ACTA N 44

FECHA: Bogotá, febrero, 17 de 2025
HORA: **3**:00 pm - 3:30 p.m.
LUGAR: Centro Integrarte Atención Externa Grupo 8
TEMA: Minuta patrón y ciclos de menús

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 los ciclos de menú, 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) ¿Qué es el ciclo de menús?

3) ¿Cuáles fueron los principales cambios en la minuta patrón ajustados a 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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | BOGOTÁ

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		

Los principales cambios que se solicitaron en la minuta patrón y fueron aprobados por parte de la referente técnica de nutrición fueron:

1. Gramaje de la fruta mandarina de el refrigerio reforzado que corresponde a 200 gramos por 100 gramos de fruta debido a que la cantidad es generosa y no todos los participantes consumen la totalidad de esta fruta, favoreciendo las pérdidas y desperdicios de esta fruta.

2. El gramaje del pan blando, pan rollo, pan hojaldrado, mogolla integral es de 60 gramos y solicitamos que se disminuya de 35 a 40 gramos ya que la presentación del pan por parte del proveedor se da en estos gramajes, para poder darle cumplimiento al gramaje de 60 gramos se da 2 porciones de pan, por lo cual es excesivo, teniendo en cuenta el estado nutricional de la población atendida que en su mayoría se encuentra en exceso de peso.

4. Ciclos de menús derivados

Es un conjunto de menús diarios los cuales se repiten de una forma periódica y a su vez facilitan la planeación de todo el proceso del servicio de alimentación. El ciclo de menús de la unidad de servicio tiene 4 semanas, las cuales tienen 20 ciclos, que se componen de 3 tiempos de comida.

5. Post test.

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

1) ¿Qué es la minuta patrón?

2) ¿Qué es el ciclo de menús?

3) ¿Cuáles fueron los principales cambios en la minuta patrón ajustados a 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 los ciclos de menús 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	Kimberly Katherin Ortega Rojas

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 I2024018963 - 12/07/2024
Página:	1 de 1

1. Tema: Minuta patrón y cesta de menús 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAE-68 3. Fecha y hora: 17-02-2025 3:00-3:30 pm

4. Nombre responsable: Nimberly Ortega Rojas 5. Dependencia responsable: Subdirección para la discapacidad

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	Wz Nery alarcon.	CC	39.719.469	CIAEGB	Man. Alimen			3102669306	
2	Sandra Jimenez	C.C.	52.538.725	CIAEGB	Sec V. gral		daniuty27@hot.com.	3114771642	Sandra Jimenez
3	Olga Amelia Herrera	CC	49'689117	CIAEGB	Ser Alimenta		olgaameliaherrera@gmail.com	314 2457302	
4	Nancy Martinez Segura	C.C.	52'782.436	CIAEGB	Tec. Alimentos		nanase@live.com	3114736354	
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