28/3/25

COMPONENTE SALUD Y NUTRICIÓN	CDI MUNDO MÁGICO	ACTA DE CAPACITACIÒN TALENTO HUMANO 28/3/25

Objetivos:

* Reforzar en las manipuladoras del CDI sobre definición, implementación e importancia de la minuta patrón, ciclo de minutas, lista de intercambio, servido y estandarización, con el fin de prestar un óptimo servicio alimentario y mantener un estado nutricional adecuado en los niños/as.

*Explicar la importancia y manejo del Kardex de alimentos y bienestarina con el fin de realizar una adecuada rotación de los productos.

TEMAS

MINUTA
CICLOS DE MENÚ
LISTA DE INTERCAMBIO-GUIS DE PREPARACIONES
ESTANDARIZACIÓN
MANEJO KARDEX DE ALIMENTOS-BIENESTARINA

DESARROLLO DE LA JORNADA

. Se realiza la capacitación con todo el talento humano y de forma práctica con las manipuladoras. Se inicia la capacitación preguntándole a las manipuladoras que es la minuta patrón, a lo cual solo participaron las manipuladoras, por lo cual la nutricionista explica:

Definición y pasos para planear una minuta

Se define que es la minuta patrón "es el estándar que especifica los grupos de alimentos que integran el menú, con sus respectivas porciones de intercambio, asegurando el aporte energetico-nutricional calculados en uno o varios tiempos de comida para un individuo o grupo." Se comentan sus pasos:

*Definir población
*Determinar requerimientos nutricionales
*Diseño del ciclo

-Ejemplo minuta patrón

Se mostró la minuta patrón del CDI con cada uno de sus componentes y se comenta que debido a su tamaño

se hace el consolidado el cual les dio la nutricionista para tener un resumen de las cantidades ofrecidas. Las ecónomas solicitan tener el peso bruto y neto por edad en el consolidado para realizar mejor el proceso de servido.

- Importancia minuta patrón en la población del CDI (menores de 5 años)

Se explica que con la minuta se busca cubrir el requerimiento diario de los niños y evitar malnutrición sea por dificit o exceso, adicional se enfatiza en las porciones servidas ya que varios beneficiarios solo cuentan con el aporte de alimentos brindados en el CDI.

ciclos de menús

- Definición de ciclos de menús

Se define ciclo de menús como "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, se recomienda que este periodo sea de 4 a 5 semanas".

- Importancia del ciclo de menús

La nutricionista comenta que permiten variedad y preparaciones agradables para los niños, para evitar desperdicios y saber exactamente que alimentos se deben brindar por día.

Lista de intercambios

- Definición y aplicación

Se define que es una herramienta la cual permite realizar cambios en los menús por alimentos del mismo grupo, con el fin de no alterar el aporte nutricional en los niños/as del CDI . Luego se muestra la lista de intercambios y se pone en el servicio de alimentos para realizar los cambios pertinentes si se presentan inconvenientes con los alimentos de la minuta.

Estandarización

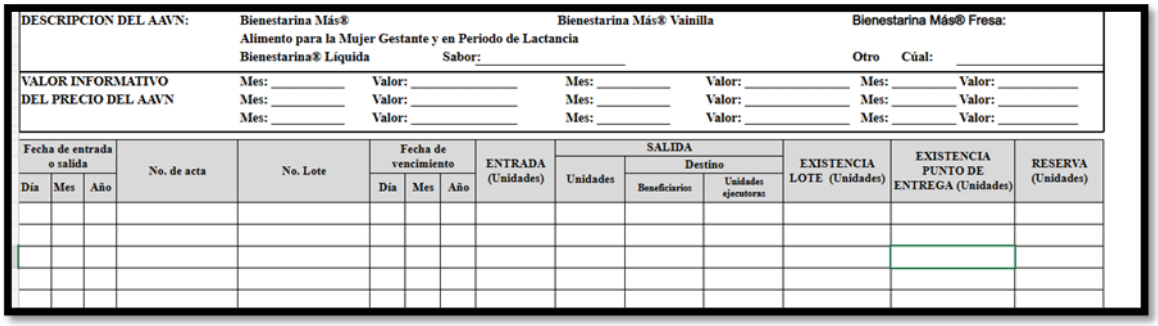
La nutricionista explica la definición de estandarización la cual "busca establecer que los procesos de realización de las diferentes preparaciones de un menú, se realicen de forma tal que estos puedan repetirse siempre en forma similar".

28/3/25

-Beneficios:

*Reduce costos
*Mejor manejo del uso del personal
*Optimiza procesos y espacio
*Permite un servido uniforme

Luego se explica la importancia de la bienestarina la cual se debe dar 15g por beneficiario duda, así mismo se enfatiza que este gramaje está distribuido en diferentes preparaciones durante el día para evitar alteraciones organolépticas en las preparaciones. Para ello se diligencian unos formatos específicos con el fin de llevar un inventario de forma adecuada:



DESCRIPCION DEL AAVN:	Bienestarina Más® Alimento para la Mujer Gestante y en Periodo de Lactancia Bienestarina® Líquida	Bienestarina Más® Vainilla Sabor:	Bienestarina Más® Fresa: Otro Cúal:
VALOR INFORMATIVO DEL PRECIO DEL AAVN	Mes: Valor: Mes: Valor: Mes: Valor:	Mes: Valor: Mes: Valor: Mes: Valor:	Mes: Valor: Mes: Valor: Mes: Valor:

Fecha de entrada o salida			No. de acta	No. Lote	Fecha de vencimiento			ENTRADA (Unidades)	SALIDA			EXISTENCIA LOTE (Unidades)	EXISTENCIA PUNTO DE ENTREGA (Unidades)	RESERVA (Unidades)
Día	Mes	Año			Día	Mes	Año		Unidades	Destino				
										Beneficiarios	Unidades ejecutoras			

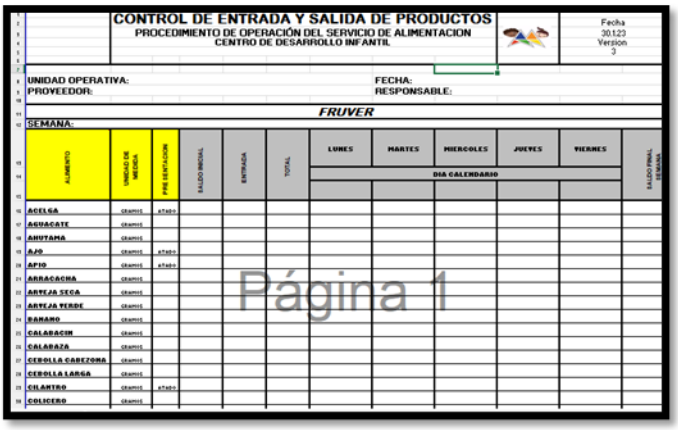


REGIONAL: CÓDIGO DEL PUNTO DE ENTREGA: MES DE CI
CENTRO ZONAL: NOMBRE PUNTO DE ENTREGA:
MUNICIPIO: RESPONSABLE PUNTO DE ENTREGA: SUPLENTE PUNTO
MODALIDAD: DIRECCIÓN PUNTO DE ENTREGA: BARRIO:

VALOR INFORMATIVO DEL AAVN — Mes: Bienestarina Más® | Mes: Bienestarina® Liquida | Mes: Alimento MG y ML

UNIDAD EJECUTORA	UNIDAD DE SERVICIO	DATOS DEL OPERADOR Y/O UNIDAD EJECUTORA O UNIDAD DE SERVICIO				FECHA ENTREGA (DD/MM/AA)	Bienestarina Más®		Bienestarina® Liquida		Alimento MG y ML		Otro AAVN	
		NOMBRE DEL RESPONSABLE OPERADOR Y/O UNIDAD EJECUTORA	NOMBRE DEL RESPONSABLE	TIPO DOC	Nº DOC. IDENT.		Nº LOTE	UND	Nº LOTE	UND	Nº LOTE	UND	Nº LOTE	UND

Se explica al talento humano que para el control de los alimentos se diligencia un Kardex por parte de las manipuladoras de alimentos para realizar una rotación adecuada:



CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE PRODUCTOS
PROCEDIMIENTO DE OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION
CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL

Fecha 30.1.23 Version 3

UNIDAD OPERATIVA: FECHA:
PROVEEDOR: RESPONSABLE:

FRUVER

SEMANA:

ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	PRE FERTILIZACION	SALDO INICIAL	ENTRADA	TOTAL	DIA CALENDARIO LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SALDO FINAL SEMANA
ACELGA	GRAMOS	ATADO									
AGUACATE	GRAMOS										
AHUYAMA	GRAMOS										
AJO	GRAMOS	ATADO									
APIO	GRAMOS	ATADO									
ARRACACHA	GRAMOS										
ARVEJA SECA	GRAMOS										
ARVEJA VERDE	GRAMOS										
BANANO	GRAMOS										
CALABACIN	GRAMOS										
CALABAZA	GRAMOS										
CEBOLLA CABEZONA	GRAMOS										
CEBOLLA LARGA	GRAMOS										
CILANTRO	GRAMOS	ATADO									
COLICERO	GRAMOS										

Página 1

Se realiza ejercicio práctico en horas de la mañana con las manipuladoras de alimentos donde se realiza repaso de las medidas por grupo de alimentos, para ello se entrega a cada una tabla en la cual se especifica el gramaje de servido por grupo de edad. Se inicia:

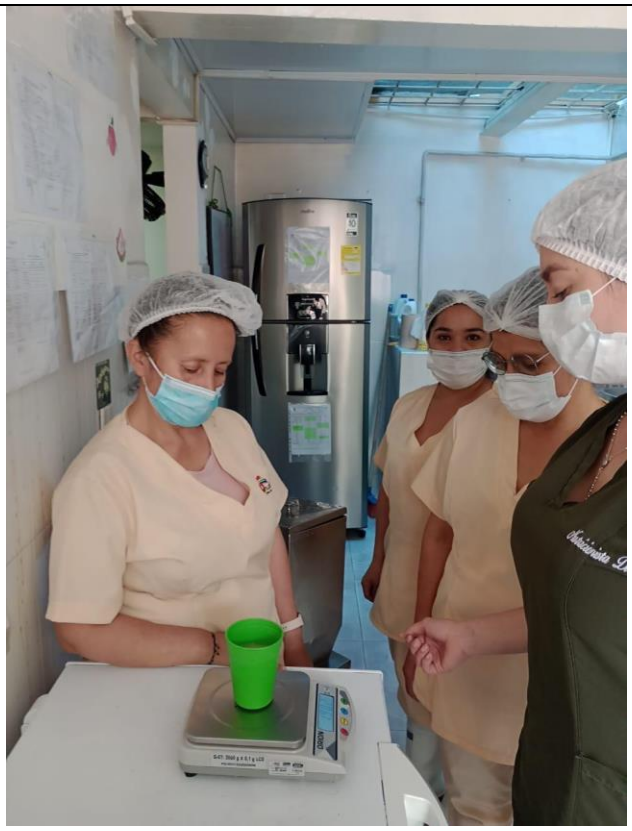
a) líquidos: se identifica que utensilio (cucharon y vaso) se debe utilizar para las bebidas del desayuno, jugos, sorbetes, yogurt y kumis.
b) Proteínas: huevo, queso, carnes, vísceras.
c) Verduras calientes y frías: Para este grupo se determina usar una cuchara medidora y se marca para evitar confusiones (se determina que esta debe ser entregada en ensaladeras de forma individual para cada beneficiario).
d) Cereal: pan, galletas, arepa, tortas, hojaldres, se determina tamaño y cantidad de unidades por grupo de edad.
e) Fruta entera: Se especifica que esta debe ser entregada en recipientes individuales y se determina medida casera por grupo de edad.
f) Cereal del almuerzo: se determina cuchara medidora para el arroz y la pasta.
g) Tubérculo: Se realiza el ejercicio de medición de tamaño para cada grupo de edad.

Luego se explica que deben realizar el plato modelo de forma diaria para los grupos de edades de 1 a 3 años 11 meses y 4 a 5 años 11 meses, con el fin de minimizar errores en el servido.

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA



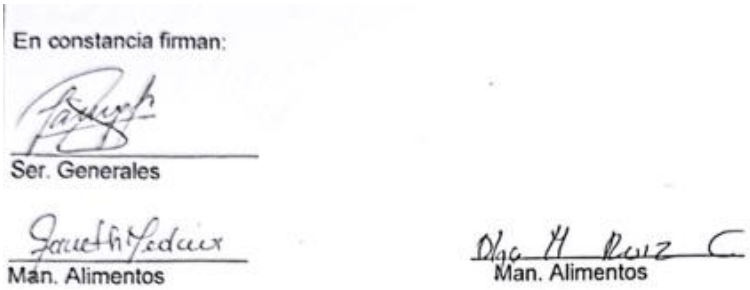
28/3/25



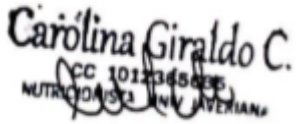


28/3/25

LISTADO DE ASISTENCIA



ELABORADO POR:



CAROLINA GIRALDO CORREA
NUTRICIONISTA DIETISTA