22/10/25

COMPONENTE SALUD Y NUTRICIÓN	CDI MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS TALENTO HUMANO	ACTA DE CAPACITACIÒN TALENTO HUMANO 22/10/25

Objetivos:

-Dar a conocer al personal manipulador de alimentos, la nueva minuta patrón 2025, sus lineamientos técnicos y nutricionales, enfatizando los ajustes en porciones, grupos de alimentos y preparaciones, para asegurar su adecuada implementación y el cumplimiento de los criterios de calidad nutricional establecidos por el ICBF. Compartir con el talento humano la nueva minuta patrón con las porciones establecidas, especialmente para el servido de los alimentos.

TEMAS

SOCIALIZACIÓN DE LA MINUTA 2025

DESARROLLO DE LA JORNADA

Durante la jornada, se contó con la participación activa de las **gestoras de alimentos**, quienes recibieron orientación detallada sobre la **nueva minuta patrón 2025** y los **ajustes en las porciones servidas para los diferentes grupos de edad**.

El componente de nutrición socializó los lineamientos establecidos en el **Anexo A2.G36.PP – Ración Preparada Tres Tiempos de Alimentación**, enfatizando que las porciones deben ser **estandarizadas según el grupo etario**, garantizando el cumplimiento de los requerimientos nutricionales definidos en la **Resolución 3803 de 2016** y en las guías técnicas vigentes.

Se explicó la diferencia entre **peso bruto, peso neto y peso servido**, resaltando que el **peso servido** corresponde al resultado del **taller de estandarización de recetas y porciones**, el cual considera la preparación, el tipo de alimento y su textura final. Asimismo, se reforzó la importancia de mantener el control de las porciones para asegurar el aporte calórico, proteico y de micronutrientes según la edad de cada niño o niña.

Las gestoras reflexionaron sobre la necesidad de servir raciones acordes a las recomendaciones de la minuta, evitando tanto el **subservido** (que puede limitar el aporte nutricional) como el **sobreservido** (que incrementa el riesgo de desperdicio alimentario).

Se revisaron ejemplos prácticos de las porciones recomendadas para los diferentes grupos de edad, destacando que:

- Para niñas y niños de **1 a 2 años 11 meses**, las carnes deben servirse en porciones promedio de **20 g**, las verduras **30 g** y las frutas **50 g**.

- Para niñas y niños de **3 a 5 años 11 meses**, las carnes deben servirse en porciones promedio de **40 g**, las verduras **40 g** y las frutas **60 g**, según lo establecido en la minuta patrón.

Finalmente, se acordó fortalecer el trabajo articulado entre las **gestoras de alimentos, las coordinaciones y el componente de nutrición**, asegurando la aplicación uniforme de las porciones en todos los tiempos de comida (refrigerio mañana, almuerzo y refrigerio tarde), así como la verificación constante del cumplimiento del gramaje establecido en la minuta.

La jornada permitió fortalecer los conocimientos y prácticas, en especial de las **gestoras de alimentos**, frente a la correcta implementación de la **nueva minuta patrón 2025** y la **prevención del desperdicio de alimentos**.

Se logró una comprensión integral sobre la importancia de **respetar las porciones establecidas según los grupos de edad**, garantizando el adecuado aporte nutricional para cada niño y niña, así como la necesidad de mantener un control riguroso en la preparación y el servido de los alimentos.

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA



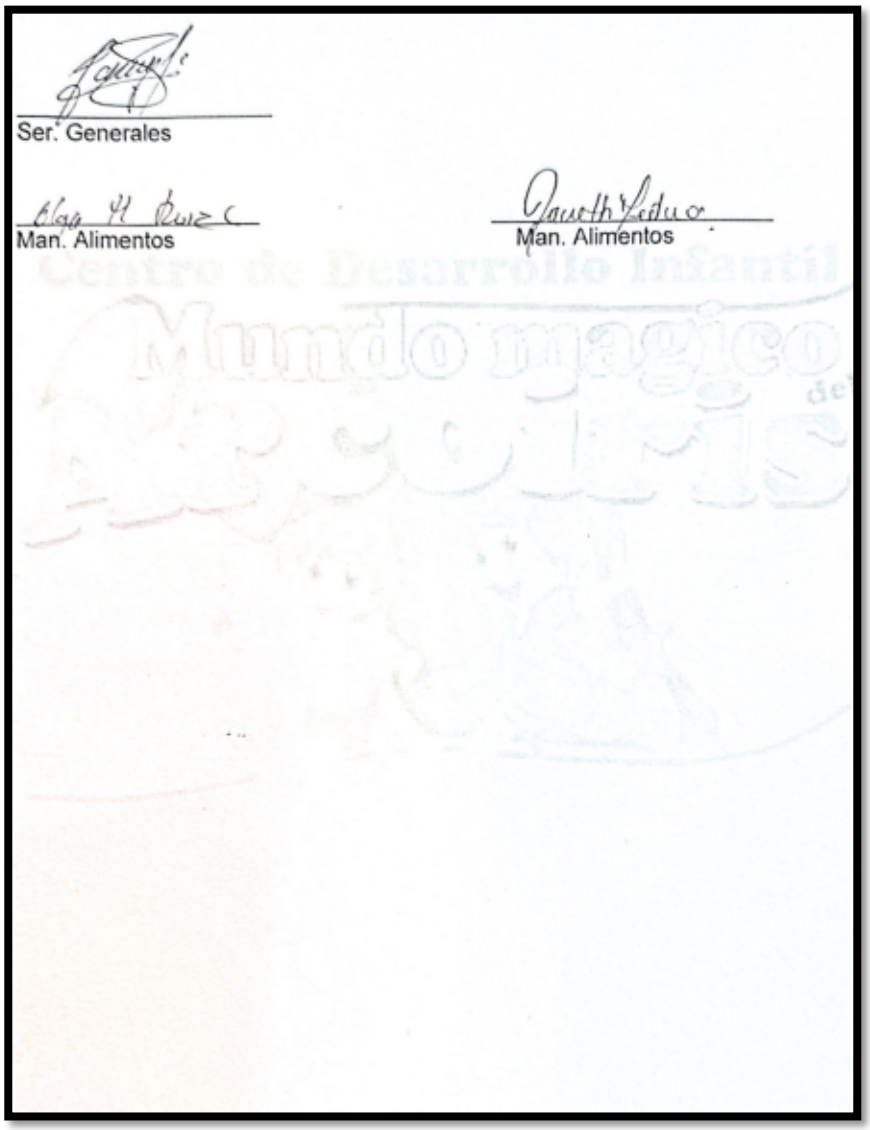
22/10/25





22/10/25

LISTADO DE ASISTENCIA



ELABORADO POR:

Carolina Giraldo C.
CC 1012345678
NUTRICIONISTA UNIVERSIDAD

CAROLINA GIRALDO CORREA
NUTRICIONISTA DIETISTA