ACTA N°

Inducción personal manipulador de alimentos

FECHA: Bogotá, mayo 03 de 2023

HORA: 1: 00 pm – 2: 00 pm

LUGAR: Centro de cuidado Transitorio San José Nazareth- Suba

TEMA: Inducción personal manipulador de alimentos

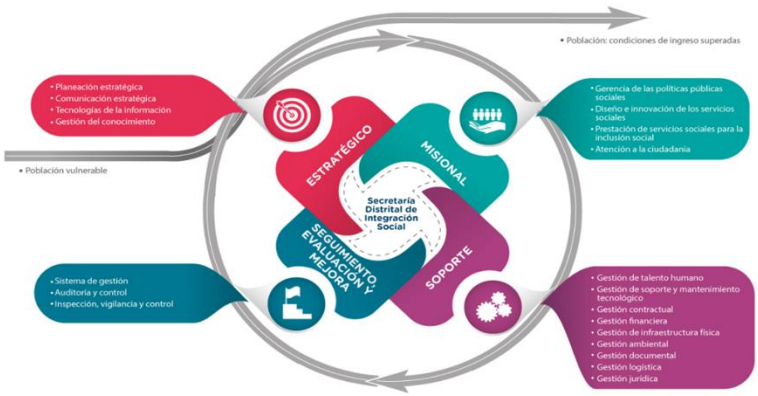
ASISTENTES: Ver listado de asistencia

ORDEN DEL DÍA:

1. Se inicia actividad con la presentación del tema : los objetivos y alcance de este.

DESARROLLO:

Presentación del mapa de procesos de la SDIS. Enfatizando en las características de la población atendida y descripción de las funciones desde la subdirección de la vejez.



Características del suministro de alimentación

1. Requerimientos nutricionales a cubrir:

Los requerimientos diarios totales de energía y nutrientes para adultos mayores de 60 años y más:

EDAD	REQUERIMIENTO DE ENERGÍA (ER)		RANGO ACEPTABLE DE DISTRIBUCIÓN DE MACRONUTRIENTES (AMDR)% AMDR						REQUERIMIENTO PROMEDIO ESTIMADO (EAR) , INGESTA ADECUADA (AI) Y NIVEL DE INGESTA MÁXIMO (UL									
	Calorías totales	Aporte	Proteína 14-20%		Grasa 20-35 %		Carbohidratos 50-65%		Calcio		Hierro		Sodio		Zinc		Vit. A	
	(Kcal)	60%	(g)		(g)		(g)		(mg)		(mg)		(mg)		(mg)		(ER)	
Mayores de 60 años	2127	1276	44,7	63,8	28,4	49,6	159,5	207,4	540	1200	5	27	750	1380	7	24	375	1800

Convenciones: AMDR Rango Aceptable de Distribución de Macronutrientes, AI - Ingesta Adecuada, EAR - Requerimiento Promedio Estimado, UL Nivel de Ingesta Máximo Tolerable.

Fuente: Elaboración propia con información de *Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes – RIEN para la Población Colombiana. Resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social*

2. Minuta patrón

Definición: Patrón de alimentos por grupos, en medidas, cantidades y frecuencias, para consumir en uno o varios tiempos de comida, que se ajusta a los requerimientos calóricos y de nutrientes de una población determinada de acuerdo con el ciclo vital en que se encuentre. Es una herramienta que permite planear en forma racional la alimentación de una población objetivo y se considera como el punto de partida para la programación de los ciclos de menús Patrón de alimentos por grupos, en medidas, cantidades y frecuencias, para consumir en uno o varios tiempos de comida, que se ajusta a los requerimientos calóricos y de nutrientes de una población determinada de acuerdo con el ciclo vital en que se encuentre.

Es este caso, la minuta patrón fue generada desde la SDIS.

MINUTA PATRON CUIDADO TRANSITORIO DIA
SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL

NUEVES						
Tipo de Alimento	**Grupo Alimento**	**Frecuencia**	**Cantidad**		**Porción servida**	**Medida casera**
			P. BRUTO	**P. NETO**		
BEBIDA LACTEA O LACTEO	**Lácteos**	Diario				
	Leche para: Café, leche caliente, té y chocolate.		210 cc	210 cc	210 cc	7 onzas
	Té		1 g	1 g		
	Café, descafeinado		6 g	6 g		
	Leche para: Sorbetes y batidos		210 cc	210 cc	240 cc	8 onzas
	Fruta (sorbete y batido)					
	Fresa, guanábana, feijoa, lulo, maracuyá, uva		45 - 150 g	63 g		
	Kumis		200 cc	200 cc	200 cc	1 bolsa individual
	Queso doble crema, queso campesino, cuajada		40 g	40 g	40 g	1 trozo mediano
CEREAL ACOMPAÑANTE	Galleta waffer	Diario	24 g	24 g	24 g	4 unidades
	Galleta cracker saborizada, galletas de leche		16 g	16 g	16 g	Cracker: 2 unidades Leche: 4 unidades
	Galleta de avena		40 g	40 g	40 g	1 unidad
	Mantecada, pan de maíz, mogolla, integral, pan de queso, torta saborizada		30 g	30 g	30 g	1 unidad pequeña
	Croissant		20 g	20 g	20 g	1 unidad pequeña
	Ponqué		35 g	35 g	35 g	1 tajada
FRUTA	Fruta porcionada: piña, banano, mango, papaya, fresa, melón, uvas, patilla.	Diario	105 - 250 g	100 g	100 g	7 cucharadas
	Fruta entera: granadilla, mandarina.		120 -250 g	100 g Granadilla: 40 g	100 g Granadilla: 40 g	1 unidad pequeña
	queso (campesino o doble crema): banano, papaya, manzana y		91 g	60 g	100 g (Fruta: 60 g + Queso campesino o doble crema:	7 cucharadas
	yogurt: banano, papaya, manzana y mango.		91 g	60 g	110 g (Fruta: 60 g + Yogurt: 50 cc)	7 cucharadas
AZUCARES	Chocolate	1 vez /	9 g	9g		
	Miel de abejas	2 veces /	14 g	14 g		

MINUTA PATRON CUIDADO TRANSITORIO NOCHE
SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL

CENA						
Tipo de Alimento	**Grupo Alimento**	**Frecuencia**	**Cantidad**		**Porción servida**	**Medida casera**
			P. BRUTO	**P. NETO**		
SOPA O CAZUELA (LEGUMINOSAS)	Carne de res, pechuga de pollo, pescado (mojarra, merluza o bagre), menudo de res, pajarilla de res o hígado de pollo.	Diario	Carne de res, pechuga de pollo, pescado: 3 - 4 g Menudo, pajarilla, hígado de pollo: 17 g	Carne de res, pechuga de pollo, pescado: 3 g Menudo, pajarilla, hígado de pollo: 17 g	240 cc	8 onzas
	Verduras		23 - 74 g	Sopas: 30 g Sopa de verduras: 46 g Cazuelas: 20 g		
	Tubérculo		45 - 90 g	Sopas o cazuelas: 40 g		
	Cereal		10 - 15 g	10 - 15 g		
	Leguminosas: arveja, lenteja, garbanzo, frijol.		20 - 35 g	20 - 35 g		
ALIMENTO PROTEICO	Carne de res o cerdo, magra.	4 veces / semana	100 g	100 g	Asada: 77 g Cocida: 62 g Sobrebarriga: 55 g	6 cucharadas
	Carne de res molida	2 veces / mes			85 g	7 cucharadas
	Filete de pescado (mojarra, merluza o bagre)	1 vez / semana	200 g (congelado)	100 g (descongelado)	88 g	7 cucharadas
	Pechuga de pollo	3 veces / semana	125 g	100 g	Asada: 75 g Cocida: 71 g	5,5 cucharadas
	Pierna - colombina	De	149 g	85 g	85 g	1 unidad
CEREAL	Arroz	Diario	45 g	45 g	101 g	1 porción
	Pastas		45 g	45 g	102 g	1 porción
RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	Yuca, papa criolla, papa común, plátano, arracacha.	Diario	75 - 100 g Plátano 104 g	50 g Cocido boyacense: 70 g	Tubérculo (Cocido boyacense): 70 g **Papa común** Frita: 30 g Dorada: 25 g Cocida: 55 g Puré de papa: 65 g **Papa Criolla** Frita: 45 g Dorada: 25 g Cocida: 50 g Puré de papa: 65 g **Plátano maduro** Frito o dorado: 40 g Cocido: 60 g torta: 60 g **Yuca o arracacha** Cocida: 60 g Frita: 40 g Puré de yuca: 60 g	Un trozo o unidad mediana
VERDURA COCIDA O ENSALADA DE VERDURAS	Zanahoria, acelga, ahuyama, calabaza, arveja verde fresca, espinacas, habichuela, aguacate, lechuga, tomate, apio, remolacha, pepino cohombro, pepino común, cebolla cabezona, cubios.	Diario	45 - 120 g	60 g	Verduras Cocidas: 60 g Tortilla de acelga o espinaca: 53 g Ensaladas crudas: 60 g Tajada de aguacate con cascara: 60 g	5 cucharadas

3. Ciclos de menús

Conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, que se establece para un número determinado de días y que se repite a lo largo de un periodo.

CICLO DE MENÚS CENTROS CUIDADO TRANSITORIO DIA- NOCHE 2023							
SEMANA 1							
	1	2	3	4	5	6	7
DESAYUNO							
BEBIDA CALIENTE	TINTO	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MARACUYÁ	TINTO	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LULO Y JENGIBRE	TINTO	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LIMÓN	TINTO
BEBIDA LACTEA	CAFÉ CON LECHE	COLADA DE AVENA	TE EN LECHE	CAFÉ CON LECHE	CHOCOLATE EN LECHE	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ CON MORA (MAIZENA)	AGUA DE PANELA CON LECHE
PROTEÍNA	CALDO DE PAPA CON CARNE	CALDO DE PAPA CON PECHUGA	CALDO DE PAPA CON PECHUGA	HUEVOS REVUELTOS	QUESO DOBLE CREMA	CALDO DE PAPA CON HUEVO	HUEVOS PERICOS
CEREAL/ TUBERCUL O	PAN DE MAIZ (60 gr 2unidades)	PAN HOJALDRAD O	PAN BLANDO	PAN TAJADO INTEGRAL	TOSTADA	PAN BLANDO	ARROZ BLANCO
FRUTA	GRANADILL A	PAPAYA PICADA	COMPOTA DE MANZANA CON CANELA	BANANO	PATILLA PICADA	EN LA COLADA	PATILLA PICADA
NUEVES							
LACTEO	EN LA ENSALADA	SORBETE DE FRESA	SORBETE DE GUANÁBANA	SORBETE DE MORA	LECHE CALI ENTE	CAFÉ CON LECHE	TE EN LECHE
DERIVADO CEREAL	GALLETA WAFER	MANTECADA	CROISSANT	PAN DE QUESO	PONQUÉ TAJADO	MANTECADA	PAN DE MAÍZ
FRUTA	ENSALADA DE FRUTAS CON QUESO CAMPESINO	EN EL SORBETE	EN EL SORBETE	EN EL SORBETE	GRANADILL A	PICADO DE PIÑA Y BANANO	MANDARINA
ALMUERZO							
PROTEÍNA	CARNE DE RES GUISADA	CARNE DE CERDO EN SALSA DE MIEL	FILETE DE PESCADO EN SALSA CRIOLLA	POLLO EN SALSA BBQ	CARNE DE RES EN BISTECK	CARNE DE CERDO MECHADA	PECHUGA EN SALSA CRIOLLA
CEREAL	ARROZ CON ESPINACA	ARROZ CON AJONJOLÍ	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ BLANCO	PASTA EN SALSA	ARROZ CON ZANAHORIA
VERDURA O ENSALADA	POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE FRESCA	ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA CABEZONA Y LECHUGA	ENSALADA CAMPESINA	CUBIOS GUISADOS	TORTILLA DE ACELGA	ENSALADA ROJA CON LIMÓN Y CILANTRO	ENSALADA PICO DE GALLO
TUBERCUL O O PLÁTANO	PAPA EN SALSA CRIOLLA	PAPA DORADA	PAPA CRIOLLA GUISADA	TAJADA DE PLÁTANO	PLÁTANO MADURO COCIDO	PAPA EN SALSA CRIOLLA	PURE DE PAPA CRIOLLA
SOPA O CAZUELA	SOPA DE CEBADA PERLADA	CAZUELA DE GARBANZOS CON MENUDO DE RES	SOPA DE CONCHITAS	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE PAJARILLA	SOPA DE PATACÓN	SOPA DE AVENA
BEBIDA	LIMONADA CON PANELA	JUGO DE MANGO	JUGO DE PIÑA	JUGO DE GUANABANA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE MORA
ONCES							

4. Intercambios de alimentos

Tabla 3. Intercambio de alimentos permitidos.

ALIMENTO	INTERCAMBIO
Tubérculos, raíces y plátanos	Papa criolla, papa común, yuca, plátano, arracacha.
Verduras	De cosecha, siempre y cuando se garantice el gramaje establecido en la minuta patrón.
Frutas	Guayaba, tomate de árbol, mango, papaya, mandarina, naranja, mora, curuba, lulo, fresa, maracuyá, piña, feijoa, guanábana, banano, entre otras.

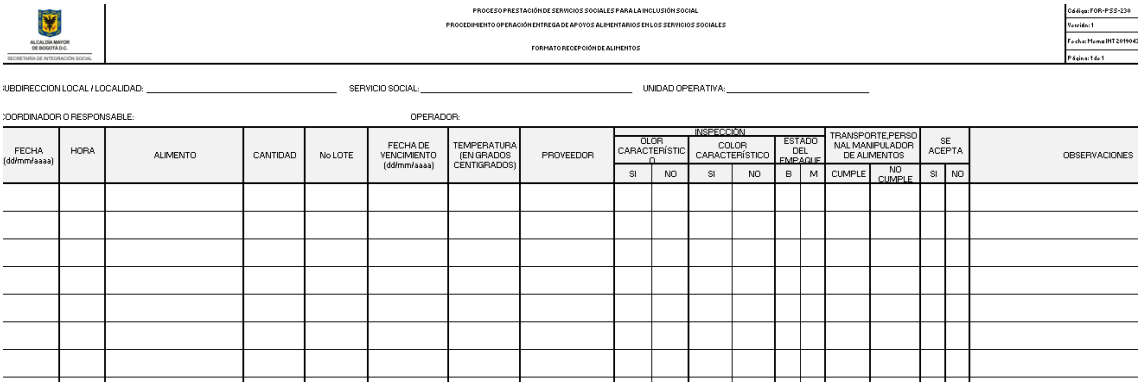
5. Horario para el suministro de los tiempos de comida:

ATENCION	No.	TIEMPO DE COMIDA	HORA DE SERVIDO
Día	1	Nueves	9:30 a.m. a 10:00 a.m.
Día	2	Almuerzo	12.00 p.m. a 01:00 p.m.
Día	3	Onces Bebida Caliente (tinto y aromática)	03:00 p.m. a 03:30 p.m. 5:00 p.m. a 5:30 p.m.
Noche	4	Cena	07.00 p.m. a 08:00 p.m.
Noche	5	Bebida caliente (tinto y aromática) Desayuno	05:30 a.m. a 06:00 a.m. 06:00 a.m. a 07:00 a.m.

Actividades de control en el proceso de producción y entrega de alimentos:

A. Formatos: recepción, inventario, BPM

La recepción de alimentos contempla las características y referencias que se deben tener en cuenta para la producción de alimentos, además de mantener el control sobre el inventario de los alimentos.



PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES
FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

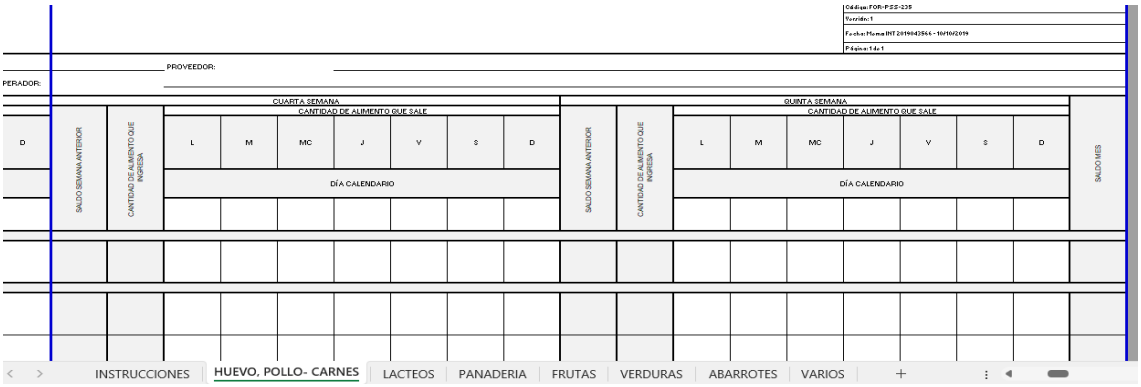
Código: FOR-PSS-239
Versión: 1
Fecha: Hoja INT 2019042
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____ SERVICIO SOCIAL: _____ UNIDAD OPERATIVA: _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: OPERADOR:

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN GRADOS CENTIGRADOS)	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE,PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
								OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
								SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	

Formato de recepción de alimentos SDIS



Formato control de entradas y salidas



Formato control temperatura congelación



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-239
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____ SERVICIO SOCIAL: _____ UNIDAD OPERATIVA: _____

AÑO: _____ MES: _____ COORDINADOR O RESPONSABLE: _____ OPERADOR: _____

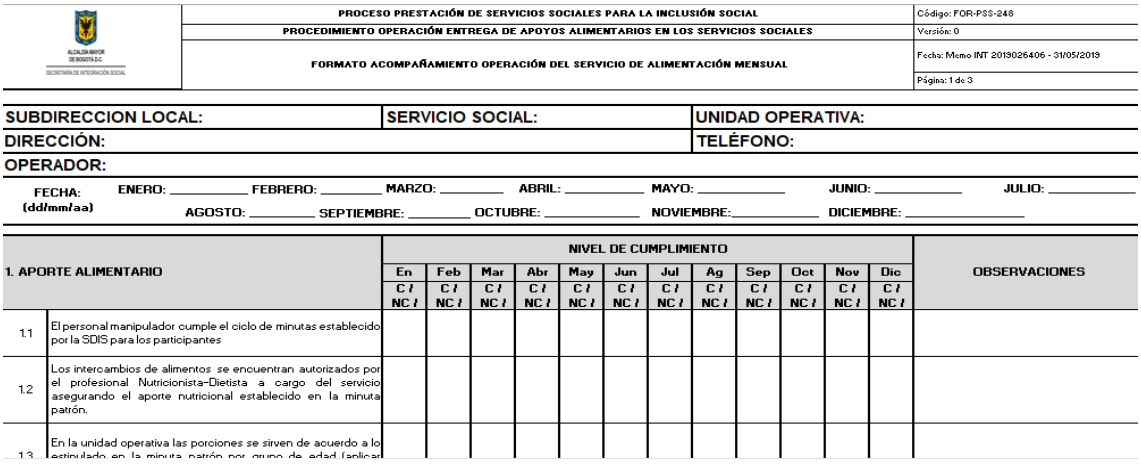
TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18°C

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS	DIA 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
	7:00 a.m. 12:00 m. 4:00 p.m.																														
-5																															
-6																															
-7																															
-8																															
-9																															
-10																															
-11																															
-12																															
-13																															
-14																															
-15																															

Página 1

Formato control de temperatura congelación

B. Seguimiento profesional nutrición



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-248
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 3

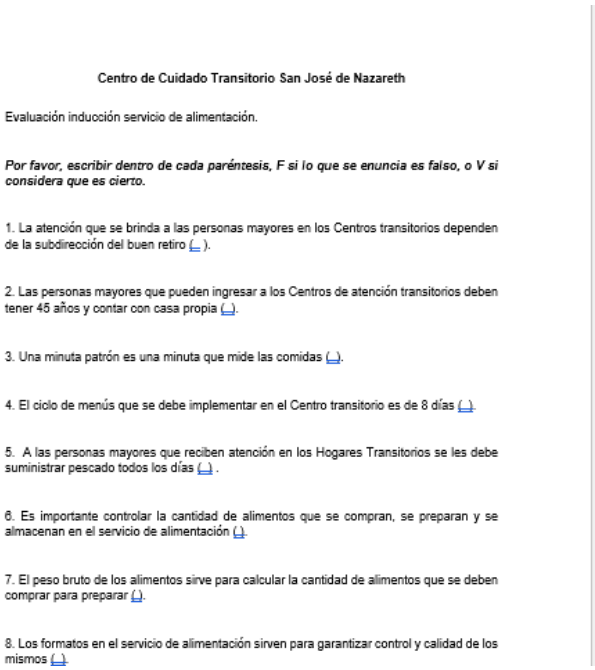
SUBDIRECCION LOCAL:	SERVICIO SOCIAL:	UNIDAD OPERATIVA:
DIRECCIÓN:		TELÉFONO:
OPERADOR:		

FECHA: (dd/mm/aa) ENERO: _____ FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: _____ MAYO: _____ JUNIO: _____ JULIO: _____ AGOSTO: _____ SEPTIEMBRE: _____ OCTUBRE: _____ NOVIEMBRE: _____ DICIEMBRE: _____

1. APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	OBSERVACIONES
		C / NC /												
1.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes													
1.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón.													
1.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar													

Formato de acompañamiento semana y mensual

Al final de la presentación se aplica una evaluación al personal asistente: validando la claridad de los conceptos y aplicabilidad en los procesos diarios que se llevan a cabo.



Centro de Cuidado Transitorio San José de Nazareth

Evaluación inducción servicio de alimentación.

Por favor, escribir dentro de cada paréntesis, F si lo que se enuncia es falso, o V si considera que es cierto.

1. La atención que se brinda a las personas mayores en los Centros transitorios dependen de la subdirección del buen retiro (__).

2. Las personas mayores que pueden ingresar a los Centros de atención transitorios deben tener 45 años y contar con casa propia (__).

3. Una minuta patrón es una minuta que mide las comidas (__).

4. El ciclo de menús que se debe implementar en el Centro transitorio es de 8 días (__).

5. A las personas mayores que reciben atención en los Hogares Transitorios se les debe suministrar pescado todos los días (__) .

6. Es importante controlar la cantidad de alimentos que se compran, se preparan y se almacenan en el servicio de alimentación (__).

7. El peso bruto de los alimentos sirve para calcular la cantidad de alimentos que se deben comprar para preparar (__).

8. Los formatos en el servicio de alimentación sirven para garantizar control y calidad de los mismos (__).

ELABORADO POR: LILIAM LIMA ANAYA

N y D.

CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSÉ NAZARETH - SUBA

FECHA:	**NOMBRE DE LA ACTIVIDAD:**	**RESPONSABLE:**
03/05/2023	Actividad de Inducción personal manipulador de alimentos	N y D. Liliam Lima Anaya







