ACTA N° 173

FECHA: La Mesa, abril 12 de 2024
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 la 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 11:15 am se inicia la capacitación; en esta ocasión se realiza la actividad del juego “Concéntrese”, en donde a manera de pre test será la resolución del juego por equipos y el pos test corresponde a la retroalimentación una vez sea contestada la pregunta

Preguntas pre test y Respuestas del Juego:

Tablero 1 (preguntas)	Tablero 2 (Respuestas)
Minuta Patrón	Documento guía que incluye la lista de grupos de alimentos, con su correspondiente porción, frecuencia y medida casera, por tiempos de comida
Peso bruto	Peso total del alimento considerando parte comestible y no comestible (cáscara, piel, semillas, hueso)
Peso neto	Peso de la parte comestible del alimento, no incluye cáscara, semillas o huesos
Carácterísticas organolépticas	Propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor y aspecto
Porcentaje de adecuación	Indicador del aporte nutricional de los alimentos ofrecidos en un tiempo de comida, el cual resulta de la relación entre el valor obtenido y el recomendado de calorías y nutrientes
Tiempos de comida	Cada uno de los momentos principales dedicados por las personas a consumir alimentos.
Plan de muestreo	Número de muestras del alimento o preparación que han de inspeccionarse de cada lote, es decir, el tamaño de la muestra, así, como el criterio para determinar la aceptabilidad del lote
Parámetros a tener en cuenta en el plan de muestreo	Tamaño del lote, tamaño de la muestra, número de acpetación y número de no acpetación
Restricciones en una dieta semiblanda	No suministrar alimentos tostados, crocantes, aglutinantes, frutas duras, verduras crudas
Restricciones de una dieta líquida completa	Los alimentos no se deben dar muy frios (congelados, refrigerados) ni muy calientes (hirviendo)

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

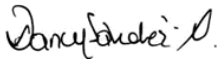
4. **Materiales**

Computador, cartones, mesas, sillas, hojas, esfero

5. **Compromisos**

Compromisos	**Responsables**	**Fecha de Ejecución**
Repasar y poner en práctica todos los temas tratados en la capacitación	Personal manipulador de alimentos	Durante la ejecución del convenio

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

6. Anexos: Registro Fotográfico









ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 1 Fecha: Memo 12023023863 - 14/08/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: Capacitación Inducción y Reinducción 2. Lugar: Comunidad de Cuidado La Mesa 3. Fecha y hora: 12-04-24 11:00 - 12:00 m

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	Piter Sanchez	1014285284	comunidad de cuidado	manipulador de alimentos	NA	piterpiti.sanchez@gmail.com	3222342410	P. Sanchez S.
2	Sandra Mendieta	52732743	comunidad de cuidado	manipulador de alimentos	NA	sandrallido8504@hotmail.com	3106125717	Sandra M.
3	Esperanza Pastuzo	52616561	comunidad de cuidado La Mesa	manipulador de alimentos	NA	esperanza.tepastuzo@gmail.com	3202655709	Esperanza P.
4	Jessika Gonzalez	1003502742	comunidad de cuidado	manipulador de alimentos	NA	jessikaa18.com	3124797050	Jessika Gonzalez
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.