Lugar	Centro de cuidado transitorio Samper Mendoza
Fecha	18/02/2026 1:00 p.m.
Tema	Inducción y actualización en la gestión de la minuta de alimentos y buenas prácticas del servicio de alimentación.
Desarrollo	1. Objetivo Fortalecer las capacidades del talento humano del servicio de alimentación de la unidad operativa en el manejo adecuado de la minuta de alimentos, incluyendo la minuta patrón, el ciclo de menús y el uso correcto de utensilios, garantizando la calidad nutricional, la inocuidad de los alimentos y el cumplimiento de los lineamientos técnicos vigentes. 2. Introducción a la actividad La correcta aplicación de la minuta de alimentos es un componente fundamental para asegurar una alimentación adecuada, balanceada e inocua dentro de la unidad operativa. El ingreso de nuevo talento humano y la actualización periódica del personal requieren procesos sistemáticos de capacitación que permitan unificar criterios, reforzar conocimientos técnicos y garantizar la adecuada ejecución del servicio de alimentación. En este sentido, la presente actividad de capacitación se desarrolla al inicio de la ejecución del convenio, de manera trimestral y cada vez que ingrese nuevo personal, con el propósito de asegurar la correcta interpretación y aplicación de la minuta patrón, el ciclo de menús y las buenas prácticas en el manejo de utensilios, contribuyendo a la continuidad y calidad del servicio. 3. Desarrollo del tema El desarrollo del tema de la capacitación se orientó en brindar al talento humano del servicio de alimentación, en este caso a la señora Mercedes una comprensión integral y aplicada de la minuta de alimentos como herramienta central para la planeación y ejecución del servicio. Inicialmente, se aborda el concepto de minuta de alimentos, su finalidad y su importancia en la garantía de una alimentación adecuada, suficiente y balanceada, resaltando su papel en la estandarización de preparaciones, porciones y combinaciones alimentarias, así como en el cumplimiento de los lineamientos técnicos y nutricionales establecidos para la unidad operativa. Posteriormente, se profundiza en el manejo de la minuta patrón, explicando su estructura, componentes y criterios de elaboración. Se enfatiza en la correcta interpretación de porciones, gramajes y grupos de alimentos, así como en la responsabilidad del personal en su aplicación diaria, asegurando que las preparaciones se realicen conforme a lo establecido y evitando sustituciones no autorizadas que puedan afectar la calidad nutricional del servicio y garantizando así un aporte nutricional adecuado. En un tercer momento, se desarrolla el concepto de ciclo de menús, destacando su importancia para garantizar la rotación de alimentos, la variedad en las preparaciones y el equilibrio nutricional a lo largo del tiempo. Se explican los periodos de duración del ciclo 28 días, los criterios para su seguimiento y los procedimientos para reportar o gestionar ajustes operativos,

de manera que se asegure el cumplimiento del menú planificado sin afectar la continuidad del servicio.

Así mismo, se aborda el manejo adecuado de los utensilios utilizados en el servicio de alimentación, resaltando su correcta selección y uso según el tipo de preparación, con el fin de prevenir riesgos sanitarios y asegurar la inocuidad de los alimentos. Se refuerzan las prácticas de limpieza, desinfección y almacenamiento de utensilios, así como la importancia de mantenerlos en condiciones óptimas para el desarrollo de las labores diarias.

Finalmente, la capacitación integra las buenas prácticas en el servicio de alimentación, haciendo énfasis en la higiene personal, la manipulación segura de los alimentos y la prevención de la contaminación cruzada. Este componente busca fortalecer la corresponsabilidad del talento humano en el cumplimiento de los protocolos internos y la normatividad vigente, contribuyendo a la calidad del servicio, la protección de la salud de los usuarios y el adecuado desarrollo del objeto del convenio.

4. Materiales a Utilizar

Minuta patrón oficial del servicio de alimentación.
Ciclo de menús aprobado para la unidad operativa.
Utensilios reales utilizados en el servicio (ollas, cucharones, tablas, recipientes, entre otros).
Lista de asistencia y formatos de seguimiento o evaluación.



	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
Asistentes	Mercedes Velandia Medina 	Auxiliar de Cocina	Centro de cuidado transitorio Samper Mendoza
	 Luz Adriana Ruiz Quinchía	Nutricionista – dietista	Centro de cuidado transitorio Samper Mendoza
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Aplicar	Manipuladoras de alimentos	Inmediato
Próxima reunión	No aplica		
Elaboró	Luz Adriana Ruiz Quinchía - Nutricionista		