ACTA N 19

FECHA: Bogotá, enero, 28 de 2025
HORA: 3:30 pm - 4:00 p.m.
LUGAR: Centro Integrarte Atención Externa Grupo 9
TEMA: Ciclos de menús y ciclos de menús derivados

ASISTENTES:

- Kimberly Katherin Ortega Rojas
- Talento humano: manipuladoras de alimentos y servicios generales

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo y presentación del objetivo de la capacitación.
2. Pre-test
3. Ciclos de menús.
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 el ciclo de menús y el ciclo de menús derivados, con el fin de suministrar las dietas a los participantes de manera correcta, de acuerdo con su patología de base, antecedentes y deglución.

2. Pre-test

Se realiza el pres- test de manera escrita con las siguientes preguntas:

a) ¿Qué es el ciclo de menús?
b) ¿Qué es el ciclo de menús derivados?

Se observo en el pretest, que, aunque conocían cual era el ciclo de menús y ciclo de menús derivados, faltaba realizar apropiación en los conceptos y diferenciación el uno del otro.

Powered by CamScanner

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 reforzadas, almuerzo y onces.

CENTROS INTEGRARTE 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 plátano maduro picado	Queso doble crema	Caldo de papa con pollo	Sandwich tostado con queso	Huevos pericos
CEREAL/ TUBERCULO	Pan blandito	Pan dulce	Galletas de soda		Pan rollo
FRUTA	Patilla	Papaya	Banano	Manzana	Granadilla
ALMUERZO					
PROTEINA	Carne de cerdo guisada	Pechuga de pollo en salsa agridulce	Carne de res a las finas hierbas	Cazuela de Frijoles Carne molida guisada	Pechuga de pollo en salsa BBQ
CEREAL	Arroz blanco	Arroz con vegetales	Arroz dulce	Arroz blanco	Spaguettis
VERDURA O ENSALADA	Verduras salteadas (zanahoria, arbini, apio)	Calabaza guisada con arveja verde fresca	Ensalada de espinaca,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 sin cascara cocida con perejil	Papa criolla dorada	Plátano maduro asado	Empanada
SOPA O CREMA	Sopa de cabada perlada	Sopa de pasta fideos	Sopa de verduras	Sin sopa	Sopa de arroz
BEBIDA DE FRUTA	Jugo de mora	Jugo de fresa	Jugo de mora y/o	Jugo de lulo	Jugo de piña
ONCES					

Página 1

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.

Powered by CamScanner

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. Pos-test

Se realiza el pos- test de manera escrita con las siguientes preguntas:

a) ¿Qué es el ciclo de menús?
b) ¿Qué es el ciclo de menús derivados?

Se observa comprensión del 100% de los conceptos, tanto ciclo de menús como el ciclo de menús derivado y aprobado para el Centro Integrarte.

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

6. Compromisos

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Cumplimiento del ciclo de menús y ciclo de menús derivado de la unidad operativa.	Manipuladoras de alimentos 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	

Powered by CamScanner

Juli Alexandra Bernal	Manipuladora de alimentos	Externa Grupo 9 Centro Integrarte Atención	
Francisco Avila	Servicios generales	Externa Grupo 9 Centro Integrarte Atención	
Elizabeth Molina	Manipuladora de alimentos	Externa Grupo 9 Centro Integrarte Atención	
Cindy Lopera	Tecnóloga de alimentos	Externa Grupo 9 Centro Integrarte Atención	
Erika Mejia	Servicios generales	Externa Grupo 9	

Anexos: - Formato planilla de asistencia talento humano Centro Integrarte Atención Externa Grupo 9.

Evidencia fotográfica:





Elaboró: Kimberly Katherin Ortega Rojas

Nutricionista

Powered by CamScanner