ACTA N 148

FECHA: Bogotá, septiembre, 26 de 2025

HORA: 3:00 pm - 3:30 p.m.

LUGAR: Centro Integrarte Atención Externa Grupo 9

TEMA: Minuta patrón y porciones de derivación dietaría

ASISTENTES:

- Kimberly Katherin Ortega Rojas
- Talento humano: personales auxiliares de cocina y servicios generales

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo y presentación del objetivo de la capacitación.
2. Pre- test
3. Minuta patrón
4. Clasificación de dietas según consistencias
5. Post-test
6. Compromisos

DESARROLLO:

1. Saludo y presentación del objetivo de la capacitación.

Se inicia la capacitación con un corto saludo donde se expone el objetivo de la capacitación el cual es:

Socializar la minuta patrón y la clasificación de dietas según consistencias, con el fin de suministrar las porciones correctas de cada uno de los grupos de alimentos, apoyados desde las diferentes áreas profesionales en la vigilancia del comportamiento alimentario de los participantes.

2. Pre-test

Se realizo el pre- test de manera física, con las siguientes preguntas:

1) ¿Qué es la minuta patrón?
2) ¿Cómo varían las porciones de acorde a la derivación dietaría?

Powered by CamScanner

Se observa que en el pretest a pesar de que tienen el conocimiento de que es la minuta patrón, se debe reforzar los gramajes establecidos en la misma, de acorde a los cambios de las derivaciones dietarías para dieta hipocalórica e hipercalórica..

3. Minuta patrón

Es la base principal para las porciones diarias que se deben suministrar a los participantes, por grupo de alimentos y por tiempo de comida, estas se verifican de manera semanal por la nutricionista en compañía del tecnólogo de alimentos.

SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL
SUBDIRECCIÓN DE NUTRICIÓN
MINUTA PATRÓN
CENTROS INTEGRARTE ATENCION EXTERNA

BOGOTÁ

NUEVES REFORZADAS						
Tipo de Alimento	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida	Medida casera
			P. BRUTO	P. NETO		
BEBIDA LACTEA	**Lácteos**	Diario			Leche caliente: 220 cc Coladas, chocolate, agua de panela con leche, café con leche: 240 cc	7 a 8 onzas
	Leche caliente con canela		220 cc	220 cc		
	Colada de fécula de maíz, colada de harina de plátano, colada de avena, colada de fécula de maíz con mora, chocolate, Agua de panela con leche, café en leche					
	Cereal y mezclas (colada)					
	Fécula de maíz, avena molida, harina de plátano		12 g	12 g		
ALIMENTO PROTEICO	Queso: campesino, doble crema	1 - 2 veces por semana	50 g	50 g	50 g	Queso doble crema: 2 tajadas Queso campesino: 1 porción grande
	Huevo: revuelto, cocido, pericо	2 - 3 veces por semana	55.56 g	50 g	Revuelto: 42 g Pericо: 45 g Cocido: 48 g	1 unidad
CALDO	Changua con huevo: Huevo	1 vez a la semana	55,56 g	50 g	240 cc	8 onzas
	Changua con huevo: Leche		180 cc	180 cc		
	Carne de res, pollo, pajarilla		50 - 62.5 g	50 g		
	Papa		62,5 g	50 g		
CEREAL ACOMPAÑANTE	Pan blando, pan rollo, pan hojaldrado, mogolla integral	Diario	60 g	60 g	60 g	1 unidad grande
	Arepa de maíz		42 g	42 g	95 g	1 unidad grande
	Pan molde: blanco o integral		42 g	42 g	42 g	2 tajadas
	Tostada: integral, sabor a mantequilla		60 g	60 g	60 g	3 unidades
	Galletas de soda		26 g	26 g	26 g	3 unidades
FRUTA	Fresa, papaya, melón, uvas	Diario	210 - 400 g	200 g	200 g	1 taza
	Banano, manzana, pera, mandarina		235 - 286 g	200 g	200 g	1 unidad mediana
	Granadilla		183,3 g	55 g	55gr	1 unidad
AZUCARES[1]	Azúcar	Diario	7 g	7 g		
	Chocolate		23 g	25 g		
	Panela		15 g	20 g		
GRASAS[2]	Aceite o margarina o mantequilla	Diario	3,8 g	3,8 g		

4. Porciones de derivación dietaría

Powered by CamScanner

- Dieta hipocalórica: el cereal, RTP sirve a la mitad, solo se suministra sopa y mitad de porción cuando es leguminosa, ajiaco o sancocho, es decir 0,5 porción y la ensalada o verdura cocida se da de 100 gramos, las bebidas se suministran sin azúcar o edulcorante cuando son acidas.

- Dieta hipercalórica: las porciones de cereal se dan 1,5 porción, untadura de margarina o mermelada, en el pan y derivados de cereal y adición de cucharadita de aceite en la sopa.

5. Post test.

Se realizo el post- test de manera física, con las siguientes preguntas:

1) ¿Qué es la minuta patrón?
2) ¿Cómo varían las porciones de acorde a la derivación dietaría?

Se realiza el post-test de parejas, una persona de servicios generales y una persona manipuladora de alimentos, donde se puede observar que comprender los conceptos de minuta patrón, los gramajes establecidos para los diferentes tiempos de comida de acorde a las derivaciones dietarías.

Al final de la capacitación se dio un espacio para preguntas, dudas e inquietudes acerca de la temática desarrollada.

3) compromisos

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Cumplimiento de la minuta patrón y las diferentes porciones para cada una de las dietas establecidas en la derivación mensual dietaría de los participantes.	Auxiliares de cocina y servicios generales Centro Integrarte Atención Externa Grupo 9	Durante la vigencia del convenio

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Kimberly Katherin Ortega Rojas	Nutricionista	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 9	
Sonia Galindo	Servicios generales	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 9	Sonia
Julián Pedreros Rubiano	Servicios generales	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 9	Julian

Powered by CamScanner

Andrea Álvarez	Manipuladora de alimentos	Externa Grupo 9 Centro Integrarte Atención Externa Grupo 9	Andrea Alvarez
Elizabeth Molina	Manipuladora de alimentos	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 9	Elizabeth
Cindy Lopera	Tecnóloga de alimentos	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 9	

Anexos: Ninguno

Evidencias fotográficas





Elaboró: Kimberly Katherin Ortega Rojas

Nutricionista

Powered by CamScanner