Lugar	Comunidad de cuidado Hogar Nazareth Chinauta.
Fecha	08/1/2025. Hora: 3:00 pm
Tema	Minuta patrón, ciclo de menús, suministro de alimentos y orientación modificaciones alimentarias.
Desarrollo	**ASISTENTES:** Personal del servicio de alimentos de la comunidad de cuidado Hogar Nazareth Chinauta. **OBJETIVO:** Socializar con el personal manipulador de alimentos de la comunidad de cuidado Hogar Nazareth Chinauta, los formatos Minuta Patrón y Ciclos de Menús que se manejan en el servicio de alimentos con la finalidad de garantizar el cumplimiento del aporte de calorías y de nutrientes establecidos para las personas mayores institucionalizadas en la comunidad de cuidado mencionada anteriormente. **METODOLOGIA:** Se convoca al personal manipulador de alimentos ya al técnico en gastronomía a la reunión mencionada, se entrega prueba pretest antes de iniciar la socialización del tema establecido y al finalizar el desarrollo de la temática se realiza la prueba postest y se da cierre a la reunión. **INTRODUCCIÓN:** Dentro de los beneficios tangibles brindados a las personas mayores beneficiarias de este servicio, está el componente nutricional que comprende la garantía del suministro total del requerimiento diario de energía y nutrientes estimados para personas mayores de 60 años a partir de la Resolución 3803 del 2016 ¨Por la cual se establecen las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes – RIEN para la población colombiana¨. Para cumplir con el aporte calórico diario, la comunidad de cuidado Nazareth Chinauta realiza el suministro de cinco (5) tiempos de comida, distribuidos en desayuno, nueves, almuerzo, onces y cena distribuidos en los siguientes horarios de servido: 1.Bebida caliente (tinto o aromática) 06:00 a.m. a 07:00 a.m. Desayuno 7:30 a.m. a 08:30 a.m. 2. Nueves 10:00 a.m. a 10:30 a.m. 3. Almuerzo 12.00 p.m. a 1:00 p.m. 4. Onces 03:00 p.m. a 3:30 p.m. 5. Cena 06:00 p.m. a 7:00 p.m. Para dar alcance al cumplimiento de un aporte de calorías y nutrientes estimados para las personas mayores de 60 años institucionalizadas en el hogar **Nazareth Chinauta,**

se tiene establecido cumplir la minuta de alimentos elaborada por la Secretaría Distrital de Integración Social – Subdirección de Nutrición, que consta de una minuta patrón, un ciclo de menús para 28 días calendario y el análisis del aporte nutricional por tiempo de comida y día.

ORDEN DEL DÍA:

1. Convocatoria a la reunión.
2. Aplicación prueba Pretest
3. Socialización del tema.
4. Aplicación prueba Postest
5. Cierre de la capacitación.

DESARROLLO:

1. Se realiza convocatoria a la reunión y se da el saludo de inicio, destacando la importancia de la inducción dentro del marco del cumplimiento en el suministro de alimentos acorde con los gramajes establecidos, horarios de servido y distribución durante la operación diaria del servicio de alimentos.
2. Se realiza la aplicación del pretest obteniéndose los siguientes resultados:

Nombres Manipuladores de alimentos	Respuestas correctas	Respuestas incorrectas
Andrés Gerardo Cangrejo	4	0
Heidy Ramos.	3	1
Laura Bernal	2	2
Adriana Quintero	3	1
Clara Inés Gil	3	1
Nayibe Molina	4	0
Nidia Herrera.	4	0

3. Se socializa al personal operario de cocina la importancia de implementación de la minuta de alimentos elaborada por la Secretaría Distrital de Integración Social – Subdirección de Nutrición que consta de una minuta patrón, un ciclo de menús para 28 días calendario y el análisis del aporte nutricional por tiempo de comida y día el cual requiere que sea revisado y puesto en marcha diariamente durante los diferentes tiempos de comida y se cumpla acorde a la programación de preparaciones establecidas por tiempo de comida proyectadas en el ciclo de menús.
   Se inicia el tema definiendo el concepto de **minuta patrón** mencionando que es el eje de todo servicio de alimentación, se define como la guía de los grupos de alimentos y las porciones a suministrar en una o varios tiempos de comida, con el fin de asegurar diariamente los requerimientos de energía y nutrientes planeados para el grupo poblacional atendido.

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). La minuta patrón se encuentra integrada por los siguientes elementos: tipo de alimento, tipo de alimento, grupo de alimento, frecuencia, cantidad porción servida y medida casera.

COMUNIDAD DE COLEGIO
SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL

BEBIDA CALIENTE

Tipo de Alimento	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad P. BRUTO	Cantidad P. NETO	Porción servida	Medida casera
BEBIDA CALIENTE	Tinto (Café descafeinado)	4 veces /semana	6 g	6 g	210 cc	7 onzas
	Aromática de hierbas naturales	3 Veces / semana	1 g	1 g		
	Fruta aromatica (Feijoa, fresa, mora, pera, uchuva, limón, maracuyá)		29 - 87,5 g	28 g		
	Panela	Diario	14 g	14 g		
DESAYUNO						
BEBIDA LACTEA	**Lácteos**	Diario			210 cc	7 onzas
	Leche para: Coladas, Chocolate en leche, Agua de panela con leche, Café con leche, Té en leche, Leche caliente y Té en leche.		210 cc	210 cc		
	Leche para: Changua		130 cc	130 cc		
	Cereal y mezclas (colada)					
	Té		1 g	1 g		
	Café, descafeinado		6 g	6 g		
	Fruta (colada fécula de maíz)		46 - 56 g	42 g		
PROTEÍNA	Queso campesino o doble crema		40 g Queso (huevos) 15 g	40 g Queso (huevos) 15 g	Queso (porción):40 g Queso (huevos) 15 g	1 trozo mediano
	Huevo	2 a 3 veces / semana	60 g	54 g	Huevos revueltos o en tortilla: 39 g Huevos pericos: 51 g Huevo revuelto con queso: 56 g Huevo cocido: 54 g	Huevos revueltos, tortilla o pericos: 4 cucharadas Huevo revuelto con queso: 5 cucharadas. Huevo cocido: 1 unidad.
CALDO	Carne de res, pechuga de pollo o pescado	3 veces / semana	60 - 80 g	60 g	240 cc	8 onzas
	Huevo		60 g	54 g		
	Tubérculo		89 g	80 g		
CEREAL ACOMPAÑANTE	Pan hojaldrado, pan de maíz, pan blando, mogolla,pan rollo	Diario	60 g	60 g	60 g	2 unidad pequeña
	Pan integral tajado		48	72 g	72 g	3 tajadas
	Pan tajado para emparedado		48 g	48 g	48 g	2 tajadas
	Arepa		45 g	45 g	90 g	2 unidad pequeña o una grande
	Arroz	1 vez al mes	45 g	45 g	100 g	6 cucharadas
FRUTA	Fruta entera: mandarina y granadilla.	Diario	Mandarina 142 Granadilla: 133 g	100 g 40 g	100 g 40 g	1 unidad pequeña
	Fruta (porcionada o compota): papaya, manzana, banano, patilla, pera, mora, fresa, mango y uvas.		105 -250 g	100 g	100 g	7 cucharadas
AZUCARES	Chocolate	1 vez / semana	9 g	9 g		
	Panela (Bebida desayuno)	1 vez / semana	22 g	22 g		
	Azúcar (Bebida desayuno)	5 veces /semana	6 g	6 g		
GRASAS	Aceite	2 a 3 veces / semana	2 cc	2 cc		
	Margarina	2 a 3 veces / semana	3 g	3 g		
NUEVES						
Tipo de Alimento	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad P. BRUTO	Cantidad P. NETO	Porción servida	Medida casera

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. Este incluye los tiempos de comida ofrecidos de forma regular en el servicio (desayuno, nueves, almuerzo, onces y cena) de lunes a domingo. El servicio de alimentos debe cumplir con la ejecución de la planeación de menús establecida en este documento.

Para el suministro de alimentos el servicio de alimentos deberá tener en cuenta las siguientes consideraciones:

a) En un mismo día, no se permitirá que las preparaciones proyectadas ni suministradas para el almuerzo sean las mismas de la comida.

b) No se permite suministrar las mismas preparaciones dos dias consecutivos.

	c) Las preparaciones se ofrecerán por separado, no se aceptarán preparaciones mixtas con proteína de origen animal, tipo espaguetis con pollo o espaguetis con carne y similares. d) Se debe adquirir carne magra de res, eliminando la grasa visible para disminuir el aporte de colesterol y grasa saturada proveniente de los alimentos y garantizar el peso neto establecido para cada una de las preparaciones, como el aporte nutricional planificado, especialmente de proteína. e) Los cortes de carne a utilizar para las preparaciones son la cadera o bola, para las preparaciones con salsa y chatas o cadera para las preparaciones asadas. Estos cortes garantizan una mejor calidad y rendimiento en las preparaciones, no se aceptarán cortes como milanesa. f) Únicamente será permitido el murillo para la preparación de sopas, NO se permitirá el uso de hueso, cubos de caldo o similares. g) No se permite como alimento proteico de origen animal, alimentos tales como menudencias (patas, pescuezos), alas de pollo, bofe, riñones, callo, menudo, ossobuco o cortes en donde predomine el hueso, por el aumento de grasas saturadas a la preparación y bajo aporte de proteína de alto valor biológico asociada a la parte comestible. En un mismo día, no se permitirá que las preparaciones proyectadas ni suministradas para el almuerzo sean las mismas de la comida. b) No se permite suministrar las mismas preparaciones dos días consecutivos. c) Las preparaciones se ofrecerán por separado, no se aceptarán preparaciones mixtas con proteína de origen animal, tipo espaguetis con pollo o espaguetis con carne y similares. d) Se debe adquirir carne magra de res, eliminando la grasa visible para disminuir el aporte de colesterol y grasa saturada proveniente de los alimentos y garantizar el peso neto establecido para cada una de las preparaciones, como el aporte nutricional planificado, especialmente de proteína. e) Los cortes de carne a utilizar para las preparaciones son la cadera o bola, para las preparaciones con salsa y chatas o cadera para las preparaciones asadas. Estos cortes garantizan una mejor calidad y rendimiento en las preparaciones, no se aceptarán cortes como milanesa. f) Únicamente será permitido el murillo para la preparación de sopas, NO se permitirá el uso de hueso, cubos de caldo o similares. g) No se permite como alimento proteico de origen animal, alimentos tales como menudencias (patas, pescuezos), alas de pollo, bofe, riñones, callo, menudo, ossobuco o cortes en donde predomine el hueso, por el aumento de grasas saturadas a la preparación y bajo aporte de proteína de alto valor biológico asociada a la parte comestible. h) La selección de alimentos se realizará de manera que se dé la mayor variedad posible. i) Se debe programar el intercambio de cada alimento o preparación de la totalidad de componentes establecidos por cada tiempo de comida descritos en la minuta patrón como“tipo de alimento” a suministrar.

	j) En ningún caso se podrá presentar una única preparación para un tiempo de comida. k) Las preparaciones se ofrecerán por separado, no se aceptarán preparaciones mixtas con proteína de origen animal, tipo espaguetis o arroz con pollo o espaguetis o arroz con carne y similares. Las preparaciones de alimentos deben realizarse utilizando la totalidad de ingredientes incluidos en los análisis del aporte nutricional de cada uno de los 28 menús, en las cantidades establecidas garantizando el peso servido incluido en la minuta patrón entregada o aprobada por la entidad. Es fundamental cumplir con los gramajes establecidos para ello es necesario realizar procesos de estandarización de porciones mediante el uso de implementos de cocina que permitan garantizar las cantidades establecidas para cada grupo de alimentos. Teniendo en cuenta que los alimentos como frutas, verduras y tubérculos, no se encuentran en períodos de cosecha durante todo el año, es por ello que se tiene permitido realizar máximo un (1) intercambio diario y cuatro (4) intercambios a la semana de frutas, verduras o tubérculos. Se aclara que los intercambios propuestos deben encontrarse dentro del mismo grupo de alimentos, es decir, no se puede cambiar tubérculo por fruta o verdura o viceversa, y manteniendo el tipo de preparación. -Para alimentos proteicos se permitirá realizar intercambios únicamente cuando se demuestren situaciones de fuerza mayor o caso fortuito, paros agrarios o situaciones que afecten la disponibilidad de alimentos. establecida en cada uno de los menús. -Se deberá planear, por lo menos una vez al mes, **preparaciones especiales** o alimentos diferentes a los establecidos en la minuta de alimentos del servicio comunidad de cuidado, para todos los tiempos de comida (desayuno, nueves, almuerzo, onces y cena), bien sea para la conmemoración de fechas especiales del mes (mes de la persona mayor, amor y amistad, día de la mujer, día del hombre etc.), o bien para la celebración de cumpleaños. - Para las **festividades navideñas** se deberán ofrecer preparaciones especiales, diferentes a las establecidas en el ciclo de menús para la cena del 24 y 31 de diciembre y 6 de enero del siguiente año, así mismo durante la novena de aguinaldos el servicio de alimentos deberá ofrecer refrigerios con preparaciones típicas de estas festividades. -Se deben ofrecer refrigerios para las personas mayores que tengan tramites a servicios de salud y cuando se programen salidas extramurales. Los alimentos ofrecidos deben cumplir las siguientes características:

*Bebida UHT en bolsa o caja tetrabrik de 200 cc (se deberá disponer de bebidas adecuadas para las personas mayores de acuerdo con las patologías más frecuentes en el centro tales como bebidas sin azúcar, sin lactosa etc.).
• Producto de panadería de 30g en empaque individual.
•Fruta entera: Unidad entre 100g – 120 g. Entera sana, limpia, prácticamente exentade materia extraña visible, libre de humedad exterior anormal y de olor y/o sabor extraño.

Suministro alimentario que contempla modificaciones de alimentos o de preparaciones:

De acuerdo con el estado de salud de las personas mayores institucionalizadas se deberá contemplar las modificaciones de alimentos o preparaciones que sean requeridas por las personas mayores ya sean en consistencia, en el contenido de calorías y nutrientes o bien aquellas especiales que respondan a una necesidad particular de la persona mayor.
Para el suministro alimentario se contempla las siguientes especificaciones en modificaciones de alimentos o de preparaciones:
a) Las porciones para suministrar se deben ajustar a la capacidad gástrica de la población y a las condiciones fisiológicas asociadas al proceso de envejecimiento
b) Se debe garantizar el suministro de alimentos especiales en aquellas patologías que lo requieran, como leche deslactosada, leche descremada, alimentos sin gluten y endulzantes naturales o artificiales.
c) Se deberá garantizar el suministro de Alimentos con propósito medico especial APME (fórmulas nutricionales, multivitamínicos y/o espesantes), a los participantes que por su estado de salud o nutricional los requieren, estos deberán ser adquiridos mientras se adelanta el trámite y entrega por parte de la EAPB (EPS) de la persona mayor.

Al finalizar la capacitación se aclaran dudas y preguntas relacionadas con los temas desarrollados y se procede a realizar la prueba pos test.

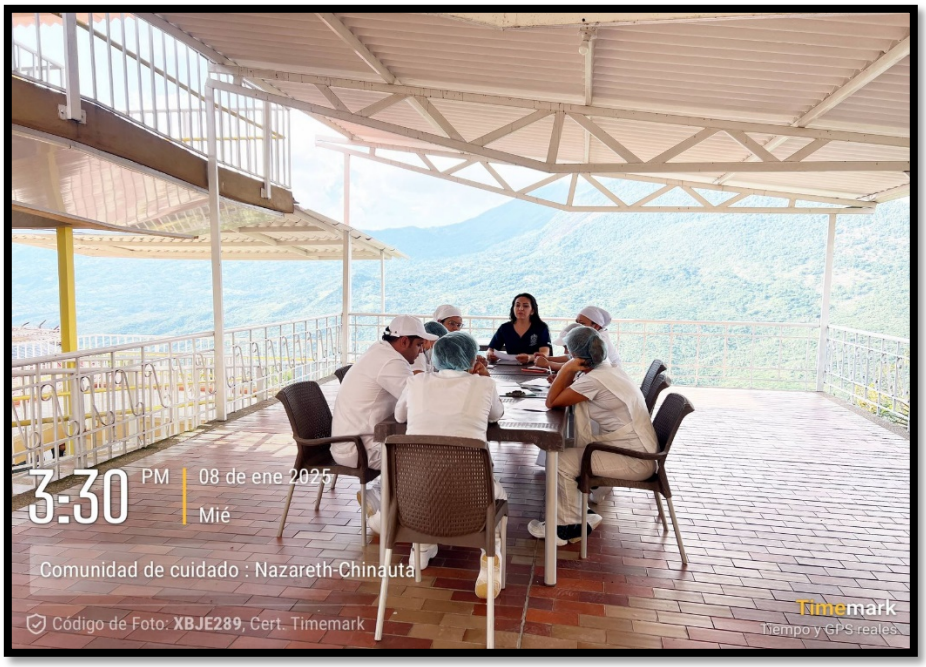
4. Se realiza la aplicación del postest con los siguientes resultados:

Nombres Manipuladores de alimentos	Respuestas correctas	Respuestas incorrectas
Andrés Gerardo Cangrejo	4	0
Heidy Ramos.	4	0
Laura Bernal	3	1
Adriana Quintero	2	2
Clara Inés Gil	3	1
Nayibe Molina	4	0

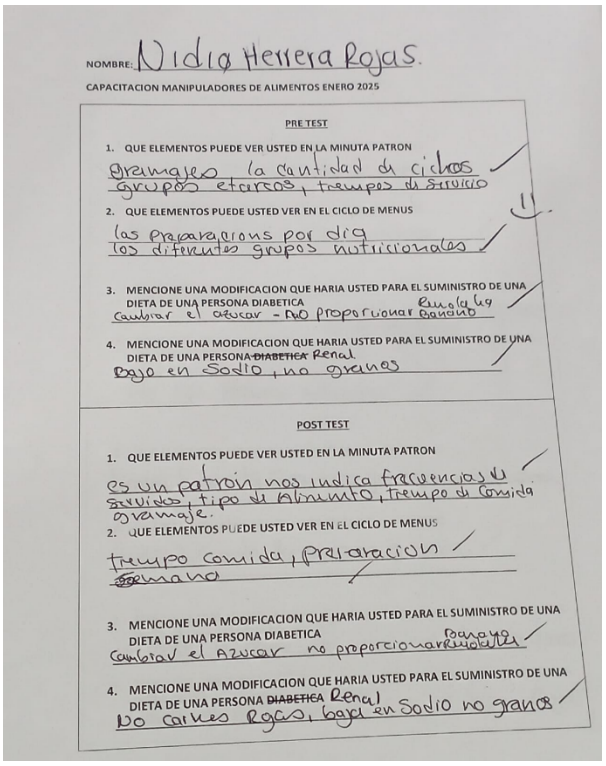
	Nidia Herrera.	4	0
	Anexos:(se anexa registro fotográfico, pruebas pre y pos test y planilla de asistencia.)		
Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Ver listado de asistencia.		
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Continuar realizando acompañamiento y refuerzo de estos temas en el servicio de alimentos	Angela Medina -Deisy Fonseca	Permanentemente, durante la duración del presente convenio.
Próxima reunión	*Mes de febrero 2025.*		
Elaboró	*Deisy Milena Fonseca Mateus- Angelica Medina Padilla.*		

REGISTRO FOTOGRAFICO.





SOPORTES PRE TEST Y POS TEST.



NOMBRE: Nidia Herrera Rojas.

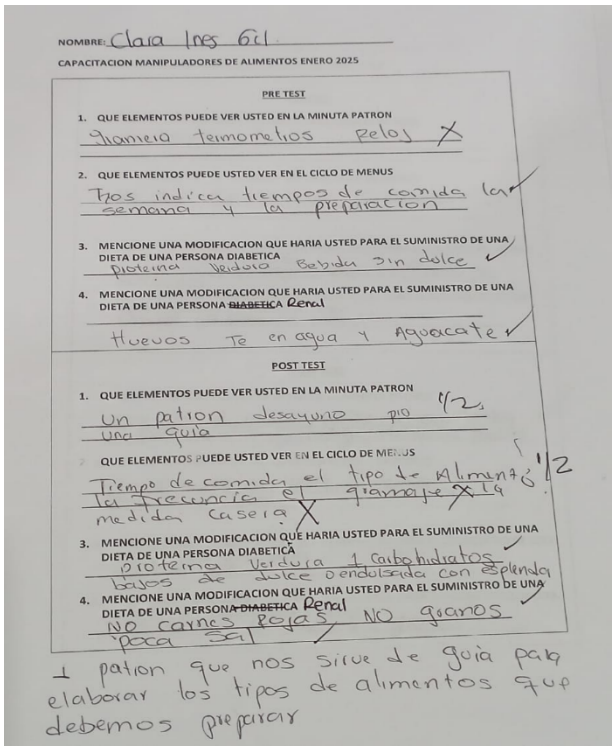
CAPACITACION MANIPULADORES DE ALIMENTOS ENERO 2025

PRE TEST

1. QUE ELEMENTOS PUEDE VER USTED EN LA MINUTA PATRON
Gramajes la cantidad de ciclos grupos etarios, tiempos de servicio
2. QUE ELEMENTOS PUEDE USTED VER EN EL CICLO DE MENUS
las preparaciones por dia los diferentes grupos nutricionales
3. MENCIONE UNA MODIFICACION QUE HARIA USTED PARA EL SUMINISTRO DE UNA DIETA DE UNA PERSONA DIABETICA
cambiar el azucar - NO proporcionar Ensalada Banano
4. MENCIONE UNA MODIFICACION QUE HARIA USTED PARA EL SUMINISTRO DE UNA DIETA DE UNA PERSONA ~~DIABETICA~~ Renal
Bajo en Sodio, no granos

POST TEST

1. QUE ELEMENTOS PUEDE VER USTED EN LA MINUTA PATRON
es un patron nos indica frecuencias y servidos, tipo de Alimento, tiempo de comida gramaje.
2. QUE ELEMENTOS PUEDE USTED VER EN EL CICLO DE MENUS
tiempo comida, preparacion semana
3. MENCIONE UNA MODIFICACION QUE HARIA USTED PARA EL SUMINISTRO DE UNA DIETA DE UNA PERSONA DIABETICA
Cambiar el Azucar no proporcionar Banano Ensalada
4. MENCIONE UNA MODIFICACION QUE HARIA USTED PARA EL SUMINISTRO DE UNA DIETA DE UNA PERSONA ~~DIABETICA~~ Renal
No Carnes Rojas, bajo en Sodio no granos



NOMBRE: Clara Ines Gil

CAPACITACION MANIPULADORES DE ALIMENTOS ENERO 2025

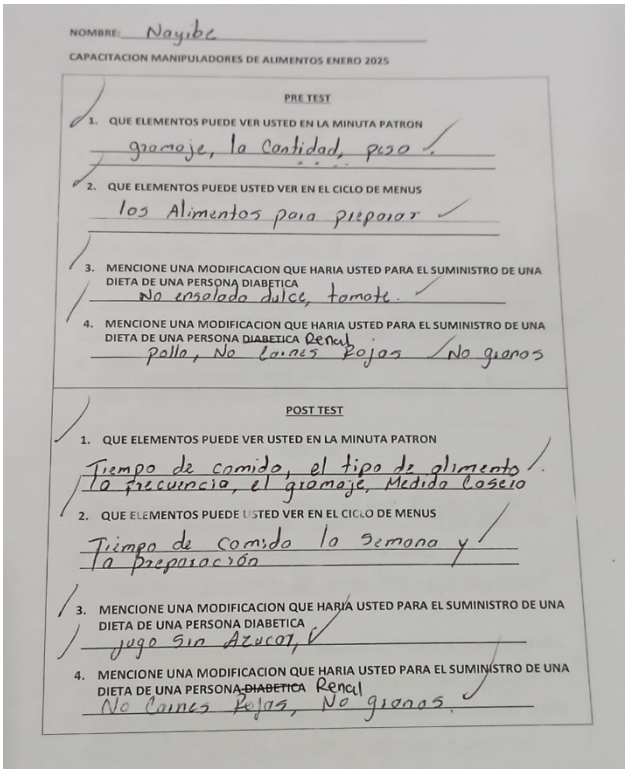
PRE TEST

1. QUE ELEMENTOS PUEDE VER USTED EN LA MINUTA PATRON
Gramera termometros Reloj X
2. QUE ELEMENTOS PUEDE USTED VER EN EL CICLO DE MENUS
Tipos indica tiempos de comida la semana y la preparacion
3. MENCIONE UNA MODIFICACION QUE HARIA USTED PARA EL SUMINISTRO DE UNA DIETA DE UNA PERSONA DIABETICA
Proteina Verdura Bebida sin dulce
4. MENCIONE UNA MODIFICACION QUE HARIA USTED PARA EL SUMINISTRO DE UNA DIETA DE UNA PERSONA ~~DIABETICA~~ Renal
Huevos Te en agua y Aguacate

POST TEST

1. QUE ELEMENTOS PUEDE VER USTED EN LA MINUTA PATRON 1/2
Un patron desayuno pio una guia
2. QUE ELEMENTOS PUEDE USTED VER EN EL CICLO DE MENUS
Tiempo de comida el tipo de alimento la frecuencia el gramaje X la medida casera X
3. MENCIONE UNA MODIFICACION QUE HARIA USTED PARA EL SUMINISTRO DE UNA DIETA DE UNA PERSONA DIABETICA
Proteina Verdura Carbohidratos bajos de dulce endulzada con splenda
4. MENCIONE UNA MODIFICACION QUE HARIA USTED PARA EL SUMINISTRO DE UNA DIETA DE UNA PERSONA ~~DIABETICA~~ Renal
NO carnes Rojas NO granos poca sal

1 patron que nos sirve de guia para elaborar los tipos de alimentos que debemos preparar



NOMBRE: Nayibe

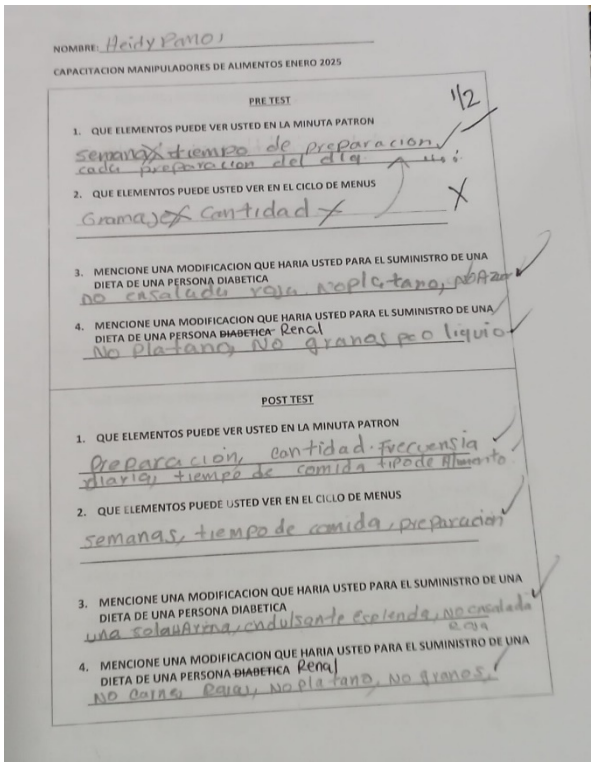
CAPACITACION MANIPULADORES DE ALIMENTOS ENERO 2025

PRE TEST

1. QUE ELEMENTOS PUEDE VER USTED EN LA MINUTA PATRON
gramaje, la Cantidad, peso
2. QUE ELEMENTOS PUEDE USTED VER EN EL CICLO DE MENUS
los Alimentos para preparar
3. MENCIONE UNA MODIFICACION QUE HARIA USTED PARA EL SUMINISTRO DE UNA DIETA DE UNA PERSONA DIABETICA
No ensalada dulce, tomate.
4. MENCIONE UNA MODIFICACION QUE HARIA USTED PARA EL SUMINISTRO DE UNA DIETA DE UNA PERSONA DIABETICA ~~Renal~~
Pollo, No Carnes Rojas No granos

POST TEST

1. QUE ELEMENTOS PUEDE VER USTED EN LA MINUTA PATRON
Tiempo de comida, el tipo de alimento la frecuencia, el gramaje, Medida Casera
2. QUE ELEMENTOS PUEDE USTED VER EN EL CICLO DE MENUS
Tiempo de comida la semana y la preparación
3. MENCIONE UNA MODIFICACION QUE HARIA USTED PARA EL SUMINISTRO DE UNA DIETA DE UNA PERSONA DIABETICA
Jugo Sin Azucar,
4. MENCIONE UNA MODIFICACION QUE HARIA USTED PARA EL SUMINISTRO DE UNA DIETA DE UNA PERSONA ~~DIABETICA~~ Renal
No Carnes Rojas, No granos.



NOMBRE: Heidy Pinto

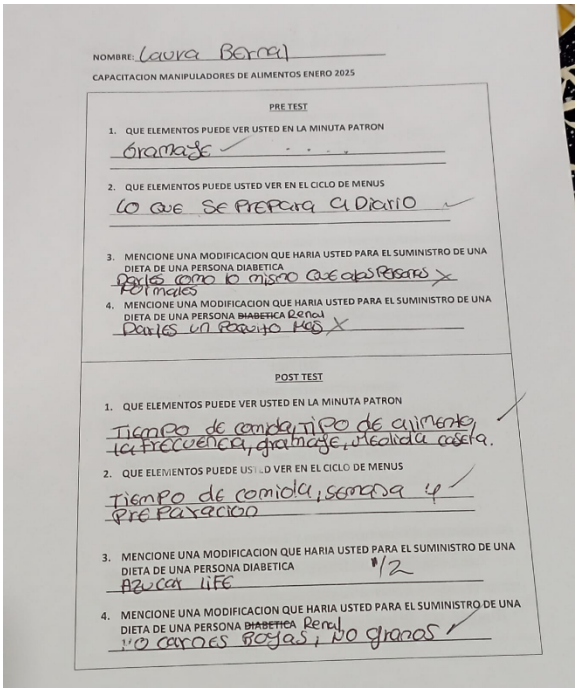
CAPACITACION MANIPULADORES DE ALIMENTOS ENERO 2025

PRE TEST 1/2

1. QUE ELEMENTOS PUEDE VER USTED EN LA MINUTA PATRON
semanas tiempo de preparacion, cada preparacion del dia
2. QUE ELEMENTOS PUEDE USTED VER EN EL CICLO DE MENUS
Gramaje Cantidad X
3. MENCIONE UNA MODIFICACION QUE HARIA USTED PARA EL SUMINISTRO DE UNA DIETA DE UNA PERSONA DIABETICA
NO ensalada roja No platano, NO AZU
4. MENCIONE UNA MODIFICACION QUE HARIA USTED PARA EL SUMINISTRO DE UNA DIETA DE UNA PERSONA ~~DIABETICA~~ Renal
No platano No granos poco liquio

POST TEST

1. QUE ELEMENTOS PUEDE VER USTED EN LA MINUTA PATRON
Preparacion, cantidad. frecuencia diaria, tiempo de comida tipo de Alimento
2. QUE ELEMENTOS PUEDE USTED VER EN EL CICLO DE MENUS
semanas, tiempo de comida, preparacion
3. MENCIONE UNA MODIFICACION QUE HARIA USTED PARA EL SUMINISTRO DE UNA DIETA DE UNA PERSONA DIABETICA
una ensalada Arena, endulsante Esplenda, No ensalada roja
4. MENCIONE UNA MODIFICACION QUE HARIA USTED PARA EL SUMINISTRO DE UNA DIETA DE UNA PERSONA ~~DIABETICA~~ Renal
NO Carnes Rojas, No platano, No granos.



NOMBRE: Laura Bernal

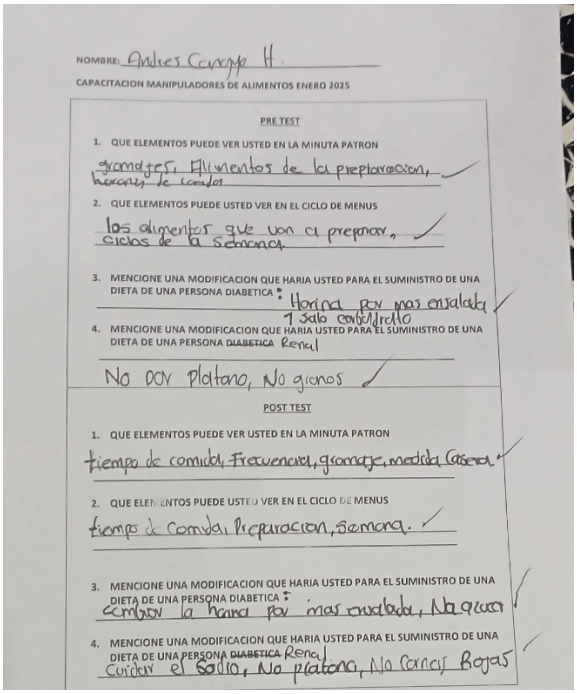
CAPACITACION MANIPULADORES DE ALIMENTOS ENERO 2025

PRE TEST

1. QUE ELEMENTOS PUEDE VER USTED EN LA MINUTA PATRON
gramaje
2. QUE ELEMENTOS PUEDE USTED VER EN EL CICLO DE MENUS
Lo que se prepara el Diario
3. MENCIONE UNA MODIFICACION QUE HARIA USTED PARA EL SUMINISTRO DE UNA DIETA DE UNA PERSONA DIABETICA
Panes como lo mismo que los Postres Postres
4. MENCIONE UNA MODIFICACION QUE HARIA USTED PARA EL SUMINISTRO DE UNA DIETA DE UNA PERSONA ~~DIABETICA~~ Renal
Panes un poquito Poco

POST TEST

1. QUE ELEMENTOS PUEDE VER USTED EN LA MINUTA PATRON
Tiempo de comida, Tipo de alimento, la frecuencia, gramaje, medida casera.
2. QUE ELEMENTOS PUEDE USTED VER EN EL CICLO DE MENUS
Tiempo de comida, semana y preparacion
3. MENCIONE UNA MODIFICACION QUE HARIA USTED PARA EL SUMINISTRO DE UNA DIETA DE UNA PERSONA DIABETICA
Azucar LIFE
4. MENCIONE UNA MODIFICACION QUE HARIA USTED PARA EL SUMINISTRO DE UNA DIETA DE UNA PERSONA ~~DIABETICA~~ Renal
No carnes Bayas, No granos



NOMBRE: Andres Cuervo H.

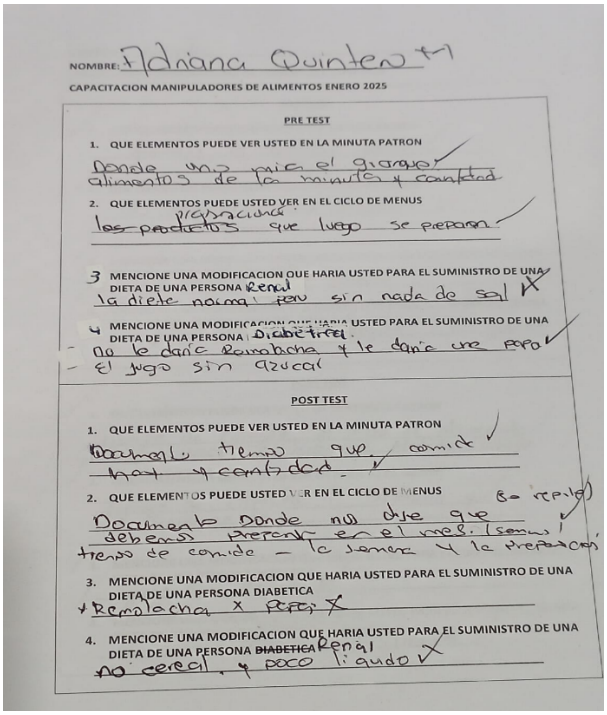
CAPACITACION MANIPULADORES DE ALIMENTOS ENERO 2025

PRE TEST

1. QUE ELEMENTOS PUEDE VER USTED EN LA MINUTA PATRON
gramajes, Alimentos de la preparacion, horario de comida
2. QUE ELEMENTOS PUEDE USTED VER EN EL CICLO DE MENUS
los alimentos que van a preparar, ciclos de la semana.
3. MENCIONE UNA MODIFICACION QUE HARIA USTED PARA EL SUMINISTRO DE UNA DIETA DE UNA PERSONA DIABETICA:
Harina por mas ensalada y solo cortadillo
4. MENCIONE UNA MODIFICACION QUE HARIA USTED PARA EL SUMINISTRO DE UNA DIETA DE UNA PERSONA ~~DIABETICA~~ Renal
No por Platano, No granos

POST TEST

1. QUE ELEMENTOS PUEDE VER USTED EN LA MINUTA PATRON
tiempo de comida, Frecuencia, gramaje, medida Casera.
2. QUE ELEMENTOS PUEDE USTED VER EN EL CICLO DE MENUS
tiempo de comida, Preparacion, Semana.
3. MENCIONE UNA MODIFICACION QUE HARIA USTED PARA EL SUMINISTRO DE UNA DIETA DE UNA PERSONA DIABETICA:
cambiar la harina por mas ensalada, No granos
4. MENCIONE UNA MODIFICACION QUE HARIA USTED PARA EL SUMINISTRO DE UNA DIETA DE UNA PERSONA ~~DIABETICA~~ Renal
Cuidar el Sodio, No platano, No Carnes Bayas



NOMBRE: Adriana Quintero M

CAPACITACION MANIPULADORES DE ALIMENTOS ENERO 2025

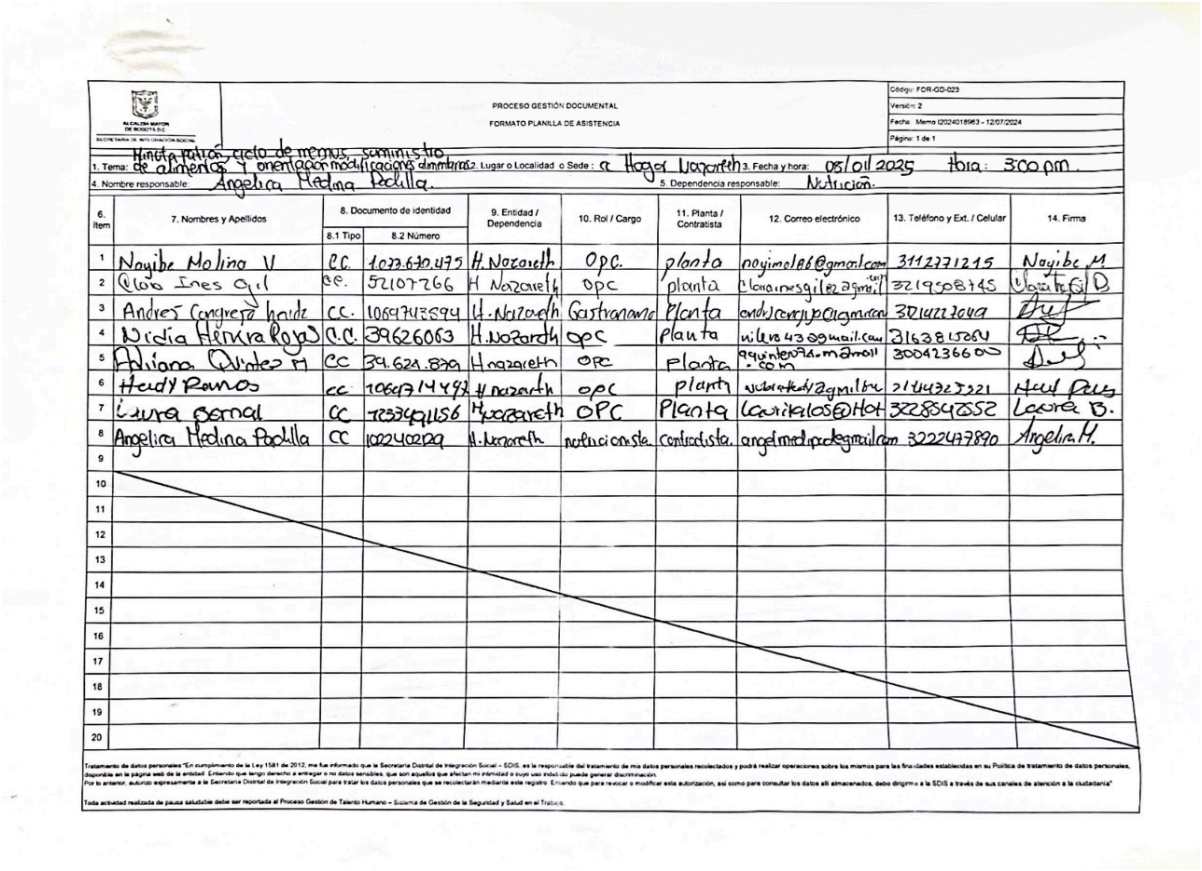
PRE TEST

1. QUE ELEMENTOS PUEDE VER USTED EN LA MINUTA PATRON
Donde nos pide el grupo alimentos de la minuta y cantidad
2. QUE ELEMENTOS PUEDE USTED VER EN EL CICLO DE MENUS
los productos preparacion que luego se preparan
3. MENCIONE UNA MODIFICACION QUE HARIA USTED PARA EL SUMINISTRO DE UNA DIETA DE UNA PERSONA Renal
la dieta normal pero sin nada de sal
4. MENCIONE UNA MODIFICACION QUE HARIA USTED PARA EL SUMINISTRO DE UNA DIETA DE UNA PERSONA Diabetico
No le daria Remolacha y le daria una Papa
El jugo sin azucar

POST TEST

1. QUE ELEMENTOS PUEDE VER USTED EN LA MINUTA PATRON
Documento, tiempo que comida hay y cantidad
2. QUE ELEMENTOS PUEDE USTED VER EN EL CICLO DE MENUS
Documento Donde nos dice que debemos preparar en el mes. (semana) tiempo de comida – la semana y la preparacion
3. MENCIONE UNA MODIFICACION QUE HARIA USTED PARA EL SUMINISTRO DE UNA DIETA DE UNA PERSONA DIABETICA
Remolacha x Papa
4. MENCIONE UNA MODIFICACION QUE HARIA USTED PARA EL SUMINISTRO DE UNA DIETA DE UNA PERSONA ~~DIABETICA~~ Renal
No cereal, y poco liquido

PLANILLA DE ASISTENCIA.



PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Hinta política efecto de menus, suministro de alimentos y orientación modificaciones dimitentes 2. Lugar o Localidad o Sede: a Hogar Nazareth 3. Fecha y hora: 08/01/2025 hora: 3:00 pm.
4. Nombre responsable: Angelica Medina Padilla. 5. Dependencia responsable: Nutrición.

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Nayibe Molina V	CC.	1073.670.475	H. Nazareth	Opc.	planta	nayimol88@gmail.com	3112771215	Nayibe M
2	Clara Ines Gil	CC.	52107266	H Nazareth	opc	planta	claramesgil@sdis.gov.co	3219508745	
3	Andres Cardenas baide	cc.	1069713594	H. Nazareth	Gastronomo	Planta	andrescardenasb@gmail.com	3014227649	
4	Nidia Herrera Rojas	C.C.	39626063	H.Nazareth	opc	planta	nilera43@gmail.com	3163815769	
5	Adriana Quintero M	CC	39.624.839	H.nazareth	OPC	Planta	aquinteroma.m@gmail.com	3004236605	
6	Heidy Ramos	cc	1064714492	H.nazareth	opc	planta	victoriaheidy2@gmail.com	3144327321	
7	Laura Bernal	CC	1233691156	H.nazareth	OPC	Planta	Lauritalos@Hot	3228542552	
8	Angelica Medina Padilla	CC	1022402129	H. Nazareth	nutricionista	contratista	angelmedinapadilla@gmail.com	3222477890	
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social - SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de pausas saludables debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.