Lugar	UNIDAD OPERATIVA: CENTRO CUIDADO TRANSITORIO CUNDINAMARCA SERVICIO: CUIDADO TRANSITORIO DÍA/NOCHE
Fecha	15/04/2026 Hora: 04:00 pm – 05:00 pm
Tema	Inducción sobre Minuta patrón, ciclos de menú y análisis nutricional
Desarrollo	**Objetivo de la sesión de capacitación** • Fortalecer las competencias del talento humano nuevo del servicio de alimentos del Centro de Cuidado Transitorio Cundinamarca en el manejo adecuado de la minuta de alimentos, comprendiendo la estructura, objetivos y correcta utilización de la minuta patrón, el ciclo de menús y las guías de estandarización de preparaciones y manejo de utensilios, con el fin de garantizar una alimentación organizada, suficiente, inocua, equilibrada y acorde con las necesidades nutricionales de las personas mayores atendidas en la institución. Objetivos específicos: • Reconozca la función de la minuta patrón y del ciclo de menús como herramientas de planificación técnica y operativa del servicio de alimentos. • Comprenda la importancia de las preparaciones estandarizadas, de los utensilios de medida y servicio y de su uso riguroso para asegurar porciones homogéneas y cumplimiento de las raciones definidas. • Aplique correctamente la minuta diaria durante la preparación, servido y distribución de alimentos, evitando variaciones no autorizadas, desperdicios o desajustes en la oferta alimentaria. • Identifique su responsabilidad individual y colectiva en el cumplimiento de la minuta, como parte clave de la calidad del servicio y del bienestar de las personas mayores. ASISTENTES: Talento humano operativo nuevo. Introducción: En el contexto del Centro de Cuidado Transitorio Cundinamarca, el servicio de alimentos constituye un componente fundamental del cuidado integral que se brinda a las personas mayores. La alimentación no solo cumple un rol nutricional, sino que también se relaciona con aspectos de salud, bienestar, satisfacción, rutina diaria y dignidad de quienes reciben el servicio. Por ello, la planificación, organización y ejecución de la oferta alimentaria deben realizarse de manera técnica, sistemática y coherente con las necesidades específicas de esta población.

	En ese marco, la minuta patrón y el ciclo de menús se consolidan como herramientas esenciales para asegurar que la alimentación responda a criterios de variedad, equilibrio, adecuación y suficiencia nutricional, teniendo en cuenta los lineamientos institucionales, los requerimientos derivados de patologías crónicas, las derivaciones dietarias, las preferencias razonables de las personas mayores y los recursos disponibles. Una minuta bien diseñada, respetada en su ejecución y actualizada cuando corresponde, permite que el servicio de alimentos funcione de forma ordenada, predecible y verificable. Sin embargo, la minuta no se limita a una lista de comidas por día; está íntimamente ligada a las guías de estandarización de preparaciones, los gramajes definidos, el uso de utensilios de medida y servido, y las porciones establecidas. Estos elementos aseguran que lo que está escrito en la minuta se traduzca fielmente en lo que llega al plato de la persona mayor, evitando que algunas reciban raciones insuficientes o excesivas, cambios no autorizados de preparaciones o variaciones importantes entre un turno y otro. La capacitación dirigida al talento humano del servicio de alimentos busca justamente reforzar esta cadena de coherencia entre el diseño técnico de la minuta, el ciclo de menús, la estandarización de preparaciones y su aplicación práctica día a día. En la medida en que todo el equipo comprenda el sentido de estas herramientas, se fortalece el trabajo organizado, se disminuyen errores, se optimizan los recursos y se mejora la experiencia alimentaria de las personas mayores. De esta forma, la jornada de cualificación se integra al plan de capacitación anual, con el objetivo de consolidar una cultura de trabajo basada en normas claras, procedimientos estandarizados y un alto sentido de responsabilidad frente a la alimentación institucional y a la seguridad alimentaria en el contexto del cuidado de personas mayores. **Desarrollo del tema:** 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.

	Términos clave: •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. •Almacenamiento: es la actividad que se realiza con los alimentos en donde se asegura la calidad física, microbiológica y nutricional de los mismos para su posterior utilización; en esta actividad se protege a los alimentos de daños generados por contaminación, se reducen daños por manejo y se asegura las condiciones de acuerdo con tipo de alimento. •Análisis del aporte nutricional: es la obtención del aporte nutricional de los alimentos, expresada en calorías, macro y micronutrientes, los cuales deben ser calculados a partir de la Tabla de composición de Alimentos Colombianos (TCAC). •Apoyo alimentario: hace referencia a los alimentos que son entregados a los beneficiarios de los servicios sociales, de acuerdo con la planeación de la minuta de alimentos definida por la Secretaría Distrital de Integración Social por servicio social y grupo de edad. •Buenas prácticas de manufactura: son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. •Calidad de los alimentos: es un conjunto de cualidades que favorecen el grado de aceptabilidad de los alimentos, cualidades que incluyen las características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas, cumpliendo con los requisitos propios de los alimentos. •Características organolépticas: propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor y aspecto (suma de color, textura, consistencia y uniformidad), las cuales pueden ser percibidas de acuerdo con la naturaleza del alimento durante el recibo, preparación y consumo. •Ciclo de menús: Conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, que se establece para un número determinado de días y que se repite a lo largo de un periodo. Este documento debe ser elaborado por un profesional en Nutrición y Dietética. •Ficha técnica de alimento: es un documento técnico que recopila información del producto en cuanto a: nombre comercial del producto, calidad, descripción física, requisitos generales (propiedades organolépticas), características fisicoquímicas y microbiológicas, transporte, vida útil mínima, empaque y rotulado, presentación.

	•Inocuidad de los alimentos: es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina. •Minuta patrón: documento que incluye la lista de grupos de alimentos, con su correspondiente porción, frecuencia y medida casera, por tiempos de comida. •Operación directa: forma de contratación en donde la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS) contrata directamente al equipo de trabajo requerido para el cumplimiento de las acciones para la operación del servicio social/modalidad. •Operación en asociación/contratista: forma de contratación en donde la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS) contrata a una persona jurídica para que realice en su totalidad la operación de un servicio social, modalidad o unidad operativa, cumpliendo con los anexos técnicos definidos por la SDIS para la operación de esta. •Preparación: proceso en el cual se obtiene un producto a partir de cambios térmicos, físicos y/o mezclas de alimentos en su estado primario. •Recepción: proceso en el cual se verifican los alimentos de acuerdo con los criterios de: cantidad, calidad, oportunidad, inocuidad y características organolépticas establecidas por la SDIS y normatividad vigente. •Servicio social: conjunto de acciones integradas que buscan atender las necesidades sociales identificadas en las personas, familias y comunidades que habitan en la ciudad de Bogotá, en el marco de la protección social, el Sistema Distrital de Cuidado y la integración territorial, poblacional y diferencial. •Servido: es el proceso en el cual se ensamblan los alimentos o preparaciones en el menaje para ser entregados a los beneficiarios de los servicios sociales. •Tiempo de comida: cada uno de los momentos principales dedicados por las personas a consumir alimentos. Los tiempos de comida están definidos en la minuta patrón para cada servicio social/modalidad. •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.

	El aporte de sodio de la dieta proviene en mayor proporción, de los alimentos preparados, alimentos industrializados y de la sal agregada; sin embargo, la mayoría de personas no son conscientes de la cantidad de sal que consumen en los alimentos y de los efectos adversos para la salud de una ingesta excesiva, siendo particularmente vulnerables los niños y los adultos mayores. Esta es una de las razones por las cuales no se ofrecen grandes cantidades de sodio en las preparaciones. Teniendo en cuenta las especificaciones técnicas para la socialización de la minuta patrón, análisis nutricional y BPM, a continuación, se detallan los logros, dificultades y alternativas de solución relacionado al tema abordado. Ciclo de menús El ciclo de menús contempla cuatro (4) semanas y veintiocho (28) menús programados y se repite de manera mensual. **Manejo de la minuta de alimentos** (minuta patrón, ciclo de menús, manejo de utensilios estandarizados) Durante el desarrollo de la capacitación, se abordó de manera detallada el manejo de la minuta de alimentos, insistiendo en la relación estrecha entre la minuta patrón, el ciclo de menús, las preparaciones estandarizadas y el uso de utensilios de medida y servido. Concepto y función de la minuta patrón En primer lugar, se explicó que la minuta patrón es el documento técnico que orienta la oferta alimentaria del servicio, estableciendo: • Los tiempos de comida (desayuno, media mañana, almuerzo, onces, comida, refrigerios cuando aplique). • Las preparaciones específicas en cada tiempo de comida. La frecuencia de aparición de cada grupo de alimentos (cereales, frutas, verduras, proteínas, lácteos, grasas, etc.). Se destacó que la minuta patrón: • Permite garantizar equilibrio nutricional en el tiempo, evitando repeticiones excesivas o ausencia de alimentos clave. • Sirve como base para el ciclo de menús, la planificación de compras y la estimación de raciones. • Es una herramienta que debe ser respetada en su ejecución diaria, salvo cambios autorizados por el profesional en nutrición o la coordinación del servicio. Se enfatizó que la minuta patrón no debe verse como un simple formulario administrativo, sino como una guía de trabajo técnico que orienta todas las actividades de la cocina, desde el prealistamiento hasta el servido.

Ciclo de menús: A continuación, se abordó el concepto de ciclo de menús, entendiendo este como la secuencia de días en la que se programan las diferentes preparaciones, usualmente en periodos de 7, 14, 21 o 28 días, según la organización del servicio. Se explicó que el ciclo de menús:

• Asegura variedad en las preparaciones, evitando monotonía y cansancio alimentario.

Manejo de utensilios estandarizados y porciones

Una parte importante del desarrollo del tema se centró en el uso de utensilios estandarizados, tales como:

• Tazas medidoras.
• Cucharas de medida.
• Cucharones de porción.
• Vasos dosificadores.
• Bandejas y recipientes de porción definida.

Se explicó que estos utensilios no son accesorios opcionales, sino herramientas claves para:

• Cumplir las porciones establecidas en el cuadro de raciones.
• Asegurar que todas las personas mayores reciban una cantidad similar de alimento, evitando diferencias marcadas entre platos.
• Facilitar el control de costos y el uso adecuado de los insumos.

Registro Fotográfico



	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
Asistentes	**Eliana Orozco** 	**Aux. Cocina**	**CCT Cundinamarca**
	Adriana Valdés Ortiz 	Nutricionista	CCT Cundinamarca
	Yeiny Martínez 	Coordinadora	CCT Cundinamarca

Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	No se generan compromisos	No Aplica	No Aplica
Próxima reunión	No se proponen nuevas reuniones		
Elaboró	Adriana Valdés Ortiz – Nutricionista Dietista		