ACTA N° 1138

FECHA: Bogotá, marzo, 30 de 2023.

HORA: 10:20 am

LUGAR: Comunidad de Cuidado Tierra de Sol.

TEMA: Capacitación reinducción al talento humano.

ASISTENTES: Planilla de asistencia. Los asistentes son personas que constituyen parte del grupo reunido.

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo de bienvenida y agradecimiento por asistencia.
2. Temas de reinducción e inducción al talento humano del servicio de alimentos (minuta patrón, ciclo de menús, análisis de aporte nutricional, criterios técnicos para el suministro alimentario que contempla modificaciones de alimentos o de preparaciones.

OBJETIVO: Realizar la capacitación de inducción y reinducción al talento humano del servicio de alimentos.

INTRODUCCIÓN: En cumplimiento a la obligación 7.2, en donde se indica realizar la inducción al inicio y de forma cuatrimestral al talento humano del servicio de alimentos de la unidad operativa, en el manejo de la minuta de alimentos (minuta patrón, ciclo de menús, análisis de aporte nutricional), así como los criterios técnicos para el suministro alimentario que contempla modificaciones de alimentos o de preparaciones. Según lo establecido en el anexo técnico.

DESARROLLO:

1. Saludo de bienvenida y agradecimiento por asistencia

   La profesional en Nutrición de la Comunidad de Cuidado Tierra del Sol da la bienvenida a los asistentes y agradece la participación en la actividad.

2. Temas de reinducción e inducción al talento humano del servicio de alimentos:

Minuta patrón:

El operador realizará la implementación de la minuta de alimentos elaborada por la Secretaría Distrital de Integración Social – Subdirección de Nutrición, que consta de una minuta patrón, 1 ciclo de menús para 28 días (4 semanas) y análisis del aporte nutricional por tiempo de comida y día, sin modificaciones: Anexo minuta de alimentos – Centro de Protección Social (Anexo No. XX).

SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL
ELABORADO POR: SUBDIRECCIÓN DE NUTRICIÓN
MINUTA PATRÓN
CENTROS DE PROTECCIÓN SOCIAL

BEBIDA CALIENTE						
Tipo de Alimento	**Grupo Alimento**	**Frecuencia**	**Cantidad**		**Porción servida**	**Medida casera**
			P. BRUTO	**P. NETO**		
BEBIDA CALIENTE	Tinto (Café descafeinado)	4 veces /semana	5 g	5 g	150 cc	5 onzas
	Aromática de hierbas naturales	3 Veces / semana	1 g	1 g		
	Fruta aromatica (Feijoa, fresa, mora, pera, uchuva, limón, maracuyá)		20 - 66,7 g	20 g		
	Panela	Diario	12 g	12 g		
DESAYUNO						
BEBIDA LACTEA	**Lácteos**	Diario			180 cc	6 onzas
	Leche para: Coladas, Chocolate en leche, Agua de panela con leche, Café con leche, Té en leche, Leche caliente y Té en leche.		180 cc	180 cc		
	Leche para: Changua		130 cc	130 cc		
	Cereal y mezclas (colada)					
	Té		1 g	1 g		
	Café, descafeinado		5 g	5 g		
	Avena		20 g	20 g		
	Fécula de maíz, Harina de plátano		15 g	15 g		
	Fruta (colada fécula de maíz)		33 - 40 g	30 g		
PROTEÍNA	Queso campesino o doble crema	1 a 2 veces / semana	40 g Queso (huevos) 15 g	40 g Queso (huevos) 15 g	Queso (porción):40 g Queso (huevos): 15 g	1 trozo mediano
	Jamón	1 vez / mes	20 g	20 g	20 g	1 tajada
	Huevo	2 a 3 veces / semana	60 g	54 g	Huevos revueltos o en tortilla: 39 g Huevos pericos: 51 g Huevo revuelto con queso: 56 g Huevo cocido: 54 g	Huevos revueltos, tortilla o pericos: 4 cucharadas Huevo revuelto con queso: 5 cucharadas. Huevo cocido: 1 unidad.

Ciclo de Menús:

Para la elaboración del Ciclo de Menús se debe tener en cuenta el " Instructivo ciclo de menú y análisis del aporte nutricional establecido por la SDIS y ser presentado para el aval correspondiente en el "Formato ciclo de menús" que se encuentra publicado en el manual de sistema integrado de gestión de la entidad

El ciclo de menús debe incluir la planeación de desayuno, nueves, almuerzo, onces y cena, de lunes a domingo:

SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL
ELABORADO POR: SUBDIRECCIÓN DE NUTRICIÓN CICLO DE MENÚS
CENTROS DE PROTECCIÓN SOCIAL

Página 1

CICLO DE MENÚS CENTROS DE PROTECCIÓN SOCIAL

SEMANA 4

PATRÓN	22	23	24	25	26	27	28
DESAYUNO							
BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON TOMATE DE ARBOL	TINTO	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON FRUTOS ROJOS	TINTO	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON PIÑA	TINTO	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MANZANA Y CANELA
LACTEO	COLADA DE FECULA DE MAIZ	LECHE CALIENTE	CHOCOLATE EN LECHE	COLADA DE HARINA DE PLÁTANO CON MORA	CAFÉ CON LECHE	COLADA DE AVENA	AGUA DE PANELA EN LECHE
PROTEINA	HUEVO COCIDO	CALDO DE PAPA CON PECHUGA	QUESO CAMPESINO	CALDO DE PAPA CON CARNE	CALDO DE PAPA CON PESCADO	HUEVO EN TORTILLA	TAMAL
CEREAL/ TUBERCULO	CROISSANT	ALMOJABANA	AREPA	PAN DE MAIZ	PAN TAJADO INTEGRAL	AREPUELAS	PAN BLANDO
FRUTA	COMPOTA DE MANZANA CON CANELA	NARANJA	MANGO PICADO	EN LA COLADA	PAPAYA PICADA	MANDARINA	UVAS
NUEVES							
BEBIDA DE FRUTA O LÁCTEO	CHOCOLATE EN LECHE	SORBETE DE MORA	BATIDO DE BANANO CON AVENA EN HOJUELAS	LECHE CALIENTE CON CANELA	SORBETE DE CURUBA	KUMIS	PATILLA PICADA
CEREAL/ TUBERCULO	PONQUÉ TAJADO	PAN COCO		TORTILLA DE AVENA CON BANANO	ROSCÓN	GALLETA CRACKER SABORIZADA	
FRUTA	PICADO DE PATILLA Y MELÓN	EN EL SORBETE	EN EL BATIDO	FRESA PICADA	EN EL SORBETE	GRANADILLA	
ALMUERZO							
PROTEINA	CARNE DE RES A LAS FINAS HIERBAS	PECHUGA MECHADA	CARNE DE CERDO EN SALSA HAWAIANA	FILETE DE PESCADO AL PIMENTÓN	CARNE DE RES EN SALSA CHIMICHURRI	CARNE DE CERDO AL AJILLO	POLLO GUISADO
CEREAL	ARROZ PAJARITO	SPAGUETTIS	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ BLANCO
	ROTECA DE						

Análisis de aporte nutricional:

Posterior a la conformación del ciclo de menús se debe realizar la verificación de la calidad nutricional a través del análisis diario del aporte de energía, macro y micronutrientes, que garantice el 100% del cubrimiento del requerimiento diario de energía y nutrientes establecidos en el presente anexo técnico.

El aporte total diario de cada uno de los 28 menús, se debe determinar para calorías y para cada uno de los macro y micronutrientes

SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL
SUBDIRECCIÓN DE NUTRICIÓN
ANALISIS NUTRICIONAL, SERVICIO SOCIAL CPS
MAYORES DE 60 AÑOS

BOGOTÁ

MENU	SEMANA	TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	PREPARACION	CÓDIGO ICBF	ALIMENTO	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	NUTRIENTES							
									Calorías	Proteína g	Grasa g	Carboh. g	Hierro mg	Calcio mg	Sodio mg	Vit. A ER
MENU 1	SEMANA 1	BEBIDA CALIENTE	BEBIDA CALIENTE	TINTO	726	Café, descafeinado	5,00	5,00	23	0,7	0,8	3,2	0,0	0,0	0,5	0,0
MENU 1	SEMANA 1	BEBIDA CALIENTE	BEBIDA CALIENTE	TINTO	721	Panela	12,00	12,00	45	0,1	0,0	11,0	0,6	22,9	3,6	0,2
MENU 1	SEMANA 1	DESAYUNO	BEBIDA LÁCTEA	CAFÉ CON LECHE	688	Azúcar, blanco	5,00	5,00	20	0,0	0,0	5,0	0,0	0,0	0,0	0,0
MENU 1	SEMANA 1	DESAYUNO	BEBIDA LÁCTEA	CAFÉ CON LECHE	726	Café, descafeinado	5,00	5,00	23	0,7	0,8	3,2	0,0	0,0	0,5	0,0
MENU 1	SEMANA 1	DESAYUNO	BEBIDA LÁCTEA	CAFÉ CON LECHE	629	Leche de vaca, descremada, pasteurizada	180,00	180,00	97	5,9	4,7	7,9	0,0	228,6	0,0	171,0
MENU 1	SEMANA 1	DESAYUNO	PROTEÍNA	CALDO DE PAPA CON CARNE	542	Carne de res, magra	60,00	60,00	149	10,3	12,0	0,0	1,8	3,6	0,0	0,0
MENU 1	SEMANA 1	DESAYUNO	PROTEÍNA	CALDO DE PAPA CON CARNE	202	Papa pastusa, sin cáscara, cruda	87,50	70,00	56	1,4	0,1	12,3	0,6	5,6	7,0	0,0
MENU 1	SEMANA 1	DESAYUNO	PROTEÍNA	CALDO DE PAPA CON CARNE	153	Cebolla junca, tallos	5,00	2,00	1	0,0	0,0	0,1	0,0	0,7	0,0	0,0
MENU 1	SEMANA 1	DESAYUNO	PROTEÍNA	CALDO DE PAPA CON CARNE	129	Ajo	0,53	0,50	1	0,0	0,0	0,1	0,0	0,2	0,0	0,0
MENU 1	SEMANA 1	DESAYUNO	PROTEÍNA	CALDO DE PAPA CON CARNE	743	Sal	0,25	0,25	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	98,3	0,0
MENU 1	SEMANA 1	DESAYUNO	PROTEÍNA	CALDO DE PAPA CON CARNE	159	Cilantro, hojas	1,67	1,50	1	0,1	0,0	0,1	0,1	3,9	0,0	5,9
MENU 1	SEMANA 1	DESAYUNO	DERIVADO CEREAL	PAN DE MAÍZ	73P	Pan	30,00	30,00	104	2,7	0,7	21,9	1,3	16,6	0,0	0,0
MENU 1	SEMANA 1	DESAYUNO	FRUTA	GRANADILLA	305	Granadilla, madura, pulpa	133,33	40,00	26	0,8	0,6	4,3	0,4	4,8	8,0	0,0
MENU 1	SEMANA 1	NUEVES	FRUTA	ENSALADA DE FRUTAS CON QUESO CAMPESINO	269	Banano común, maduro, pulpa	21,43	15,00	13	0,2	0,0	3,0	0,1	1,2	0,5	3,3
MENU 1	SEMANA 1	NUEVES	FRUTA	ENSALADA DE FRUTAS CON QUESO CAMPESINO	343	Papaya, maduro, pulpa	21,43	15,00	5	0,1	0,0	1,0	0,0	3,6	0,8	35,3
MENU 1	SEMANA 1	NUEVES	FRUTA	ENSALADA DE FRUTAS CON QUESO CAMPESINO	332	Manzana, maduro, pulpa	17,65	15,00	9	0,0	0,0	2,3	0,0	2,4	0,0	0,0
MENU 1	SEMANA 1	NUEVES	FRUTA	ENSALADA DE FRUTAS CON QUESO CAMPESINO	329	Mango, maduro, pulpa	30,00	15,00	10	0,1	0,0	2,4	0,1	2,3	0,6	21,0
MENU 1	SEMANA 1	NUEVES	LÁCTEO	ENSALADA DE FRUTAS CON QUESO CAMPESINO	637	Queso campesino	40,00	40,00	106	7,5	8,1	0,6	0,2	234,4	190,8	34,8

Criterios técnicos para el suministro alimentario que contempla modificaciones de alimentos o de preparaciones

El contratista debe establecer el suministro alimentario el cual contemple las modificaciones de alimentos o preparaciones acordes a las necesidades de la población atendida como: tipos de discapacidad, patologías que requieran modificación en la alimentación ofrecida, , evaluación de las funciones motoras orales y de deglución realizada de cada una de las personas mayores, así como la prescripción médica y nutricional.

Para establecer este tipo de suministro alimentario, el contratista deberá partir de la minuta de alimentos aprobada o entregada por la SDIS y realizar las modificaciones necesarias teniendo en cuenta las necesidades de la población atendida, anteriormente descritas.

2.2.1 Subcomponente aporte alimentario y nutricional

Las personas mayores en el servicio Centro de Protección Social recibirán el 100% del requerimiento diario de energía y nutrientes estimados a partir de las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes –RIEN para la población colombiana (población adulta mayor de 60 años y más), a través del suministro de cinco (5) tiempos de comida, distribuidos así: desayuno, nueves, almuerzo, onces y cena.

Los requerimientos de energía y nutrientes para adultos mayores de 60 años y más, se presentan a continuación:

Tabla 10. Requerimientos de energía y nutrientes para población adulta mayor de 60 años y más.

EDAD	REQUERIMIENTO DE ENERGIA (ER)		RANGO ACEPTABLE DE DISTRIBUCIÓN DE MACRONUTRIENTES (AMDR)% AMDR						REQUERIMIENTO PROMEDIO ESTIMADO (EAR) , INGESTA ADECUADA (AI) Y NIVEL DE INGESTA MÁXIMO (UL							
			14-20%		20-35 %		50-65%									
	Calorías totales	Aporte	Proteína		Grasa		Carbohidratos		Calcio		Hierro		Sodio		Vit. A	
	(Kcal)	100%	(g)		(g)		(g)		(mg)		(mg)		(mg)		(ER)	
Mayores de 60 años y más	2035	2035	71,2	101,8	45,2	79,1	254,4	330,7	950	2000	8,3	45	1250	2300	563	3000
Convenciones: AMDR Rango Aceptable de Distribución de Macronutrientes, AI - Ingesta Adecuada, EAR - Requerimiento Promedio Estimado, UL Nivel de Ingesta Máximo Tolerable.																

Fuente: *Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes – RIEN para la Población Colombiana. Resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social.*

2.2.1.1 Horario para el suministro de los tiempos de comida

2

El contratista debe tener en cuenta los siguientes horarios para el suministro alimentario en cada uno de los tiempos de comida así:

Tabla 11. Horarios tiempos de comida

No.	TIEMPO DE COMIDA	HORA DE SERVIDO
1	Bebida caliente (tinto o aromática) Desayuno	06:00 a.m. a 07:00 a.m. 07:30 a.m. a 08:30 a.m.
2	Nueves	10:00 a.m. a 10:30 a.m.
3	Almuerzo	12.00 p.m. a 01:00 p.m.
4	Onces	03:00 p.m. a 03:30 p.m.
5	Cena	05.30 p.m. a 07:00 p.m.

El contratista debe garantizar el suministro de un refrigerio nocturno y/o complemento entre las 8 p.m. a 10 p.m., a los participantes que por su estado nutricional o enfermedad así lo requieran.

En todo caso no se permitirá para las personas mayores que no requieren refrigerio nocturno tiempos de ayuno superiores a 12 horas.

Durante el proceso de ingesta de alimentos a las personas que necesitan de apoyo y asistencia, se les debe colocar un protector de ropa, de tal forma que la misma no se ensucie con residuos de alimento y se mantenga en buen estado de higiene.

Dentro del proceso de formación no surgen dudas



Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Cumplimiento de lo expuesto en el anexo técnico	Manipuladores de alimentos.	Durante el mes

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para dentro de 3 meses.

Elaboró: Sandra Robayo S.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 0 Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020 Página: 1 de 1

Tema: Inducción y reinducción

Lugar: Comunidad de cuidado Tierra del Sol

Fecha y hora: 30 de marzo de 2023 10:20 am

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Mario Poveda	1019015392	Comunidad Tierra de Sol	Técnico en gastronomía	Cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3054000205	
2	Danilsa Baloco	26176694	Comunidad Tierra de Sol	Auxiliar	Cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3228983587	
3	Luis Lopez Fonseca	1012389812	Comunidad Tierra de Sol	Auxiliar	Cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3134011215	
4	Isabel Tano	50955550	Comunidad Tierra de Sol	Auxiliar	Cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3204767785	
5	Diana Navaja	30657924	Comunidad Tierra de Sol	Auxiliar	Cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3184039084	
6	Astrid Carreño	1065847339	Comunidad Tierra de Sol	Auxiliar	Cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3186976256	
7	Sandra Robayo S	52198195	Comunidad Tierra de Sol	Nutricionista	Cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3108529931	
8							
9							
10							

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.