ACTA N 173

FECHA: Bogotá, 28 de agosto 2024
HORA: **3**:00 pm - 3:30 p.m.
LUGAR: Centro Integrarte Atención Externa Grupo 8
TEMA: Minuta patrón y ciclos de menús derivados

ASISTENTES:

- Kimberly Katherin Ortega Rojas
- Talento humano: personales auxiliares de cocina y servicios generales

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo y presentación del objetivo de la capacitación.
2. Pre- test
3. Minuta patrón
4. Ciclos de menús derivados
5. Post-test
6. Compromisos

DESARROLLO:

1. Saludo y presentación del objetivo de la capacitación.

Se inicia la capacitación con un corto saludo donde se expone el objetivo de la capacitación el cual es:

Socializar la minuta patrón y la clasificación de dietas según calorías, con el fin de suministrar las porciones correctas de cada uno de los grupos de alimento, apoyados desde las diferentes áreas profesionales en la vigilancia del comportamiento alimentario de los participantes.

2. Pre-test

Se realizo el pre- test de manera física, con las siguientes preguntas:

1) ¿Qué es la minuta patrón?

2) ¿Cuáles son los ciclos de menús derivados?

3) ¿Cuántos ciclos de menús derivados se manejan actualmente en la unidad operativa?

3. Minuta patrón

Es la base principal para las porciones diarias que se deben suministrar a los participantes, por grupo de alimentos y por tiempo de comida, estas se verifican de manera semanal por la nutricionista en compañía del tecnólogo de alimentos.

SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL
SUBDIRECCIÓN DE NUTRICIÓN
MINUTA PATRÓN
CENTROS INTEGRARTE ATENCION EXTERNA

NUEVES REFORZADAS						
Tipo de Alimento	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida	Medida casera
			P. BRUTO	P. NETO		
BEBIDA LACTEA	**Lácteos**	Diario			Leche caliente: 220 cc Coladas, chocolate, agua de panela con leche, café con leche: 240 cc	7 a 8 onzas
	Leche caliente con canela		220 cc	220 cc		
	Colada de fécula de maíz, colada de harina de plátano, colada de avena, colada de fécula de maíz con mora, chocolate, Agua de panela con leche, café en leche					
	Cereal y mezclas (colada)					
	Fécula de maíz, avena molida, harina de plátano		12 g	12 g		
ALIMENTO PROTEICO	Queso: campesino, doble crema	1 - 2 veces por semana	50 g	50 g	50 g	Queso doble crema: 2 tajadas Queso campesino: 1 porción grande
	Huevo: revuelto, cocido, pericо	2 - 3 veces por semana	55,56 g	50 g	Revuelto: 42 g Pericо: 45 g Cocido: 48 g	1 unidad
CALDO	Changua con huevo: Huevo	1 vez a la semana	55,56 g	50 g	240 cc	8 onzas
	Changua con huevo: Leche		180 cc	180 cc		
	Carne de res, pollo, pajarilla		50 - 62,5 g	50 g		
	Papa		62,5 g	50 g		
CEREAL ACOMPAÑANTE	Pan blando, pan rollo, pan hojaldrado, mogolla integral	Diario	60 g	60 g	60 g	1 unidad grande
	Arepa de maíz		42 g	42 g	95 g	1 unidad grande
	Pan molde: blanco o integral		42 g	42 g	42 g	2 tajadas
	Tostada: integral, sabor a mantequilla		60 g	60 g	60 g	3 unidades
	Galletas de soda		26 g	26 g	26 g	3 unidades
FRUTA	Fresa, papaya, melón, uvas	Diario	210 - 400 g	200 g	200 g	1 taza
	Banano, manzana, pera, mandarina		235 - 286 g	200 g	200 g	1 unidad mediana
	Granadilla		183,3 g	55 g	55gr	1 unidad
AZUCARES[3]	Azúcar	Diario	7 g	7 g		
	Chocolate		23 g	25 g		
	Panela		15 g	20 g		
GRASAS[2]	Aceite o margarina o mantequilla	Diario	3,8 g	3,8 g		

4. Ciclos de menús derivados

Los ciclos de menús derivados son una herramienta muy importante en el servicio de alimentos, ya que nos permite visualizar de manera detallada los alimentos a suministrar dependiendo cada una de las dietas que se suministran en el servicio de alimentos, que para el centro Integrarte Atención Externa Grupo 2 son las siguientes: hipocalórica, hipercalórica, sin lácteos, blanda y sin leguminosa y alta en fibra.

Dieta blanda: las preparaciones se encuentran picadas o desmechadas, especialmente la proteína, alimentos fritos, tubérculos y plátanos y fruta como pera y manzana picada.

Dieta hipocalórica: el cereal, RTP, sopa se sirve a la mitad, es decir 0,5 porción y la ensalada o verdura cocida se da 1,5 porción, las bebidas se suministran sin azúcar, cuando son jugos ácidos el azúcar se reduce a la mitad.

Dieta hipercalórica: untadura de mantequilla en el pan y derivados de cereal, adición de cucharadita de aceite en la sopa, sorbete de fruta en el almuerzo.

Dieta sin lácteos: se remplaza queso por huevo y bebidas sin adición de leche en las preparaciones como sorbetes, yogurt y kumis.

Dieta alta en fibra: se adiciona cucharadita de avena en algunas preparaciones, además no se suministran frutas que puedan ocasionar estreñimiento como: manzana, y la ensalada o verdura cocida se da 1,5 porción

5. Post test.

Se realizo el post- test de manera física, con las siguientes preguntas:

1) ¿Qué es la minuta patrón?

2) ¿Cuáles son los ciclos de menús derivados?

3) ¿Cuántos ciclos de menús derivados se manejan actualmente en la unidad operativa?

Al final de la capacitación se dio un espacio para preguntas, dudas e inquietudes acerca de la temática desarrollada.

6. compromisos

Compromisos:

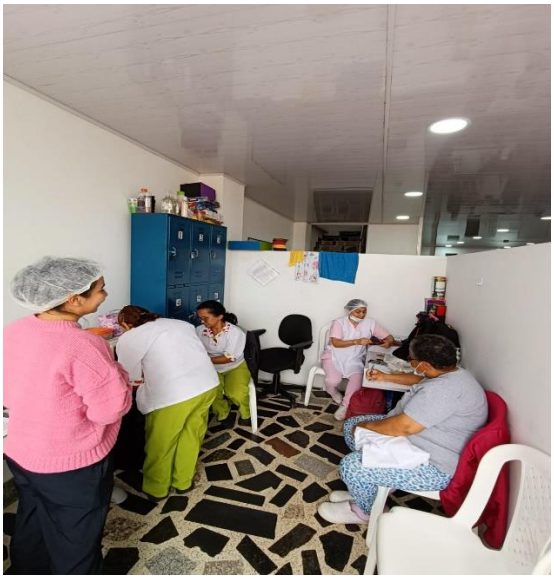
Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Cumplimiento de la minuta patrón y la clasificación de las dietas según calorías para cada uno de los participantes.	Auxiliares de cocina y servicios generales Centro Integrarte Atención Externa Grupo 8	Durante la vigencia del convenio

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Kimberly Katherin Ortega Rojas	Nutricionista	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 8	

Anexos: Formato planilla de asistencia talento humano Centro Integrarte Atención Externa Grupo 8.

Evidencias fotográficas





Elaboró: Kimberly Katherin Ortega Rojas

Nutricionista

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 20240158963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Minuta patron y ciclos de menús derivados 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAE-68 3. Fecha y hora: 28/08/2024 3:00pm - 3:30pm

4. Nombre responsable: Kimberly Ortega Rojas 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	Olga Omeris Herrera	cc	49'689112	CIAE 8	Manip. Alimento	No Aplica	dfaomeris herrera@gmail.c	3142457302	
2	María Ines Ramos	cc	51.560.048	CIAE68	Serv. gral.	No aplica	hijosadorados@hot.es	3125930900	
3	Luz Mery Alarcon	cc	39.719.469	CIAE68	Man. dlime.	No aplica		3102669306	
4	Sandra P. Jimenez	cc	52.538.425	CIAE68	Serv. gral.	No aplica	daisyluz2x@hot.com	3114771647	Sandra Jimenez
5	Kimberly Ortega	cc	1.095.815377	CIAE 68	Nutricionista	No aplica	docnutricionistakimberlie gmail.com	3173079103	
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 con aquellos que afecten mi intimidad o cuyo uso indebido pueda 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.

Scanned with CamScanner