ACTA N° 337

FECHA: Bogotá, Octubre, 23 de 2023.
HORA: 01:00 p.m. - 01:40 p.m.
LUGAR: Salón Sensorial
TEMA: Formato ciclo de menús

ASISTENTES:

Simón López – Técnico en gastronomía
Yulieth Vega – Operaria de cocina
Katerine Mier – Operaria de cocina
Nubia García – Operaria de cocina
Ana Samper – Operario de cocina
Juliana Castro – Nutricionista

ORDEN DEL DÍA:

1. Convocatoria a la reunión
2. Pretest
3. Socialización del tema
4. Dudas e inquietudes
5. Postest
6. Cierre

OBJETIVO: Socializar con el personal del servicio de alimentos de la unidad operativa comunidad de cuidado gratitud el formato ciclo de menús, con el fin que reconozcan los diferentes tiempos de comida y los componentes de cada uno de los tiempos de comida.

METOLODOGIA: Se comparte la presentación realizada en power point del formato a trabajar por medio del grupo de whatsapp del servicio de alimentos, de igual manera se comparte el link para resolución del pretest y postest.

INTRODUCCIÓN: La minuta patrón es una guía que establece los grupos de alimentos, componentes, frecuencia y gramajes por grupo de edad, que aporte el porcentaje diario de energía y nutrientes, esta se utiliza para la el diseño de los ciclos de menús. (MinSalud, 2022).

DESARROLLO:

1. Se realiza convocatoria a la reunión y se da el saludo de inicio.
2. Se realiza la aplicación del pretest.
3. Se realiza la socialización del formato minuta patrón:

El formato se divide en diferentes apartados:

SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL
ELABORADO POR: SUBDIRECCIÓN DE NUTRICIÓN
CICLO DE MENÚS
COMUNIDAD DE CUIDADO

CICLO DE MENÚS CENTROS DE PROTECCIÓN SOCIA							
SEMANA 1							
PATRON	1	2	3	4	5	6	7
DESAYUNO							
BEBIDA CALIENTE	TINTO	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MARACUYÁ	TINTO	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LULO Y JENGIBRE	TINTO	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LIMÓN	TINTO
BEBIDA LACTEA	CAFÉ CON LECHE	COLADA DE AVENA	TE EN LECHE	COLADA DE HARINA DE PLÁTANO	CHOCOLATE EN LECHE	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ CON MORA	AGUA DE PANELA CON LECHE
PROTEÍNA	CALDO DE PAPA CON CARNE	HUEVOS PERICOS	CALDO DE PAPA CON PECHUGA	HUEVOS REVUELTOS	QUESO DOBLE CREMA	CALDO DE PAPA CON HUEVO	TAMAL
CEREAL/ TUBERCULO	PAN DE MAIZ	PAN HOJALDRADO	AREPA	PAN TAJADO INTEGRAL	TOSTADA	AREPUELAS	PAN ROLLO
FRUTA	GRANADILLA	PAPAYA PICADA	COMPOTA DE MANZANA CON CANELA	BANANO	PATILLA PICADA	EN LA COLADA	MANDARINA
NUEVES							
LACTEO	EN LA ENSALADA	BATIDO DE FRESA CON AVENA EN HOJUELAS Y MIEL	SORRETE DE GUANÁBANA	SORRETE DE MORA	LECHE CALI ENTE	CAFÉ CON LECHE	PICADO DE MANGO Y PAPAYA
DERIVADO CEREAL	GALLETA WAFER		CROISSANT	PAN DE QUESO	TORTA NEGRA	MANTECADA	
FRUTA	ENSALADA DE FRUTAS CON QUESO CAMPESINO	EN EL BATIDO	EN EL SORBETE	EN EL SORBETE	GRANADILLA	PICADO DE PIÑA Y BANANO	

Se presenta la división por semanas y se dispone del número del menú.

CICLO DE MENÚS CENTROS DE PROTECCIÓN SOCIA							
SEMANA 1							
PATRON	1	2	3	4	5	6	7
DESAYUNO							
BEBIDA CALIENTE	TINTO	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MARACUYÁ	TINTO	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LULO Y JENGIBRE	TINTO	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LIMÓN	TINTO
BEBIDA LACTEA	CAFÉ CON LECHE	COLADA DE AVENA	TE EN LECHE	COLADA DE HARINA DE PLÁTANO	CHOCOLATE EN LECHE	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ CON MORA	AGUA DE PANELA CON LECHE
PROTEÍNA	CALDO DE PAPA CON CARNE	HUEVOS PERICOS	CALDO DE PAPA CON PECHUGA	HUEVOS REVUELTOS	QUESO DOBLE CREMA	CALDO DE PAPA CON HUEVO	TAMAL
CEREAL/ TUBERCULO	PAN DE MAIZ	PAN HOJALDRADO	AREPA	PAN TAJADO INTEGRAL	TOSTADA	AREPUELAS	PAN ROLLO
FRUTA	GRANADILLA	PAPAYA PICADA	COMPOTA DE MANZANA CON CANELA	BANANO	PATILLA PICADA	EN LA COLADA	MANDARINA
NUEVES							
LACTEO	EN LA ENSALADA	BATIDO DE FRESA CON AVENA EN HOJUELAS Y MIEL	SORRETE DE GUANÁBANA	SORRETE DE MORA	LECHE CALI ENTE	CAFÉ CON LECHE	PICADO DE MANGO Y PAPAYA
DERIVADO CEREAL	GALLETA WAFER		CROISSANT	PAN DE QUESO	TORTA NEGRA	MANTECADA	
FRUTA	ENSALADA DE FRUTAS CON QUESO CAMPESINO	EN EL BATIDO	EN EL SORBETE	EN EL SORBETE	GRANADILLA	PICADO DE PIÑA Y BANANO	

Se muestra el tiempo de comida a proporcionar

Se explican los componentes que hacen parte del tiempo de comida.

CICLO DE MENÚS CENTROS DE PROTECCIÓN SOCIA							
SEMANA 1							
PATRON	1	2	3	4	5	6	7
DESAYUNO							
BEBIDA CALIENTE	TINTO	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MARACUYÁ	TINTO	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LULO Y JENGIBRE	TINTO	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LIMÓN	TINTO
BEBIDA LACTEA	CAFÉ CON LECHE	COLADA DE AVENA	TE EN LECHE	COLADA DE HARINA DE PLÁTANO	CHOCOLATE EN LECHE	COLADA DE FÉCULA DE MAIZ CON MORA	AGUA DE PANELA CON LECHE
PROTEÍNA	CALDO DE PAPA CON CARNE	HUEVOS PERICOS	CALDO DE PAPA CON PECHUGA	HUEVOS REVUELTOS	QUESO DOBLE CREMA	CALDO DE PAPA CON HUEVO	TAMAL
CEREAL/ TUBERCULO	PAN DE MAIZ	PAN HOJALDRADO	AREPA	PAN TAJADO INTEGRAL	TOSTADA	AREPUELAS	PAN ROLLO
FRUTA	GRANADILLA	PAPAYA PICADA	COMPOTA DE MANZANA CON CANELA	BANANO	PATILLA PICADA	EN LA COLADA	MANDARINA
NUEVES							
LACTEO	EN LA ENSALADA	BATIDO DE FRESA CON AVENA EN HOJUELAS Y MIEL	SORBETE DE GUANÁBANA	SORBETE DE MORA	LECHE CALIENTE	CAFÉ CON LECHE	PICADO DE MANGO Y PAPAYA
DERIVADO CEREAL	GALLETA WAFER		CROISSANT	PAN DE QUESO	TORTA NEGRA	MANTECADA	
FRUTA	ENSALADA DE FRUTAS CON QUESO CAMPESINO	EN EL BATIDO	EN EL SORBETE	EN EL SORBETE	GRANADILLA	PICADO DE PIÑA Y BANANO	

Durante la socialización se explica el encabezado del formato, se abordan los diferentes tiempos de comida y los alimentos o grupos de alimentos que componen cada uno de estos tiempos de comida.

4. Se resuelven dudas e inquietudes.
5. Se realiza la aplicación del postest.
6. Se da cierre a la capacitación

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Capacitación apoyos alimentarios	Nutricionista	Noviembre de 2023

Registro fotográfico







CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para noviembre de 2023

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Juliana Castro	Nutricionista	Comunidad de cuidado gratitud	
Disneyla Díaz	Coordinadora	Comunidad de cuidado gratitud	

Anexos: Planilla de asistencia, pretest y postest.

Elaboró: Juliana Castro

Powered by CamScanner

Pretest.

Nombre	1. Redacte una breve descripción acerca de que es un ciclo de menús.	2. Cuantos días componen el ciclo de menús	3. Cuales tiempos de comida contempla el ciclo de menús.	4. Cuales días se contemplan dentro del ciclo de menús.
Yulieth vega	Dónde refiere lo que vamos a preparar día a día	7 días	Desayuno, nueves, almuerzo,once,cena	28 dias
Simon lopez	El ciclo de menús es un documento que nos ayuda a tener una variación de los platos de forma rotativa para tener una mejor distribución de los alimentos	28	Desayuno, medias nueves, almuerzo, onces, cena	De lunes a domingo
Ana samper	Es cada semana las preparaciones y son 4 semanas se repite	30 dias	5 desayuno media nueves almuerzo onses comida	28
Katerine mier de la hoz	Toda aquella donde va incluida un menú y va distribuida por tiempos de comida	7 dias	Desayuno , nueves ,almuerzo once y cena	28 dias
Nubia Garcia	Es donde nos dice como van las dietas	7 dias	Desayuno medias nueves almuerzo onces y cena	28 dias

Postest

Nombre	1. Redacte una breve descripción acerca de que es un ciclo de menús.	2. Cuantos días componen el ciclo de menú	3. Cuales tiempos de comida contempla el ciclo de menús.	4. Cuales días se contemplan dentro del ciclo de menús.
Simon lppez	El ciclo de menús nos permite hacer la combinación de los diferentes servicios de alimentos.	28	Desayuno, medias nueves, almuerzo, onces, cena	De lunes a viernes
Katerine mier	El ciclo de menú está dividido por semana y por tiempos de comidas	28	Desayuno ,nueves, almuerzos, onces,cena	De lunes a domingo
Samper ana	Donde va estipulado las semanas de preparación son cada 4 semanas	28	5:desayuno media nueves almuerzo onses comida	De lunes a domingo
Yulieth vega	Es en dónde nos indica las preparaciones día a día. Y se vuelve a repetir matricularlo	28	Desayuno,media nueves, almuerzo,once,cena	De lunes a domingo
Nubia Garcia	Es donde nos dicen cómo preparar los alimentos	28	Desayuno medias nueves almuerzo onces y cena	De lunes a Domingo

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 1 Fecha: Memo 12023023863 - 14/08/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: Formato ciclo de menús 2. Lugar: Salón Sensorial 3. Fecha y hora: 23/10/2023 - 1:00 - 1:40pm

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	Simón López B	1018445577	CC gratitud	Técnico cocina	contratista	Simonlx99@hotm	7197670318	
2	Yolitth vega	1067930000	CC gratitud	Técnico cocina	contratista	yulisvega@hotmail.com	3072776820	Yolitth vega d.
3	Dubica garcia	57183672	CC gratitud	cocinera	contratista	Nubiagarcia@ correo.ill.com	3143993401	
4	KATERINE Vice	1.065344584	CC Gratitud.	Aux Cocina	contratista	katherinemiento@ gmail.com.	3004914030	
5	ANA SANDOVAL	51980263	CC GRATITUD	COCINERA	CONTRATISTA	Sandi311@gll.C.O	312 3967001	ANA
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