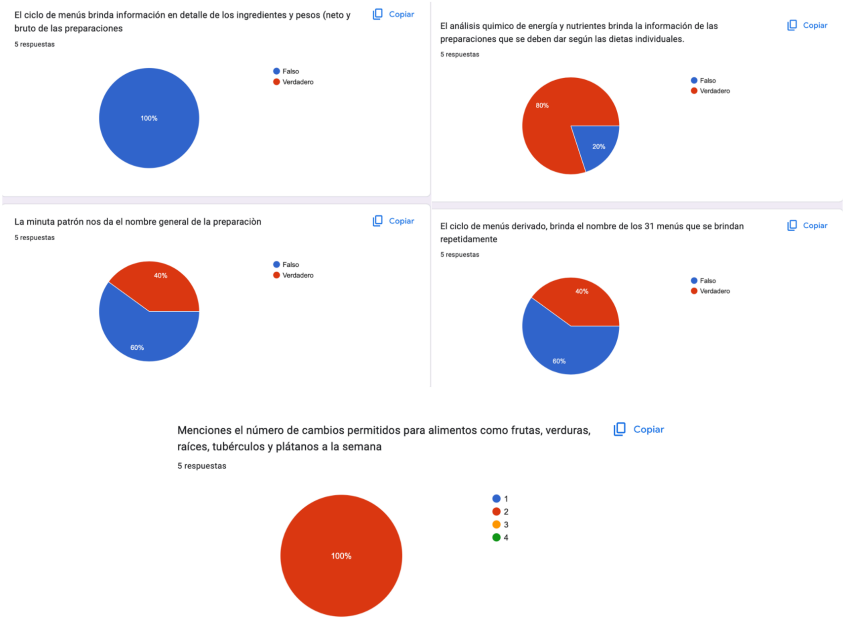
En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Nataly Stefany Fandiño Remolina	Nutricionista Dietista	Centro Comunidad de cuidado Libertad	
Laura Xiomara Reina Lara	Coordinadora	Centro Comunidad de cuidado Libertad	

Anexo 1. Evaluaciòn pretest



Anexo 2. Evaluaciòn Postest



Anexo 3. Registro fotográfico.



Elaboró: Nataly Stefany Fandiño Remolina