ACTA N 50

FECHA: Bogotá, enero 16 del 2024

HORA: 2:00 pm. - 3:00 pm.

LUGAR: Cuidado Transitorio Quiroga.

TEMA: Capacitación mensual Buenas Prácticas de Manufactura "Minuta patrón, ciclos de menús y análisis de aporte nutricional"

ASISTENTES: Planilla de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Introducción
2. Desarrollo de la capacitación
3. Evaluación – Post test.

Introducción al tema:

Se da inicio a la capacitación con un saludo de bienvenida a la sesión en donde se abordará el tema Buenas Prácticas de Manufactura "Minuta patrón, ciclos de menús y análisis de aporte nutricional", conceptos básicos para mantener un adecuado servicio de alimentación para los usuarios del centro de cuidado transitorio Quiroga.

Desarrollo del Tema:

Minuta patrón: La minuta es el eje de todo servicio de alimentación, se define como una guía de los grupos de alimentos y las porciones a ofrecer por cada grupo de alimentos; en la minuta patrón se estima el aporte calórico a ofrecer en un día de acuerdo al grupo poblacional definido, la minuta patrón es la base para diseñar los Ciclos de Menús que contienen las preparaciones a ofrecer; debe diseñarse teniendo en cuenta criterios como presupuesto, recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes (RIEN) para la población a quien va dirigida y enfoque diferencial, para ofrecer intercambios de alimentos comunes y tradicionales (nativos o autóctonos), para responder apropiadamente a las tradiciones culturales de los diversos grupos étnicos atendidos en los

Servicios Sociales de la SDIS. La Minuta Patrón debe ser elaborada por el profesional en nutrición y dietética con matrícula profesional.

Peso servido: peso del alimento después de la preparación y/o cocción; este peso se utiliza para dar cumplimiento a la porción establecida en la minuta patrón de acuerdo con el grupo de edad, tiempo de comida y servicio social.

Peso bruto: peso del alimento con semillas, cáscaras, hueso, empaque o envoltura. Este peso es el utilizado para calcular los costos y la lista de necesidades de alimentos.

Peso neto: peso de la parte comestible del alimento, no incluye empaque, cáscara, semillas o huesos. Este peso es utilizado para obtener el valor nutricional del alimento y es el peso que se utilizará para las preparaciones.

Características fisiológicas de las personas mayores de 60 años de edad

El Adulto Mayor se caracteriza por una pérdida progresiva de la masa corporal magra afectando la movilidad y por cambios en la mayor parte de los sistemas corporales, se presentan cambios fisiológicos que pueden ser sensitivos, generando una disminución de la sensibilidad del gusto, olfato, oído, vista y tacto, con el correr de los años y en diferentes proporciones (disminución de las papilas gustativas en las personas mayores de 74 años); como consecuencia de estos cambios se puede presentar cambios en la ingesta de alimentos, aumento del uso de sal-sodio, azúcar y pérdida del apetito.

En el sistema gastrointestinal, se observa una disminución marcada en la producción de saliva, dificultando la masticación por ausencia o pérdida de piezas dentales, adicionalmente se presenta disminución en la secreción de las enzimas digestivas, causando que la digestión y absorción sean más lentas, aumentando la producción de gases.

Asociado a los cambios físicos puede observarse necesidad de asistencia en las actividades cotidianas como el consumo de alimentos, incidiendo en el estado anímico y por ende en la ingesta de alimentos

Características de la alimentación en la población mayor de 60 años

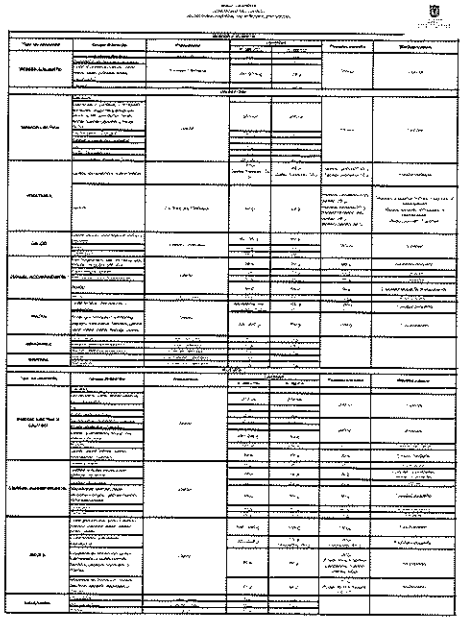
Por la disminución de la actividad física, se reducen los requerimientos de energía y nutrientes, lo cual debe verse reflejado en la disminución de las porciones de alimentos consumidos, especialmente los tubérculos, plátanos, cereales y grasas y conservando las porciones de proteínas, verduras y frutas.

La consistencia de los alimentos debe ser adaptada de acuerdo a la capacidad para masticar y deglutir, evitando ofrecer alimentos que puedan generar molestias gastrointestinales, debido al cambio en el vaciamiento gástrico por lo cual deberán evitarse comidas copiosas.

De acuerdo a las patologías presentadas por los participantes, se hace necesario definir las modificaciones en la minuta patrón. La minuta patrón está diseñada y calculada, para aportar las recomendaciones de Ingesta de energía y nutrientes según el servicio social ofrecido por la SDIS así:

Institucionalizadas en los servicios sociales:

- Centro de Atención Transitoria, Comunidad de Vida, Centros de Protección Social, Centro Integrarte Atención Interna, Centros Proteger, Centros Renacer se suministra el 100% de las recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes diarias, distribuidas en cinco (5) tiempos de comida (desayuno, nueves, almuerzo, onces y comida), de lunes a domingo.



Ciclo de menús: es un conjunto de menús que se planean con anterioridad, teniendo como modelo la minuta patrón, para un periodo determinado de tiempo, el cual se repite de una manera regular. Para participantes que reciben apoyo alimentario durante todo el año, se recomienda que

este periodo sea de 4 a 5 semanas, este ciclo debe ser elaborado por el profesional en Nutrición y Dietética con matrícula profesional.

Durante el desarrollo de la capacitación se realiza una presentación en PowerPoint en donde se aborda el tema de minuta patrón, ciclos de menús y análisis de aporte nutricional revisando el material en físico de estos, con el que se cuenta en el servicio de alimentación. Se revisa el peso servido de cada alimento según su preparación y tiempo de comida.

Se finaliza la sesión con la ampliación del Post Test de pregunta abierta y falso - verdadero, que reforzará los conocimientos construidos con el tema del día.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Continuar la aplicación de la minuta patrón y ciclos de menús establecidos por la SDIS para el servicio.	Manipuladoras de alimentos	De inmediato

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de febrero del 2024.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Janny Bravo	AUX COCINA	CT Quiroga	Janny Bravo
Enriquecano	AUX Cocina	CT Quiroga	Enri caro
Joselina Linares	AUX Cocina	CT Quiroga	

Anexos: Post Test.

Elaboró: Lyna Olarte Arias

POST TEST CAPACITACIÓN MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS

NOMBRE: Joselina Linares.

Marque con Falso o Verdadero:

El Adulto Mayor se caracteriza por una pérdida progresiva de la masa corporal grasa afectando la movilidad y por cambios en la mayor parte de los sistemas corporales Falso

En el sistema gastrointestinal, se observa una disminución marcada en la producción de saliva, dificultando la masticación por ausencia o pérdida de piezas dentales Verdadero

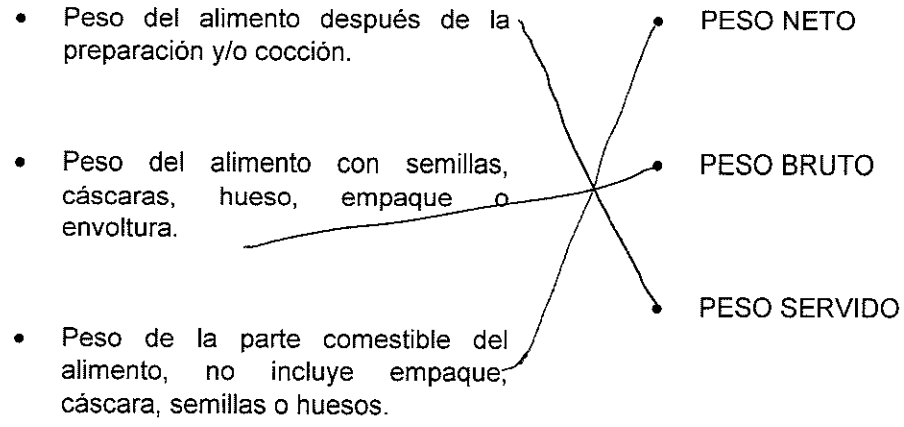
La consistencia de los alimentos debe ser adaptada de acuerdo a la capacidad para masticar y deglutir, evitando ofrecer alimentos que puedan generar molestias gastrointestinales Verdadera

Complete:

La Minuta patrón es el eje de todo servicio de alimentación, se define como una guía de los grupos de alimentos y las porciones a ofrecer por cada grupo de alimentos.

Los Ciclos de menús son un conjunto de menús que se planean con anterioridad, teniendo como modelo la minuta patrón, para un periodo determinado de tiempo, el cual se repite de una manera regular

Relaciones con una línea:



POST TEST CAPACITACIÓN MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS

NOMBRE: [illegible]

Marque con Falso o Verdadero:

El Adulto Mayor se caracteriza por una pérdida progresiva de la masa corporal grasa afectando la movilidad y por cambios en la mayor parte de los sistemas corporales F.

En el sistema gastrointestinal, se observa una disminución marcada en la producción de saliva, dificultando la masticación por ausencia o pérdida de piezas dentales V.

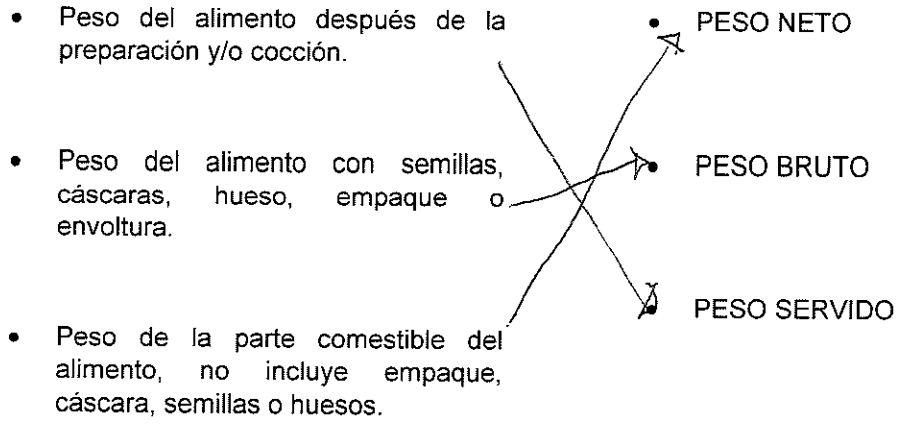
La consistencia de los alimentos debe ser adaptada de acuerdo a la capacidad para masticar y deglutir, evitando ofrecer alimentos que puedan generar molestias gastrointestinales V.

Complete:

La minuta Patron es el eje de todo servicio de alimentación, se define como una guía de los grupos de alimentos y las porciones a ofrecer por cada grupo de alimentos.

Los Siclos de menu son un conjunto de menús que se planean con anterioridad, teniendo como modelo la minuta patrón, para un periodo determinado de tiempo, el cual se repite de una manera regular

Relaciones con una línea:



POST TEST CAPACITACIÓN MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS

NOMBRE: Eni viviana caro 6

Marque con Falso o Verdadero:

El Adulto Mayor se caracteriza por una pérdida progresiva de la masa corporal grasa afectando la movilidad y por cambios en la mayor parte de los sistemas corporales F.

En el sistema gastrointestinal, se observa una disminución marcada en la producción de saliva, dificultando la masticación por ausencia o pérdida de piezas dentales V.

La consistencia de los alimentos debe ser adaptada de acuerdo a la capacidad para masticar y deglutir, evitando ofrecer alimentos que puedan generar molestias gastrointestinales V.

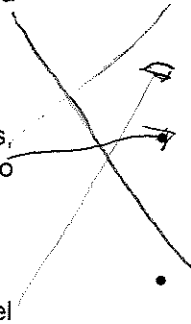
Complete:

La _____ es el eje de todo servicio de alimentación, se define como una guía de los grupos de alimentos y las porciones a ofrecer por cada grupo de alimentos.

Los _____ son un conjunto de menús que se planean con anterioridad, teniendo como modelo la minuta patrón, para un periodo determinado de tiempo, el cual se repite de una manera regular

Relaciones con una línea:

- Peso del alimento después de la preparación y/o cocción.
- Peso del alimento con semillas, cáscaras, hueso, empaque o envoltura.
- Peso de la parte comestible del alimento, no incluye empaque, cáscara, semillas o huesos.



- PESO NETO
- PESO BRUTO
- PESO SERVIDO