**ACTA N° 455**

FECHA: La Mesa, diciembre 15 de 2023
HORA: 4:00 pm
LUGAR: Comunidad de Cuidado La Mesa
TEMA: Capacitación Inducción y reinducción “Minuta Patrón-Ciclo de menús-Análisis Químico-Modificaciones Alimentarias”

ASISTENTES: Nancy Sánchez Duarte - Nutricionista, María del Pilar García - Coordinadora

**ORDEN DEL DÍA**:

1. Objetivo de la actividad
2. Introducción a la actividad
3. Actividades desarrolladas
4. Materiales
5. Compromisos
6. Anexos

**DESARROLLO**

1. **Objetivo**

Capacitar a las manipuladoras de alimentos de la Comunidad de Cuidado la Mesa en los temas de minuta patrón, ciclo de menús, análisis químico y modificaciones alimentarias con el fin de repasar los elementos más importantes de cada uno de los documentos mencionados y establecer la relevancia del conocimiento de los mismos en el manejo dietario de la persona mayor.

2. **Introducción:**

La minuta patrón, ciclo de menús y el análisis químico son documentos que proveen la información necesaria para la preparación de alimentos indicando las cantidades a utilizar de los alimentos ya sea en peso bruto neto o servido y el documento de modificaciones alimentarias brinda información acerca de los cambios que se deben realizar en cada una de las dietas suministradas en el Centro Comunidad de Cuidado la Mesa dependiendo del estado nutricional y/o patologías encontradas en nuestra población; por tanto, del conocimiento y entendimiento de cada uno de éstos documentos por parte del personal del servicio de alimentos depende el suministro adecuado de los alimentos y por ende repercute en la mejoría tanto de su estado nutricional como del correcto manejo dietario en caso de padecer alguna enfermedad sin olvidar por supuesto que el disfrute de la alimentación es uno de los objetivos primordiales en nuestra Comunidad de cuidado.

3. **Actividades desarrolladas:**

Siendo las 11:00 am se inicia la capacitación utilizando la misma dinámica que en las capacitaciones del mes, con la “ruleta de nutrición”, en donde los nombres de las operarias se encuentran en ésta debiendo contestar las preguntas dependiendo del nombre que caiga al hacerla girar. La dinámica fue muy entretenida y productiva. Las preguntas realizadas son el pre test y el post test es la retroalimentación que se hace en grupo de cada uno de los temas tratados.




PREGUNTAS

1. Cuáles son las partes de una minuta patrón
2. De un ejemplo de peso bruto, peso neto, peso servido y medida casera
3. Teniendo en cuenta las condiciones de salud de nuestra población y las enfermedades más frecuentes, ¿cuáles son las derivaciones dietarias realizadas para la comunidad de cuidado?
4. ¿Qué características tiene la dieta semiblanda?
5. ¿Qué características tiene la dieta líquida completa?
6. ¿Qué preparaciones se pueden suministrar en una dieta hipercalórica?

RESPUESTAS

1. Grupo de alimentos, Alimento, peso bruto, peso neto, peso servido, medida casera, aporte de nutrientes
2. Peso bruto: ahuyama con cáscara y pepas (200 gr)
   Peso neto: ahuyama sin cáscara ni pepas (100 gr)
   Peso servido: puré de ahuyama (90 gr)
   Medida casera: 1 pocillo chocolatero
3. Hiposódica, hipokalemica, con control de líquidos (Insuficiencia renal)
   Hipocalórica, hipoglúcida (diabetes, sobrepeso)
   Hipercalórica (desnutrición)
   Semiblanda.

Líquida completa

4. Textura tipo puré, molido o rallado, se pueden dar alimentos enteros, pero de textura suave como huevo cocido o queso, las verduras se deben dar cocidas, no suministrar
5. alimentos que puedan provocar atoramientos como pan o queso que se estira, no suministrar alimentos tostados o crocantes.
6. Todos los alimentos deben estar en consistencia líquida, libre de alimentos que puedan generar atragantamiento, se debe evitar las temperaturas extremas, no se debe suministrar ácidos o irritantes.
7. Bebidas hipercalóricas, candil, coladas, flanes, natilla

Seguido a esto se responden las inquietudes y se da por terminada la capacitación.

4. **Materiales**

Computador, video Beam, mesas, sillas, hojas, esfero

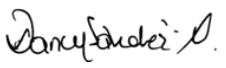
5. **Compromisos**

| **Compromisos** | **Responsables** | **Fecha de Ejecución** |
|---|---|---|
| Realizar la preparación de las proteínas teniendo en cuenta la estandarización realizada | Personal manipulador de alimentos | Durante la ejecución del convenio |



Cra. 7 No. 32 - 16 / Ciudadela San Martín
Secretaría Distrital de Integración Social
Tel.: (1) 327 97 97
www.integracionsocial.gov.co

En constancia de lo anterior firman

| Nombres y Apellidos | Cargo o Tipo de vinculación | Dependencia | Firma |
|---|---|---|---|
| Nancy Sánchez | Nutricionista | Centro Comunidad de Cuidado La Mesa |  |
| María del Pilar García Galvis | Coordinadora | Centro Comunidad de Cuidado La Mesa |  |

Anexos: Registro fotográfico
Listado de firmas

Elaboró: Nancy Sánchez

Registro Fotográfico



| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL<br>FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA | Código: FOR-GD-023<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo I2023023863 - 14/08/2023<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

1. Tema: Cap. Inducción Minuta Patrón 2. Lugar: Comunidad de Cuidado la Mesa. 3. Fecha y hora: Dic. 15/12/2023 – 4:00 pm.

| 4. Ítem | 5. Nombres y Apellidos | 6. Documento de identidad | 7. Entidad o Dependencia | 8. Rol / Cargo | 9. Planta / Contratista | 10. Correo electrónico | 11. Teléfono y Ext. / Celular | 12. Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Pilar Sanchez | 1014085984 | comunidad de cuidado | Manipuladora Alimentos | NA | pil.pilisanchez@gmail.com | 3222342413 | Pilar |
| 2 | Sandra Mendieta | 52734743 | Comunidad de Cuidado la Mesa | Manipuladora Alimentos | NA | sandramendieta@hotmail.com | 3206125217 | Sandra Mendieta |
| 3 | Esperanza Pasito Quiroga | 52616561 | comunidad de cuidado la Mesa | manipulador alimentos | NA | esperanzapasito@gmail.com | 3202655709 | Esperanza Pasito |
| 4 | Jessika Gonzalez | 1003750742 | comunidad de cuidado | manipulación Alimentos | NA | Jessicagonzalez | 3104739215 | Jessika Gonz |
| 5 | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | |
| 16 | | | | | | | | |
| 17 | | | | | | | | |
| 18 | | | | | | | | |
| 19 | | | | | | | | |
| 20 | | | | | | | | |
| 21 | | | | | | | | |
| 22 | | | | | | | | |
| 23 | | | | | | | | |
| 24 | | | | | | | | |
| 25 | | | | | | | | |
| 26 | | | | | | | | |

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.