ACTA N 244

FECHA: Bogotá, noviembre, 26 de 2025

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

LUGAR: Centro Integrarte Atención Externa Grupo 9

TEMA: ciclos de menús y análisis químico

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. Ciclos de menús
4. Análisis químico
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 los ciclos de menús y el análisis químico con el fin de suministrar los menús correctos de cada uno de los días en los diferentes tiempos de comida, además de una adecuada estandarización de la preparación teniendo en cuenta el análisis químico de las preparaciones.

2. Pre-test

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

1) ¿Qué son los ciclos de menús?
2) ¿Qué es el análisis químico?

Powered by CamScanner

Se observa que en el pretest a pesar de que tienen el conocimiento de que son los ciclos de menús y análisis químico, se debe reforzar los gramajes establecidos para los ingredientes de cada una de las preparaciones.

3. Ciclos de menús

Es un conjunto de menús diarios los cuales se repiten de una forma periódica y a su vez facilitan planeación de todo el proceso del servicio de alimentación.

El ciclo de menús de la unidad de servicio tiene 4 semanas, las cuales tienen 20 ciclos, que se componen de 3 tiempos de comida, los cuales son: nueves reforzados, almuerzo y onces.

CENTROS INTEGRANTE DE ATENCIÓN EXTERNA					
SEMANA 1					
PATRÓN	1	2	3	4	5
NUEVES REFORZADAS					
LACTEO	Café con leche	Te con leche	Agua de panela con leche	Leche caliente con canela	Chocolate
PROTEINA	Huevo con pilsano maduro picado	Queso doble crema	Caldo de pipa con pollo	Sandwich tostado con queso	Huevo pericos
CEREAL/ TUBERCULO	Pan blanco	Pan dulce	Galletas de soda		Pan relleno
FRUTA	Patilla	Papaya	Banano	Mazanas	Granadilla
ALMUERZO					
PROTEINA	Carne de cerdo guisada	Pechuga de pollo en salsa agridulce	Carne de res a la finas hierbas	Cazuela de Fríjoles / Carne molida guisada	Pechuga de pollo en salsa BBQ
CEREAL	Arroz blanco	Arroz con zanahoria	Arroz Árabe	Arroz blanco	Espagettis
VERDURA O ENSALADA	Verduras salteadas (zanahoria, zukini, apio)	Calabaza guisada con arveja verde fresca	Ensalada de cilantro,mango,fresa y miel	Ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro	Ensalada de zanahoria, manzana, mango y crema de leche
TUBERCULO O PLATANO	Chips de arracacha	Papa criolla cocida con perejil	Papa criolla dorada	Plátano maduro asado	Empanada
SOPA O CREMA	Sopa de calabaza guisada	Sopa de pasta fideos	Sopa de verduras	Sin sopa	Sopa de arroz
BEBIDA DE FRUTA	Jugo de mora	Jugo de fresa	Jugo de maracuyá	Jugo de lulo	Jugo de piña
ONCES					

Página 1

4. Análisis químico

• **Análisis químico:** estudio de los alimentos y de las sustancias que los integran (macro y micronutrientes). también podemos encontrar el peso bruto, peso neto de los alimentos para cada una de las diferentes preparaciones. El análisis químico es muy importante porque en base a este se realiza el calculo de los diferentes ingredientes para las preparaciones, además de la adecuada estandarización de los alimentos.

5. Post test

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

1) ¿Qué son los ciclos de menús?

Powered by CamScanner

2) ¿Qué es el análisis químico?

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 ciclos de menús y análisis químico , los gramajes establecidos para los diferentes tiempos de comida de acuerdo a los ingredientes por preparación y los diferentes menús de los ciclos de 20 menùs.

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

1) compromisos

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Cumplimiento de los ciclos de menús y análisis químico documentos base y fundamentales del servicio de alimentos para una adecuada preparación de los alimentos.	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	
Julián Pedreros Rubiano	Servicios generales	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 9	
Elizabeth Molina	Manipuladora de alimentos	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 9	
Cindy Lopera	Tecnóloga de alimentos	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 9	

Anexos:

Evidências fotográficas

Powered by CamScanner



Elaboró: Kimberly Katherin Ortega Rojas

Nutricionista

Powered by CamScanner