ACTA N°320

FECHA: Bogotá, agosto 22 de 2023.

HORA: 2:00 pm a 2:45 pm

LUGAR: Comunidad de Cuidado Tierra del Sol.

TEMA: Reinducción del servicio de alimentos

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:

Se realiza la capacitación los días 22 y 23 de agosto de 2023, para abordar a todo el personal manipulador de alimentos.

1. Saludo de bienvenida y agradecimiento por asistencia La profesional en Nutrición de la Comunidad de Cuidado Tierra de 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

Tipo de Alimento	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida	Medida casera
			P. BRUTO	P. NETO		
BEBIDA CALIENTE						
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.
CALDO	Carne de res, pechuga de pollo o pescado	3 veces / semana	60 - 80 g	60 g	240 cc	8 onzas
	Huevo		60 g	54 g		
	Tubérculo		88 g	70 g		
CEREAL	Croissant	Diario	20 g	20 g	20 g	1 unidad pequeña
	Almojabana		40 g	40 g	40 g	1 unidad mediana
	Arepuelas		37 g	37 g	70 g	1 unidad mediana
	Arepa		33 g	33 g	70 g	1 unidad mediana

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

CICLO DE MENÚS CENTROS DE PROTECCIÓN SOCIAL							
SEMANA 1							
PATRÓN	1	2	3	4	5	6	7
DESAYUNO							
BEBIDA CALIENTE	TINTO	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MARACUYÁ	TINTO	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LULO Y JENGIBRE	TINTO	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LIMÓN	TINTO
BEBIDA LACTEA	CAFÉ CON LECHE	COLADA DE AVENA	TE EN LECHE	COLADA DE HARINA DE PLÁTANO	CHOCOLATE EN LECHE	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ CON MORA	AGUA DE PANELA CON LECHE
PROTEÍNA	CALDO DE PAPA CON CARNE	HUEVOS PERICOS	CALDO DE PAPA CON PECHUGA	HUEVOS REVUELTOS	QUESO DOBLE CREMA	CALDO DE PAPA CON HUEVO	TAMAL
CEREAL/ TUBERCULO	PAN DE MAÍZ	PAN HOJALDRADO	AREPA	PAN TAJADO INTEGRAL	TOSTADA	AREPUELAS	PAN ROLLO
FRUTA	GRANADILLA	PAPAYA PICADA	COMPOTA DE MANZANA CON CANELA	BANANO	PATILLA PICADA	EN LA COLADA	MANDARINA
NUEVES							
LACTEO	EN LA ENSALADA	BATIDO DE FRESA CON AVENA EN HOJUELAS Y MIEL	SORBETE DE GUANÁBANA	SORBETE DE MORA	LECHE CALI ENTE	CAFÉ CON LECHE	PICADO DE MANGO Y PAPAYA
DERIVADO CEREAL	GALLETA WAFER		CROISSANT	PAN DE QUESO	TORTA NEGRA	MANTECADA	
FRUTA	ENSALADA DE FRUTAS CON QUESO CAMPESINO	EN EL BATIDO	EN EL SORBETE	EN EL SORBETE	GRANADILLA	PICADO DE PIÑA Y BANANO	
ALMUERZO							
PROTEÍNA	CARNE DE RES GUISADA	CARNE DE CERDO EN SALSA DE MIEL	FILETE DE PESCADO EN SALSA CRIOLLA	POLLO EN SALSA BBQ	CARNE DE RES EN BISTECK	CARNE DE CERDO MECHADA	PECHUGA EN SALSA CRIOLLA
CEREAL	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ CON AJONJOLÍ	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ BLANCO	PASTA EN SALSA ROJA	ARROZ CON ZANAHORIA
VERDURA O ENSALADA	POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE FRESCA	VERDURA ORIENTAL	ENSALADA CAMPESINA	CUBIOS GUISADOS	TORTILLA DE ACELGA	ENSALADA ROJA CON LIMÓN Y CILANTRO	ENSALADA PICO DE GALLO

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

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	1,6	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	18,6	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

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 ENERGÍA (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

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.

Se despejan dudas e inquietudes surgidas en los manipuladores de alimentos.





Compromisos:

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

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión según corresponda.

Elaboró: Martha C. Arteta A. Nutricionista dietista- CCC Tierra del Sol.

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: Reinducción del servicio de alimentos (7.4)

Lugar: Comunidad de cuidado Tierra del Sol

Fecha y hora: 22 de agosto de 2023 2:00 pm

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 López 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	Martha Arteta	32875126	Comunidad Tierra de Sol	Nutricionista	Cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3007971426	
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.

Powered by CamScanner