Acta 220

FECHA: Bogotá, 24 de noviembre 2021

HORA: 1:00pm

LUGAR: Centro Comunidad de Cuidado Gratitud

TEMA: Socialización minuta patrón, ciclo de menús y análisis de aporte nutricional

ASISTENTES: Nutricionista, personal manipulador de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

Objetivo:
Fortalecimiento en minuta

DESARROLLO:

Se empieza por socializar detenidamente el ciclo de minutas y la minuta patrón ofrecida a las personas mayores del centro y se proceden aclarar los siguientes conceptos:

DEFINICIONES:

Alimento: todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

Grupo de alimentos: alimentos que hacen parte de una preparación y que en su totalidad conforman la minuta patrón.

Nutriente: cualquier sustancia química consumida normalmente como componente de un alimento que aporta energía, o es necesaria para el crecimiento, el desarrollo y/o el mantenimiento de la salud, o cuya carencia hará que se produzcan cambios químicos o fisiológicos característicos.

Nutriente esencial: nutriente que no es sintetizado por el organismo o es sintetizado en cantidades insuficientes y que debe ser consumido para garantizar el crecimiento, desarrollo y/o mantenimiento de la salud.

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.
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.

Minuta patrón: la minuta es el eje de todo servicio de alimentación, se define como una guía de los

grupos de alimentos y las porciones a ofrecer por cada grupo de alimentos; en la minuta patrón se estima el aporte calórico a ofrecer en un día de acuerdo al grupo poblacional definido, la minuta patrón es la base para diseñar los Ciclos de Menús que contienen las preparaciones a ofrecer; debe diseñarse teniendo en cuenta criterios como presupuesto, recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes (RIEN) para la población a quien va dirigida y enfoque diferencial, para ofrecer intercambios de alimentos comunes y tradicionales (nativos o autóctonos), para responder apropiadamente a las tradiciones culturales de los diversos grupos étnicos atendidos en los Servicios Sociales de la SDIS. La Minuta Patrón debe ser elaborada por el profesional en nutrición y dietética con matrícula profesional.

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.

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.

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

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).

Requerimiento de energía (ER) *Requirement Energy*): nivel de ingesta de energía proveniente de los alimentos necesaria para balancear el gasto energético en hombres y mujeres adultos, con el fin de mantener el peso, la composición corporal y un nivel de actividad física deseable y necesario, acorde con una buena salud a largo plazo. En los niños y niñas incluye la energía necesaria para el crecimiento y desarrollo óptimo; en la gestación para el depósito de tejidos y durante la lactancia para la producción de leche materna.
de la SDIS y al enfoque de atención definido para cada servicio social, se determina el aporte de energía y nutrientes en la minuta patrón.

Definición de las particularidades por curso de vida

Cada cuatro años o de acuerdo a los documentos técnicos del servicio social, los profesionales Nutricionistas Dietistas del Equipo de Planificación alimentaria y nutricional de la Subdirección de

Nutrición, realizan revisión y ajustes pertinentes de la minuta patrón de los diferentes grupos poblacionales a atender en los proyectos establecidos o por establecer, para lo cual se debe conocer:

Las características de los grupos poblacionales a atender como:

a. Edad, sexo, actividad y el estado fisiológico.
b. Hábitos, gustos y patrones que configuran la conducta alimentaria.
c. Servicio social**:** este aspecto establece la clase de alimentos y preparaciones a planear en la minuta patrón y en el ciclo de menús.

Una vez que se han analizado las características anteriores, se debe:

d. Determinar las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes de cada grupo poblacional, de acuerdo a la Resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social.

Determinar la estructura de la minuta patrón de acuerdo a los tiempos de comida:

e. Tiempo de comida
f. Grupos de alimentos
g. Porción en peso bruto.
h. Porción en peso neto.
i. Porción en peso servido para cada grupo de alimento.
j. Medida casera (porción aproximada)
k. Análisis Nutricional de los alimentos por tiempo de comida (Calorías, proteínas, grasas, carbohidratos, Hierro, Calcio, Vitamina A, Sodio)
l. Porcentaje de adecuación por día (entre 90 y 110%).

Realizar el análisis nutricional de la minuta patrón de acuerdo al peso neto de los alimentos y promedio del aporte nutricional por grupo de alimentos establecidos.

Presupuesto: para los servicios sociales de operación en asociación el costo de la minuta deberá cuantificarse de acuerdo al presupuesto para tal fin definido contractualmente.

Realizar el análisis del aporte nutricional

Una vez conformado el ciclo de menús, se debe realizar el análisis del aporte nutricional diario, para garantizar el aporte de nutrientes definido por la Secretaría Distrital de Integración Social - SDIS para cada servicio social y grupo de edad, teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

- Número de menú
- Número de semana
- Tiempos de comida
- Grupo de alimento
- Preparación
- Código del alimento asignado por el ICBF

- Alimento (Ingredientes)
- Peso bruto
- Peso neto
- Análisis Nutricional de los alimentos (a partir del peso neto de cada alimento)
- Aporte total diario de calorías, proteína, grasa, carbohidratos, hierro, calcio, sodio, vitamina A.
- Requerimiento de ingesta de energía y nutrientes por grupo de edad, por servicio social.
- Nivel de aporte de energía y nutrientes (entre 90 y 110%)

Logros:

Las manipuladoras nuevamente afianzan se conocimiento sobre cómo se realiza una minuta patrón y reconocen que esta hace partes de la institución y es única, y basándose en ello se realiza el análisis nutricional y este debe cumplir con las RIEN, para lograr que este proceso teórico se materialice en el servido de alimentos, se debe garantizar que todos los alimentos propuestos para una preparación estén presentes y se cumpla con los pesos servidos por ello es importante realizar el gramaje y cumplir con este.

Dificultades y alternativas de solución:

El porcentaje de perdida en la verdura y hortalizas es superior al considerado, sobre todo en verduras cocidas, mucha perdida de agua.

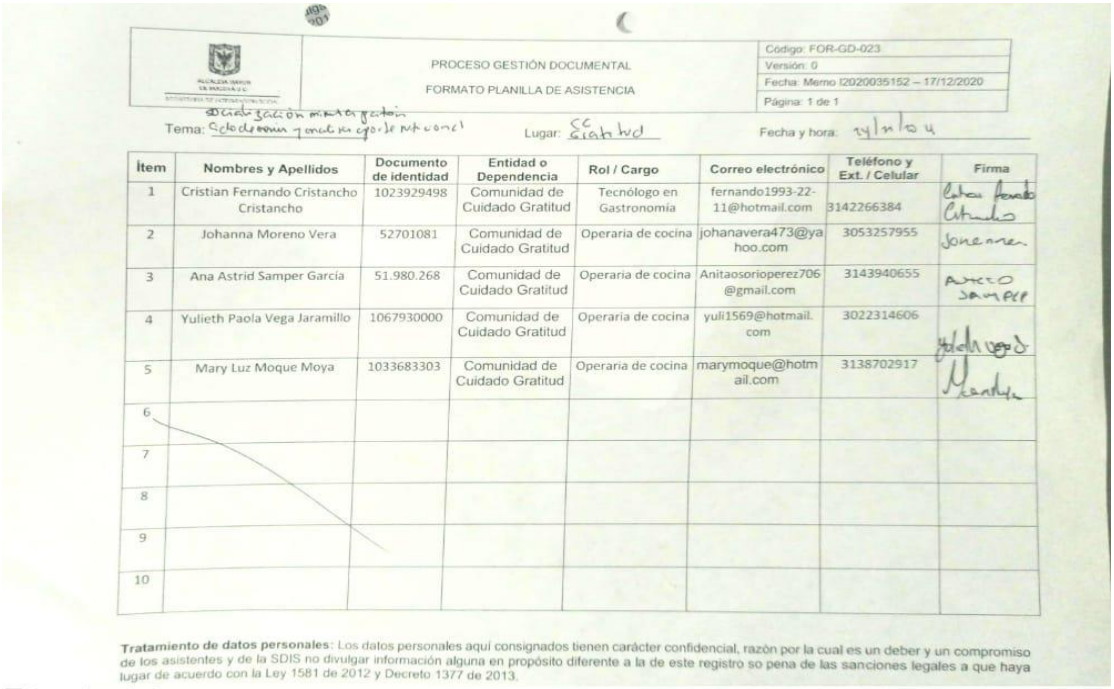
El talento Humano es muy reducido y los ciclos contiene preparaciones muy dispendiosas que requieren de mucho tiempo.

La manipuladora debe estar en cocina caliente, fría lo que puede afectar su estado de salud.

Se resuelven dudas y se da por terminada la socialización.







	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL	Código: FOR-GD-023
		Versión: 0
	FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020
		Página: 1 de 1

Tema: Socialización manejo gestión Lugar: SC Fecha y hora: 14/12/20

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Cristian Fernando Cristancho Cristancho	1023929498	Comunidad de Cuidado Gratitud	Tecnólogo en Gastronomía	fernando1993-22-11@hotmail.com	3142266384	
2	Johanna Moreno Vera	52701081	Comunidad de Cuidado Gratitud	Operaria de cocina	johanavera473@yahoo.com	3053257955	
3	Ana Astrid Samper García	51.980.268	Comunidad de Cuidado Gratitud	Operaria de cocina	Anitaosorioperez706@gmail.com	3143940655	
4	Yulieth Paola Vega Jaramillo	1067930000	Comunidad de Cuidado Gratitud	Operaria de cocina	yuli1569@hotmail.com	3022314606	
5	Mary Luz Moque Moya	1033683303	Comunidad de Cuidado Gratitud	Operaria de cocina	marymoque@hotmail.com	3138702917	
6							
7							
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.

Escaneado con CamScanner

PIE

ANA JAMPIK NOV 21

PRINCIPIOS BASICOS DE BPM

1. ¿Cuántos son los pasos para lavado de manos y cuánto tiempo?

10 PASOS

2. Para usted que es hacer una limpieza en BPM

a. Pasar agua y una tela para limpiar
b. La eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables
c. Reducción de microrganismos

3. Enumere la vestimenta apropiada para un auxiliar de cocina

COFIA
UNIFORME BLANCO LIMPIO
ZAPATOS BLANCOS

Escaneado con CamScanner

Shana Moreno

14/NOV 2024 Tre

PRINCIPIOS BASICOS DE BPM

1. ¿Cuántos son los pasos para lavado de manos y cuánto tiempo?

11 pasos 20 - 40 segundos

2. Para usted que es hacer una limpieza en BPM

a. Pasar agua y una tela para limpiar
b. La eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables
c. Reducción de microrganismos

3. Enumere la vestimenta apropiada para un auxiliar de cocina

Cofia
uniforme claro
delantal
zapato cerrado

Escaneado con CamScanner

POS NOV 2021

ANA MARIA SAMPE

PRINCIPIOS BASICOS DE BPM

1. ¿Cuántos son los pasos para lavado de manos y cuánto tiempo?

6 PASOS 20 (MINUTOS) SEGUNDOS

2. Para usted que es hacer una limpieza en BPM

a. Pasar agua y una tela para limpiar
b. La eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables
c. Reducción de microrganismos

3. Enumere la vestimenta apropiada para un auxiliar de cocina

COFIA
UNIFORMS
TAPABOCAS
ZAPATOS CERRADOS
LAVADO MANOS

Escaneado con CamScanner

Johana Moreno

24/11/2021

POST

PRINCIPIOS BASICOS DE BPM

1. ¿Cuántos son los pasos para lavado de manos y cuánto tiempo?

(10) PASOS 20-40 minutos
11

2. Para usted que es hacer una limpieza en BPM

a. Pasar agua y una tela para limpiar
(b). La eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables
c. Reducción de microrganismos

3. Enumere la vestimenta apropiada para un auxiliar de cocina

(1) cofia
(2) pantalon color claro (uniformes)
(3) tapabocas
(4) guantes
(5) calzado blanco cerrado.

Escaneado con CamScanner