Lugar	Comunidad de Cuidado los Robles
Fecha	23/01/2025 de 11:38 p.m. a 12:00 p.m.
Tema	Manejo de minuta, ciclo de menú análisis nutricional.
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, análisis nutricional, criterios técnicos para el suministro alimentario, que contempla modificaciones de alimentos, 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. Al iniciar la sesión, se pregunta a los asistentes si logran identificar alguno de los documentos de los que se hablará, algunas personas, la mayoría auxiliares de enfermería identifican el ciclo de menús, pero los demás documentos no. Se procede a exponer 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

[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.

	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 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] Se les muestran los diferentes documentos, y se realiza un ejercicio en el cual se le pregunta a los asistentes que ingredientes lleva alguna preparación, y se comienza ha hablar sobre el aporte de macro y micronutrientes de cada ingrediente. 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		

[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.

Evidencia fotográfica inducción al servicio de alimentos 23/01/2025







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: Ciclo de menú, minuta, analisis nutricional. Lugar o Localidad o Sede: CC. Los Robles 3. Fecha y hora: 23/01/2025

4. Nombre responsable: Gloria Villalobos 5. Dependencia responsable: Subdirección de Vejéz

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	Dady Tatiana Nemer	CC	1024491371	CC los Rbls	T. Social	Contratista	tnomerp@gmail.	3212129455	
2									
3	Fabiola Alfonso P	CC	39725855	CC Los Robles	TO	Contratista	fonsfabi@yahoo	3156018529	
4	Gina Martinez	CC	53013348	CC los Robles	Archivo	Contratista	ginamartinez3@gmail.com	3108647726	
5	Lizeth Hilarión Forero	CC	1030608503	CC los Robles	Fisioterapeuta	Contratista	lizeth.hilarion@gmail.com	3125256000	
6	Lilia Wahecha	CC	1030549502	CC los robles	Aux.	Contratista	lorobles.girls.2@gmail.com	3187732289	
7	Juan Andres Ubate Lopez	CC	1069755000	CC los Robles	Auxiliar	Contratista	ubatejuan118@hotmail.com	3002903168	
8	Karen Vargas	CC	1023894851	CC los Robles	Aseo	Contratista	karen2626@gmail.com	3044409442	
9	Olga Yolanda Garzon G	CC	53951258	CC los Robles	Tallerista	Contratista	yolandagarzon1988@hotmail.com	3229456969	
10	LEIDY RODRIGUEZ	CC	1073130847	CC los Robles	ASEO.	Contratista	leidyrodriguez.ramirez@gmail.com	3214741032	
11	Rio Izquierdo T	CC	53931.113	CC los robles	Enfermero	Contratista	tatoizquierdo@gmail.com	3213563764	
12	Angela Patricia Hernandez.	CC	1022529223	CC los Robles	Recepcionista	Contratista	angherotero@gmail.com	3103165118	
13	Nayibe Rocio Pajaro	CC	1026570923	CC los Robles	Auxenfermeria	Contratista	nayibe7626@hotmail.com	3212455726	
14	Rocio del Pilar Garavito	CC	39724156	CC Los Robles	Auxenfermeria	Contratista	rocchigaravito@gmail.com	3118318599	
15	claudia Rodriguez	CC	1073130859	CC los Robles	Auxenfermera	Contratista	Rdiaz@gmail.com		
16	Diego Rodriguez	CC	1073131411	CC Jerarquia	cocinero	Contratista	Rdiaz@gmail.com	3101313341	
17	Jaimes Arley Duke	CC	1073260589	CC los Robles	Operario	Contratista	Duke.Arley@gmail.com	3015613766	
18	Esperanza Cabrera	CC	40.088.146	CC. Los Robles	Coordinadora	Contratista	cps.losrobles@gmail.com	3225083738	
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

	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 2 Fecha: Memo I2024016963 - 12/07/2024 Página: 1 de 1

1. Tema: Ciclo de menú, minuta, apoyos nutricionales 2. Lugar o Localidad o Sede: CC. Los Pobos 3. Fecha y hora: 30/07/2025 3:45

4. Nombre responsable: Gloria Villalobos 5. Dependencia responsable: Subdirección de 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	Gloria Villalobos	CC	1078356603	CC Pobos	Líder	contratista	[illegible]	3124904818	[signature]
2									
3									
4									
5									
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