ACTA N° 48

FECHA: 22/06/2024

HORA: 2:40 p.m.

LUGAR: Comunidad de cuidado Los Robles

TEMA: Inducción al personal nuevo del servicio de alimentación.

ORDEN DEL DIA:

1. Convocatoria al personal del servicio de alimentación

INTRODUCCIÓN: A continuación, se realizará la socialización del ciclo de menús, minuta patrón y análisis químico y su manejo al personal del servicio de alimentos.

OBJETIVO:

- Conseguir que todo el personal del servicio de alimentación conozca el uso adecuado de los ciclos de menú, minuta patrón y análisis cuantitativos con el fin de garantizar el adecuado suministro de alimentos a las personas mayores.

DESARROLLO:

El objetivo es planear las preparaciones que serán ofrecidas a los participantes de los servicios sociales con apoyo alimentario de la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, de acuerdo con los requerimientos de ingesta de energía y nutrientes, para promover alimentación variada, completa, equilibrada, suficiente, adecuada e inocua.

Análisis del aporte nutricional: es la obtención del aporte nutricional de los alimentos, expresada en calorías, macro y micronutrientes, los cuales deben ser calculados a partir de la Tabla de composición de Alimentos Colombianos - TCAC versión 2015.

Aporte total diario de nutrientes: corresponde a la suma del aporte nutricional de cada uno de los alimentos ofrecidos en un día a los participantes de los servicios sociales.

Ciclo de menús: es un conjunto de menús que se planean con anterioridad, teniendo como modelo la minuta patrón, para un periodo determinado de tiempo, el cual se repite de una manera regular. Para participantes que reciben apoyo alimentario durante todo el año, se recomienda que este periodo sea de 4 a 5 semanas, este ciclo debe ser elaborado por el profesional en Nutrición y Dietética con matrícula profesional.[1]

Peso servido: peso del alimento después de la preparación y/o cocción; este peso se utiliza para dar cumplimiento a la porción establecida en la minuta patrón de acuerdo con el grupo de edad, tiempo de comida y servicio social.

Peso bruto: peso del alimento con semillas, cáscaras, hueso, empaque o envoltura. Este peso es el utilizado para calcular los costos y la lista de necesidades de alimentos.

Peso neto: peso de la parte comestible del alimento, no incluye empaque, cáscara, semillas o huesos. Este peso es utilizado para obtener el valor nutricional del alimento y es el peso que se utilizará para las preparaciones.

Preparación: proceso en el cual se obtiene un producto a partir de cambios térmicos, físicos y/o mezclas de alimentos en su estado primario.

Medida casera: medida aproximada del alimento o preparación servida (peso servido) que se mide con utensilio casero como cuchara, pocillo, cucharita, plato mediano, entre otros.

Nivel de aporte: grado de cumplimiento (supera UL, nivel adecuado o aporte bajo) de acuerdo al aporte nutricional de la minuta en comparación con el rango de requerimiento de ingesta de energía y nutrientes por grupo de edad, por servicio social.

Nivel de Ingesta Máximo Tolerable ((UL) Tolerable Upper Level Intake*):* nivel de ingesta promedio más alto de la ingesta diaria de un nutriente que probablemente no genera riesgo de efectos adversos para la salud de la mayoría de individuos de la población general; no se debe ingerir de manera crónica más de este valor. El término “tolerable” tiene la connotación de un nivel de ingesta que puede, con alta probabilidad, ser tolerado biológicamente por un individuo.[2]

Porcentaje de Adecuación: constituye un indicador del aporte nutricional de los alimentos ofrecidos en un tiempo de comida, el cual resulta de la relación entre el valor obtenido y el recomendado de calorías y nutrientes. Este valor puede fluctuar entre el 90 y 110%, valor con los cuales se asegura el aporte de energía y nutrientes definidos.

[1] Estándares Técnicos para la Calidad de la Educación Inicial, Alcaldía Mayor de Bogotá, Secretaria Distrital de Integración Social, Subdirección para la Infancia, septiembre de 2017.
[2] Resolución 3803 de 2016. Por la cual se establecen las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN) para la población colombiana y se dictan otras disposiciones. Ministerio de Salud y Protección Social.

Requerimiento de ingesta de energía y nutrientes: estimaciones cuantitativas de la ingesta de energía y nutrientes que se emplean en la planeación y evaluación de dietas para personas aparentemente sanas. Comprenden un conjunto de valores de referencia como: Requerimiento de Energía (ER), Aporte Dietético Recomendado (RDA), Requerimiento Promedio Estimado (EAR), Ingesta Adecuada AI y el Nivel de Ingesta Máximo Tolerable UL, Ingesta aceptable (únicamente aplica para Vitamina E).[3]

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para octubre de 2024.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Esperanza Cabrera	Coordinadora	Comunidad de cuidado los Robles	
Gloria Villalobos	Nutricionista	Comunidad de cuidado los Robles	

Anexos: ninguno.

Elaboró: Gloria Angelica Villalobos Nutricionista – Dietista

Evidencia fotográfica





Acta 48

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-073 Versión: 1 Fecha: Memo 20230223863 - 14/06/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: Socialización Minuta, ciclo, Analisis Nut 2. Lugar: Comunidad de Cuidado Los Robles 3. Fecha y hora: 21- Junio - 2024 1:00 pm.

4. Ítem	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	Jaimes Ariza Uribe	1003267589	Los Robles	Gastronomo	contratista	Jaimesarizauribe@gmail.com	3015213266	
2	Pedro Bermúdez	352 51855	cc. los Robles	Aux Cocina	Contratista	pedrobermudez1@gmail.	3108573437	Pedro Bermúdez
3	Lina Cordoba Fumiza	1073130484	cc los Robles	Aux Cocina	Contratista	cordobalina0573@gmail.com	3142964718	Lina Cordoba
4	Alvaro Mejia Bullón	5230154	CC Los Robles	Aux Cocina	Contratista	margarita@sdis.gov.co	3206831499	Alvaro Mejia Bullón
5	Rosa Margarita Mora G.	1073131080	CC los Robles	Aux Cocina	Contratista	rosamargarita.mora.garcia@gmail.com	3115626753	Rosa Margarita Mora G.
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

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