ACTA N 276

FECHA: Bogotá, diciembre, 16 de 2025

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

LUGAR: Centro Integrarte Atención Externa Grupo 9

TEMA: Minuta patrón y ciclos de menús derivados

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. Ciclos de menús derivados
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 los ciclos de menús derivados, 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 y sus diferentes dietas de acorde a la derivación dietaría mensual.

2. Pre-test

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

1) ¿Qué es la minuta patrón?

Powered by CamScanner

2) ¿Cuáles son los ciclos de menús derivados?

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 ATENCIÓN EXTERNA

BOGOTÁ

Tipo de Alimento	Grupo Alimento	Frecuencia	NUEVES REFORZADAS Cantidad P. BRUTO	Cantidad P. NETO	Porción servida	Medida casera
BEBIDA LACTEA	Lácteos	Diario				
	Leche caliente con canela					
	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		220 cc	220 cc	Leche caliente: 220 cc Coladas, chocolate, agua de panela con leche, café con leche: 240 cc	7 a 8 onzas
	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, perico	2 - 3 veces por semana	55,56 g	50 g	Revuelto: 42 g Perico: 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[3]	Azúcar	Diario	7 g	7 g		
	Chocolate		23 g	25 g		
	Panela		15 g	20 g		
GRASAS[3]	Aceite o margarina o mantequilla	Diario	3,8 g	3,8 g		

Powered by CamScanner

4) Ciclos de menús derivados

La derivación dietaría es un documento base para suministrar la dieta correcta a los participantes, teniendo en cuenta su estado nutricional y patología de base, en este documento se describen las porciones que se deben suministrar y los alimentos específicos para cada uno de los tiempos de comida.

Especificaciones de las dietas derivadas CIAE-G9:

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.

Dieta blanda: consistencia en trozos mas pequeños, carne en trozos, fruta finamente picada

Dieta semiblanda: consistencia tipo pure, bebida con cereal, en almuerzo sopa, mas cereal, R.T.P. y proteína se licuan.

Dieta líquida completa: todos los alimentos se encuentran procesados, dulces y salados se separan.

Sin irritantes gástricos: se restringen frutas acidas, bebidas como café, exceso de grasas.

Hipoglucida: todas las bebidas se suministran sin dulce, se remplaza pan, por pan integral, no se suministra jugo, se da agua + fruta, se restringe la cantidad de carbohidratos complejos.

Sin lactosa: la leche es deslactosada, si se suministra yogurt, queso y kumis

Alta en fibra: Se adiciona cucharadita de avena en las bebidas y se suministran cereales integrales en las nueves reforzados.

5) Post test.

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

1) ¿Qué es la minuta patrón?
2) ¿Cuáles son los ciclos de menús derivados?

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.

Powered by CamScanner

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	
Juli Alexandra Bernal	Manipuladora de alimentos	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:

Powered by CamScanner

Evidencias fotográficas



Elaboró: Kimberly Katherin Ortega Rojas

Nutricionista

Powered by CamScanner