Lugar	Comunidad de Cuidado los Robles
Fecha	03/01/2025 de 3:30 p.m. a 4:30 p.m.
Tema	Inducción al personal
Desarrollo	ORDEN DEL DIA 1. INTRODUCCIÓN 2. OBJETIVO 3. METODOLOGIA 4. MATERIALES 5. COMPROMISOS 1. INTRODUCCIÓN: A continuación, se encontrará la información básica sobre el manejo de ciclo de menús, minuta patrón y análisis nutricional, que son los principales documentos utilizados en el desarrollo de las actividades del servicio de alimentos. 2. OBJETIVO: Conseguir que el personal nuevo del servicio de alimentación conozca el uso adecuado de los ciclos de menú, minuta patrón y análisis cuantitativos con el fin de garantizar el adecuado suministro de alimentos a las personas mayores. 3. METODOLOGIA: Se procede a explicar al personal nuevo en que consiste cada uno de los documentos mencionados, utilizados en el desarrollo de actividades en el servicio de alimentos. Posteriormente se proponen ejercicios reales para evaluar si se entendió la información. Se expone la siguiente información: Análisis del aporte nutricional: es la obtención del aporte nutricional de los alimentos, expresada en calorías, macro y micronutrientes, los cuales deben ser calculados a partir de la Tabla de composición de Alimentos Colombianos - TCAC versión 2015. Aporte total diario de nutrientes: corresponde a la suma del aporte nutricional de cada uno de los alimentos ofrecidos en un día a los participantes de los servicios sociales.

	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 año, se recomienda que este periodo sea de 4 a 5 semanas, este ciclo debe ser elaborado por el profesional en Nutrición y Dietética con matrícula profesional.[1] Peso servido: peso del alimento después de la preparación y/o cocción; este peso se utiliza para dar cumplimiento a la porción establecida en la minuta patrón de acuerdo con el grupo de edad, tiempo de comida y servicio social. Peso bruto: peso del alimento con semillas, cáscaras, hueso, empaque o envoltura. Este peso es el utilizado para calcular los costos y la lista de necesidades de alimentos. Peso neto: peso de la parte comestible del alimento, no incluye empaque, cáscara, semillas o huesos. Este peso es utilizado para obtener el valor nutricional del alimento y es el peso que se utilizará para las preparaciones. Preparación: proceso en el cual se obtiene un producto a partir de cambios térmicos, físicos y/o mezclas de alimentos en su estado primario. Medida casera: medida aproximada del alimento o preparación servida (peso servido) que se mide con utensilio casero como cuchara, pocillo, cucharita, plato mediano, entre otros. Nivel de aporte: grado de cumplimiento (supera UL, nivel adecuado o aporte bajo) de acuerdo al aporte nutricional de la minuta en comparación con el rango de requerimiento de ingesta de energía y nutrientes por grupo de edad, por servicio social. Nivel de Ingesta Máximo Tolerable ((UL) Tolerable Upper Level Intake*):* nivel de ingesta promedio más alto de la ingesta diaria de un nutriente que probablemente no genera riesgo de efectos adversos para la salud de la mayoría de los individuos de la población general; no se debe ingerir de manera crónica más de este valor. El término “tolerable” tiene la connotación de un nivel de ingesta que puede, con alta probabilidad, ser tolerado biológicamente por un individuo.[2] Porcentaje de Adecuación: constituye un indicador del aporte nutricional de los alimentos ofrecidos en un tiempo de comida, el cual resulta de la relación entre el valor obtenido y el recomendado de calorías y nutrientes. Este valor

[1] Estándares Técnicos para la Calidad de la Educación Inicial, Alcaldía Mayor de Bogotá, Secretaria Distrital de Integración Social, Subdirección para la Infancia, septiembre de 2017.
[2] Resolución 3803 de 2016. Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN) para la población colombiana y se dictan otras disposiciones. Ministerio de Salud y Protección Social.

	puede fluctuar entre el 90 y 110%, valor con los cuales se asegura el aporte de energía y nutrientes definidos. Requerimiento de ingesta de energía y nutrientes: estimaciones cuantitativas de la ingesta de energía y nutrientes que se emplean en la planeación y evaluación de dietas para personas aparentemente sanas. Comprenden un conjunto de valores de referencia como: Requerimiento de Energía (ER), Aporte Dietético Recomendado (RDA), Requerimiento Promedio Estimado (EAR), Ingesta Adecuada AI y el Nivel de Ingesta Máximo Tolerable UL, Ingesta aceptable (únicamente aplica para Vitamina E).[3] Al finalizar se resuelven dudas surgidas en las explicaciones, y se da por terminada la sesión Anexos: Evidencia fotográfica, listado de asistencia.

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Se anexa planilla de asistencia		
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	No aplica	No aplica	No aplica
Próxima reunión	Se realizará en abril de 2025.		
Elaboró	Gloria Angelica Villalobos		

Evidencia fotográfica inducción al servicio de alimentos 03/01/2025





ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	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: Minuta Patrón, Ciclo de menus, Analisis 2. Lugar o Localidad o Sede: CC. Los Robles 3. Fecha y hora: 03/01/2025

4. Nombre responsable: Gloria Villalobos 5. Dependencia responsable: Subdirección para la vejez

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	Lina Rola Cadena Quiroga	CC	1077150184	CC los Robles	Aux Cocina	Contratista	ronubbalng057@gmail.com	3142964178	
2	Rosa Margarita Mora Garcia	CC	1073131080	CC los Robles	Aux Cocina	Contratista	rosamargaritamora@gmail.com	3115626233	
3	[illegible]	CC	52301548	CC los Robles	Aux Cocina	Contratista	[illegible]	3206837498	
4	Alejandro Rodriguez	CC	1000173890	CC los Robles	Gastronomo	Contratista	[illegible]	3195623912	
5	Esperanza Cabrera	CC	40.088.146	CC Los Robles	Coordinadora	Contratista	CPS-losrobles@gmail.com	3225083738	
6									
7									
8									
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 pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Powered by CamScanner