Lugar	Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos
Fecha	01/04/2026 11:00 A.M. – 1:00 P.M.
Tema	Manejo de la minuta de alimentos
Desarrollo	ORDEN DEL DÍA: 1) Saludos 2) Presentación y socialización de ciclo de menús, minuta patrón y análisis de nutrientes 3) Resolución de dudas y preguntas 4) Evaluación de conceptos Se lleva a cabo capacitación por nuevo ingreso a la manipuladora de alimentos Martha Rodríguez, mediante la socialización de la documentación soporte de ejecución para el servicio de alimentos del Centro de Cuidado Transitorio día – noche Antonia Santos. Presentación de ciclo de menús; 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 lunes 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 a.m. - Desayuno - Nueves - Almuerzo - Onces - Bebida p.m. - Cena Se reitera 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 FECULA 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
NUEVES							
BEBIDA DE FRUTA O LÁCTEO	CHOCOLATE EN LECHE	SORBETE DE MORA	BATIDO DE BANANO	TE EN LECHE	SORBETE DE GURUBA	KUMIS	EN LA ENSALADA DE FRUTAS
CEREAL/ TUBERCULO	PONQUÉ TAJADO	GALLETA CRACKER	TORTA DE ZANAHORIA	MOGOLLA INTEGRAL	MANTECADA	GALLETA CRACKER SABORIZADA	GALLETA WAFER
FRUTA	PICADO DE PATILLA Y MELÓN	EN EL SORBETE	EN EL BATIDO	FRESA 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 PAISA	SPAGUETTI	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ CON AJONJOLI	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 PLATANO	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	CANOIL	SORBETE DE GURUBA	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON MORA
CEREAL	GALLETA CRACKER SABORIZADA	TORTA DE BANANO			MAIZ PIRA	GALLETA CRAKER	TORTA SABOR A QUESO
FRUTA	EN LA COLADA	EN EL SORBETE	FRESA 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	AROMTICA DE FRUTAS (MANZANA)	TINTO
CENA							
PROTEINA	CARNE DE RES MECHADA EN SALSA CRIOLLA	CARNE DE CERDO A LA NARANJA	FILETE DE PESCADO DORADO	POLLO DORADO	CARNE DE CERDO ASADA	COCIDO BOYASENCE	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 ENSALAD A	ENSALADA CAMPESINA	TAJADA DE AGUACATE	ENSALADA DE TOMATE LECHUGA Y CEBOLLA	ENSALADA DE ZANAHORIA, COCHOMERO, 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 QUINEO	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 (UCHUVA)	AROMATICA DE HIERBAS Y (MANZANA)	AROMATICA DE HIERBAS Y GUAYABA	AROMATICA DE FRUTAS(MORA)	AROMATICA DE MANZANA Y CANELA

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. Se enfatiza sobre la diferencia en 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 explica a los la importancia de consultar de forma diaria y en cada tiempo de comida este documento el cual se encuentra publicado en el servicio de alimento, así como la obligatoriedad en el uso de la gramera.

Se presenta la tabla de gramaje de cada ingrediente para las diferentes preparaciones y su importancia para garantizar los aportes nutricionales establecidos para la población atendida.

LOGROS

- Se logra comprensión por parte del manipulador sobre los temas socializados.

DIFICULTADES

- No se identifica ninguna

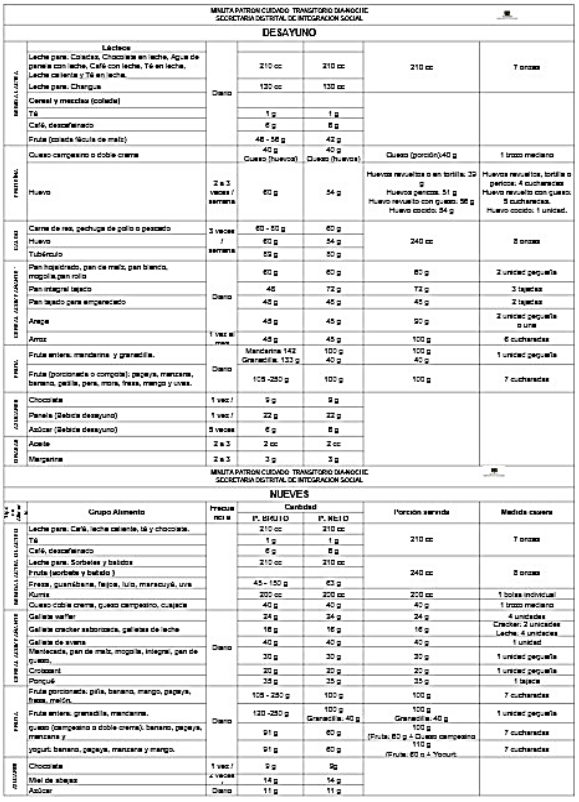
ALTERNATIVAS DE SOLUCION

- NA

MATERIAL DE APOYO UTILIZADO

- Ciclo de menús impreso
- Minuta patrón impresa
- Análisis de aporte nutricional digital
- Computador

Material de apoyo Minuta patrón SDIS Centro de cuidado transitorio



MINUTA PATRON CUIDADO TRANSITORIO DIANOCHE
SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL

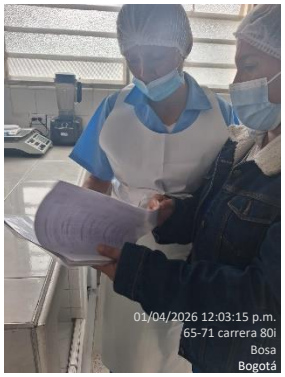
DESAYUNO

BEBIDA LACTEA	Lácteos					
	Leche pura. Colacao, 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	1 onzas
	Leche pura. Changua		120 cc	120 cc		
	Cereal y mezclas (colada)					
	Té		1 g	1 g		
	Café, descafeinado		6 g	6 g		
	Fruta (colada fécula de maíz)		48 - 56 g	42 g		
PROTEICO	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. 39 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 unicad.
CEREAL	Carne de res, pechuga de pollo o pescado	3 veces / semana	60 - 80 g	60 g	240 cc	8 onzas
	Huevo		60 g	54 g		
	Tubérculo		50 g	50 g		
CEREAL SIN GRASA	Pan hojaldrado, pan de maíz, pan blanco, mogolla,pan rollo	Diario	60 g	60 g	60 g	2 unicad pequeña
	Pan integral tajado		48	72 g	72 g	3 tajadas
	Pan tajado para emparedado		40 g	45 g	45 g	2 tajadas
	Arepa	1 Vez al mes	45 g	45 g	90 g	2 unicad pequeña o una
	Arroz		45 g	45 g	100 g	6 cucharadas
FRUTAL	Fruta entera. mandarina y granadilla.	Diario	Mandarina 142 Granadilla. 133 g	100 g 40 g	100 g 40 g	1 unicad pequeña
	Fruta (porcionada o compota): papaya, manzana, banano, gaulla, pera, mora, fresa, mango y uvas.		105 -250 g	100 g	100 g	7 cucharadas
COMPLEMENTO	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		
GRASA	Aceite	2 a 3	2 cc	2 cc		
	Margarina	2 a 3	3 g	3 g		

MINUTA PATRON CUIDADO TRANSITORIO DIANOCHE
SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL

NUEVE$

Tipo de Alimento	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porcion servida	Medida casera
			P. BIEN D	P. REG D		
BEBIDA LACTEA, CEREAL SIN GRASA	Leche pura. Café, leche caliente, té y chocolate.	Diario	210 cc	210 cc	210 cc	1 onzas
	Té		1 g	1 g		
	Café, descafeinado		6 g	6 g		
	Leche pura. Sorbetes y batidos		210 cc	210 cc	240 cc	8 onzas
	Fruta (sorbete y batido)					
	Fresa, guanábana, feijoa, lulo, maracuyá, uva		45 - 150 g	63 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 SIN GRASA	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 unicades Leche, 4 unicades
	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 unicad pequeña
	Croissant		20 g	20 g	20 g	1 unicad pequeña
	Ponqué		35 g	35 g	35 g	1 tajada
FRUTAL	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 unicad 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
COMPLEMENTO	Chocolate	1 vez /	9 g	9g		
	Miel de abejas	4 veces /	14 g	14 g		
	Azúcar	Diario	11 g	11 g		

	REGISTRO FOTOGRÁFICO  		
asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Martha Rodríguez	Op. de cocina	CCT Antonia santos
	Rocío Campo Yániz	Nutricionista	CCT Antonia santos
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Dar cumplimiento a la minuta y gramajes establecidos	Manipuladores de alimentos	Permanente
Próxima reunión	Trimestral según programación		
Elaboró	Rocío Campo Yániz – Nutricionista Centro de cuidado Transitorio Antonia Santos		