Lugar	Centro de Cuidado Transitorio Los caminantes
Fecha	28-01-2026 – 1:00 PM – 2:00 PM
Tema	Socialización Manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis de aporte nutricional
Desarrollo	ORDEN DEL DÍA: 1) Saludo- Verificación de cumplimiento evaluación pre test 2) Conceptualización de tema 3) Presentación y socialización de ciclo de menús, minuta patrón y análisis de nutrientes 4) Resolución de dudas y preguntas 5) Evaluación de conceptos DESARROLLO: Se realiza actividad de capacitación con las manipuladoras de alimentos, mediante la socialización de la documentación soporte de ejecución para el servicio de alimentos del Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos. 1. Presentación de ciclo de menús; se presenta a las manipuladoras el ciclo de menús en ejecución para el convenio, el cual se encuentra publicado en las áreas de comedor y en el área de la producción del servicio de alimentos, se indica y recuerda que el ciclo de menús está conformado por 4 semanas que van de domingo a domingo y que se repiten de forma cíclica. Cada uno de los días del ciclo de menús se encuentra conformado por los diferentes tiempos de comida, los cuales son de obligatorio cumplimiento. - Bebida caliente am - Desayuno - Nueves - Almuerzo - Onces - Bebida pm - Cena Se recala al personal manipulador la importancia de ejecutar las preparaciones tal cual están indicadas en el ciclo de menús, con el fin de garantizar tanto el cumplimiento del convenio con la SDIS como el aporte nutricional a los beneficiarios del CCT.

DESAYUNO							
	22	23	24	25	26	27	28
BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE TOMATE DE ARBOL Y CANELA	TINTO	AROMATICA DE FRUTAS FRESA	TINTO	AROMATICA DE PIÑA	TINTO	AROMATICA DE FRUTAS GUAYABA
LACTEO	COLADA DE HOJUELA DE MAIZ	LECHE CALIENTE	CHOCOLATE EN LECHE	COLADA DE HARINA DE PLATANO CON MORA	CAFÉ CON LECHE	COLADA DE AVENA	AGUA DE PANELA EN LECHE
PROTEINA	HUEVO COCIDO	CALDO DE PAPA CON CARNE	QUESO CAMPESINO	CALDO DE PAPA CON CARNE	CALDO DE PAPA CON PESCADO	HUEVO EN TORTILLA	TAMAL
CEREAL/ TUBERCULO	PAN BLANDO	PAN HOJALDRADO	MOGOLLA INTEGRAL	PAN DE MAIZ	PAN TAJADO INTEGRAL	PAN ROLLO	AREPA
FRUTA	COMPOTA DE MANZANA	PAPAYA PICADA	MANGO PICADO	EN LA COLADA	PAPAYA PICADA	MANDARINA	PATILLA PICADA
HUEVES							
BEBIDA DE FRUTA O LÁCTEO	CHOCOLATE EN LECHE	SORBETE DE MORA	BATIDO DE BANANO	TE EN LECHE	SORBETE DE CURUBA	KUMIS	EN LA ENSALADA DE FRUTAS
CEREAL/ TUBERCULO	PONQUÉ TAJADO	GALLETA CRACKER	TORTA DE ZANAHORIA	MOGOLLA INTEGRAL	MANTECADA	GALLETA CRACKER SABORIZADO A	GALLETA WAFER
FRUTA	PICADO DE PATILLA Y MELÓN	EN EL SORBETE	EN EL BATIDO	PIESA PICADA	EN EL SORBETE	GRANADILLA	ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT
ALMUERZO							
PROTEINA	CARNE DE RES A LAS FINAS HIERBAS	POLLO DORADO (COLOMBINA)	CARNE DE RES MOLIDA	FILETE DE PESCADO DORADO	CARNE DE RES EN SALSA CHIMICHURRI	CARNE DE CERDO AL AJILLO	CARNE DE RES MOLIDA GUISADA
CEREAL	ARROZ PAJARITO	SPAGUETTIS	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ CON ALCHUCU	ARROZ BLANCO
VERDURA O ENSALADA	POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE FRESCA	TOMATE, CEBOLLA, LECHUGA	RODAJAS DE TOMATE EN VINAGRETA	ENSALADA AGRIDULCE	VERDURAS SALTEADAS	TAJADA DE AGUACATE	RODAJAS DE TOMATE Y CILANTRO
TUBERCULO O PLÁTANO	PAPA CRIOLLA AL PEREJIL	PAPA DORADA	PAPA SALADA	PURÉ DE PAPA	PAPAS A LA FRANCESA	YUCA DORADA	PLATANO COCIDO
SOPA O CAZUELA	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	SOPA DE AHUYAMA	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	SOPA DE AVENA	SOPA DE PATACÓN	SOPA DE CONCHITAS	CAZUELA DE FRIJOLES
BEBIDA DE FRUTA	JUGO DE MANGO	JUGO DE PIÑA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE MORA	LIMONADA CON AZUCAR
ONCES							
LACTEO	COLADA DE AVENA CON GUAYABA	SORBETE DE GUANABANA	ARROZ CON LECHE	FLAN	CAKOL	SORBETE DE CURUBA	COLADA DE HOJUELA DE MAIZ CON MORA
CEREAL	GALLETA CRACKER SABORIZADA	TORTA DE BANANO			MAIZ PIRA	GALLETA DRAWER	TORTA SABOR A QUESO
FRUTA	EN LA COLADA	EN EL SORBETE	PIESA PICADA	PAPAYA PICADA	MANGO PICADO	EN EL SORBETE	EN LA COLADA
BEBIDA CALIENTE							
BEBIDA CALIENTE	TINTO	AROMATICA DE FRUTAS (FRESA Y CANELA)	TINTO	AROMATICA DE FRUTAS (PIÑA)	TINTO	AROMATICA DE FRUTAS (MANZANA)	TINTO
CENA							
PROTEINA	CARNE DE RES HECHADA EN SALSA CRIOLLA	CARNE DE CERDO A LA NARANJA	FILETE DE PESCADO DORADO	POLLO DORADO	CARNE DE CERDO ASADA	COCIDO BOYACENSE	CARNE DE CERDO
CEREAL	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ BLANCO	ARROZ CON COCO	ARROZ BLANCO	PASTA EN SALSA ROJA	ARROZ BLANCO	ARROZ AL PEREJIL
VERDURA O ENSALADA	ENSALADA CAMPESINA	TAJADA DE AGUACATE	ENSALADA DE TOMATE LECHUGA Y CEBOLLA	ENSALADA DE ZANAHORIA, COCHOMBRO, TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA ROJA CON LIMÓN Y CILANTRO	EN EL COCIDO	POTECA DE AHUYAMA
TUBERCULO O PLÁTANO	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA CRIOLLA DORADA	TORTA DE PLATANO	YUCA COCIDA	PAPA EN SALSA CRIOLLA	PAPA DORADA	PAPA EN CHUPE
SOPA O CAZUELA	SOPA DE ARROZ	SOPA DE GUINEO	SOPA DE CEBADA	SOPA DE FIDEOS	SOPA DE PATACÓN	EN EL COCIDO	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO
BEBIDA DE FRUTA	AGUA DE PANELA CON LIMON	AROMATICA DE FRUTAS (LULO)	AROMATICA DE FRUTAS (LICHUA)	AROMATICA DE HIERBAS Y (MARACUYA)	AROMATICA DE HIERBAS Y GUAYABA	AROMATICA DE FRUTAS (MORA)	AROMATICA DE MANZANA Y CANELA

2. Se da continuidad a la capacitación mediante la socialización de la minuta patrón, con los gramajes establecidos para cada una de las preparaciones y cada uno de los tiempos de comida. Con respecto a este tema se indica y capacita al personal con el fin de diferenciar el peso bruto, peso neto y peso servido, igualmente las características de los alimentos que incrementan su peso con los diferentes métodos de cocción, así como los que pierden peso por humedad o perdida de esta. Se indica alas manipuladoras de alimentos la importancia de consultar de forma diaria y encada tiempo de comida este documento, el cual se encuentra publicado en las áreas de almacenamiento seco del servicio de alimento, así como la obligatoriedad en el uso de la gramera.

3. Se presenta al personal manipulador de alimentos la tabla de gramaje de cada ingrediente para las diferentes preparaciones, la cual está establecida con rangos según el cupo que se presenta en el centro de cuidado transitorio día a día. Se hace énfasis en la importancia de garantizar los aportes nutricionales establecidos para la población objetivo.

LOGROS

- El personal manipulador logra idéntica con claridad los gramajes establecidos según minuta patrón y reconocer que algunos de ellos pueden variar según la preparación.
- Se logra sensibilizar al personal manipulador en la importancia de garantizar los aportes nutricionales y su relación con el estado nutricional de los adultos mayores beneficiarios.

DIFICULTADES

- Se identifican falencias del personal manipulador en el conocimiento de pesos y medidas.
- Se identifica dificultas en el manejo de operaciones básicas por parte de una manipuladora, las cuales deben ser reforzadas en forma permanente

ALTERNATIVAS DE SOLUCION

- Se plantea realizar de forma permanente en la dinámica del servicio acciones permanente de pesos y medidas, así como de ejercicios matemáticos para garantizar las cantidades de ingredientes y aportes nutricionales

MATERIAL DE APOYO UTILIZADO

- Gramera
- Ciclo de menús impreso
- Minuta patrón impresa
- Estandarización de ingredientes x cupo impresa
- Alimentos

Material de apoyo Minuta patrón SDIS Centro de cuidado transitorio

MINUTA PATRON CUIDADO TRANSITORIO DIA-NOCTE
SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL

DESAYUNO

BEBIDA CALIENTE	Lácteos					
	Leche para: Colados, Chocolate en leche, Agua de panela con leche, Café con leche, Té en leche, Leche caliente y Té en leche.	Diario	210 cc	210 cc	210 cc	7 onzas
	Leche para: Changua		130 cc	130 cc		
	Cereal y mezclas (colada)					
	Té		1 g	1 g		
	Café, descafeinado		6 g	6 g		
	Fruta (colada fécula de maíz)		46 - 56 g	42 g		
PROTEINA	Queso campesino o doble crema		40 g Queso (huevos)	40 g Queso (huevos)	Queso (porción):40 g	1 trozo mediano
	Huevo	2 a 3 veces / semana	60 g	54 g	Huevos revueltos o en tortilla: 59 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.
CEREAL CON CONTENIDO CALORICO	Carne de res, pechuga de pollo o pescado	3 veces / semana	60 - 50 g	60 g	240 cc	8 onzas
	Huevo		60 g	54 g		
	Tubérculo		50 g	60 g		
	Pan hojaldrado, pan de maíz, pan blando, mogolla,pan rollo	Diario	60 g	60 g	60 g	2 unidad pequeña
	Pan integral tajado		46	72 g	72 g	3 tajadas
	Pan tajado para emparedado		45 g	45 g	45 g	2 tajadas
	Arepa		45 g	45 g	90 g	2 unidad pequeña o una
	Arroz	1 vez a mes	45 g	45 g	100 g	6 cucharadas
FRUTA	Fruta entera: mandarina y granadilla.	Diario	Mandarina 142 Granadilla: 133 g	100 g 40 g	100 g 40 g	1 unidad pequeña
	Fruta (porcionada o compota): papaya, manzana, banano, piña, pera, mora, fresa, mango y uvas.		105 -250 g	100 g	100 g	7 cucharadas
CONDIMENTOS	Chocolate	1 vez /	9 g	9 g		
	Panela (Bebida desayuno)	1 vez /	22 g	22 g		
	Azúcar (Bebida desayuno)	5 veces	6 g	6 g		
GRASAS	Aceite	2 a 3	2 cc	2 cc		
	Margarina	2 a 3	3 g	3 g		

MINUTA PATRON CUIDADO TRANSITORIO DIA-NOCTE
SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL

NUEVES

TIEMPO DE COMIDA	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad P. BRUTO	Cantidad P. NETO	Porción servida	Medida casera
BEBIDA CALIENTE	Leche para: Café, leche caliente, té y chocolate.	Diario	210 cc	210 cc	210 cc	7 onzas
	Té		1 g	1 g		
	Café, descafeinado		6 g	6 g		
	Leche para: Sorbetes y batidos		210 cc	210 cc	240 cc	8 onzas
	Fruta (sorbete y batido)					
	Fresa, guanábana, fajica, lulo, maracuyá, uva		45 - 150 g	60 g		
	Kumis		200 cc	200 cc	200 cc	1 bolsa individual
	Queso doble crema, queso campesino, cuajada		40 g	40 g	40 g	1 trozo mediano
CEREAL CON CONTENIDO CALORICO	Galleta wafer	Diario	24 g	24 g	24 g	4 unidades
	Galleta cracker saborizada, galletas de leche		16 g	16 g	16 g	Cracker: 2 unidades Leche: 4 unidades
	Galleta de avena		40 g	40 g	40 g	1 unidad
	Mantecada, pan de maíz, mogolla, integral, pan de queso.		30 g	30 g	30 g	1 unidad pequeña
	Croissant		30 g	30 g	30 g	1 unidad pequeña
	Ponqué		35 g	35 g	35 g	1 tajada
FRUTA	Fruta porcionada: piña, banano, mango, papaya, fresa, melón.	Diario	105 - 250 g	100 g	100 g	7 cucharadas
	Fruta entera: granadilla, mandarina.		120 -250 g	100 g Granadilla: 40 g	100 g Granadilla: 40 g	1 unidad pequeña
	queso (campesino o doble crema), banano, papaya, manzana y		91 g	60 g	100 g (Fruta: 60 g + Queso campesino	7 cucharadas
	yogurt, banano, papaya, manzana y mango.		91 g	60 g	110 g (Fruta: 60 g + Yogurt	7 cucharadas
CONDIMENTOS	Chocolate	1 vez /	9 g	9g		
	Miel de abejas	4 veces /	14 g	14 g		
	Azúcar	Diario	11 g	11 g		

Registro fotográfico capacitación Manipuladores de alimentos en tema: Manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis de aporte nutricional





asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Ver listado FOR -GD 023 Formato planilla de asistencia	NA	NA

Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Revisión diaria de gramajes	Manipuladoras de alimentos	Permanente
Próxima reunión	Trimestral según programación		
Elaboró	Claudia Marcela Bonilla – Nutricionista Centro de cuidado Transitorio Los caminantes		

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: Socialización ciclo de Menus 2. Lugar o Localidad o Sede : CTT- LOS CAMINANTES 3. Fecha y hora: Enero 28 26 1pm

4. Nombre responsable: Claudia M. Bonilla NUTRICIONISTA 5. Dependencia responsable:

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	Diana Alvear P.	CC	1026577081	CCT Caminantes	AUX COCINA GEN	Contratista			
2	Lucella Castellanos	CC	1097390281	CCT caminantes	Ser Generales	Contratista			Lucella
3	Leonardo Vizcaino	CC	72048.079	CC Caminantes	C.T. Los Caminantes	Contratista			
4	Gloria Urdaneta	CC	51'373.956	CCT caminantes	DUV. Ser Generales	Contratista		3229587822	
5	Cadiz Maria Zabaleta C	CC	50849770	CCT caminantes	Aux cocina	contratista		3115452269	
6	Juan Jackelin Cruz	CC	52583392	CCT Caminantes	AUX Cocina	contratista		3184113157	Jucha C
7	Cindy Lorena Quintero	CC	1033719370	CCT caminantes	AUX COCINA	contratista		3209730944	Lorena Q
8	Ana Osorio	CC	1005438354	CCT Caminantes	AUX COCINA	Contratista			
9	Juanita Hernandez	CC	53130 668	CCT CAMINANTE	S6	Contrato			Juanita
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.

Scanned with CamScanner