	Centro de Cuidado Transitorio Villa Kennedy
Fecha	26/05/2026 1:15pm – 02:00 pm
Tema	socialización Minuta patrón y ciclos de menús
Desarrollo	**ORDEN DEL DÍA** **DESARROLLO** **1. Objetivo de la reunión** **Tema:** Socialización del Ciclo de Menús (FOR-PSS-206) y Minuta Patrón (FOR-PSS-174) del Centro Cuidado Transitorio Villa Kennedy. Siendo la 1:15 p.m., se dio inicio a la jornada de fortalecimiento dirigida al personal manipulador de alimentos del Centro Cuidado Transitorio Villa Kennedy, con el propósito de socializar los lineamientos técnicos establecidos en el Ciclo de Menús FOR-PSS-206 y la Minuta Patrón FOR-PSS-174 para las jornadas día y noche, garantizando la adecuada prestación del servicio de alimentación a las personas mayores beneficiarias del servicio. **2. Socialización del Ciclo de Menús – FOR-PSS-206** Se realizó la presentación y explicación del Ciclo de Menús correspondiente al servicio de alimentación para personas mayores de 60 años, el cual se encuentra estructurado en ciclos de cuatro semanas para las jornadas día y noche. Durante la socialización se enfatizó en: • La programación de los tiempos de alimentación establecidos para cada jornada. • La variedad de preparaciones incluidas dentro del ciclo de menús. • La rotación de alimentos para promover aceptación y diversidad alimentaria. • La inclusión de todos los grupos de alimentos definidos por la SDIS. • La importancia de respetar las preparaciones, porciones y frecuencias establecidas en el documento técnico. • El adecuado registro y seguimiento de cambios autorizados por nutrición cuando se requieran ajustes operativos.

3. Socialización de la Minuta Patrón – FOR-PSS-174

Se socializó la Minuta Patrón vigente para las jornadas día y noche, explicando los gramajes, frecuencias y porciones definidas para cada grupo de alimentos.

Se abordaron los siguientes aspectos:

- Porciones establecidas para proteínas de origen animal.
- Cantidades definidas para cereales, tubérculos, raíces y plátanos.
- Frecuencia y porciones de frutas y verduras.
- Cantidades de lácteos y derivados.
- Manejo de azúcares y grasas según lineamientos institucionales.
- Medidas caseras para la estandarización del servicio.
- Importancia de garantizar que las porciones servidas correspondan a los gramajes establecidos en la minuta patrón.

Asimismo, se recordó que las preparaciones deben ejecutarse de acuerdo con las especificaciones técnicas y nutricionales definidas por la Secretaría Distrital de Integración Social.

4. Compromisos

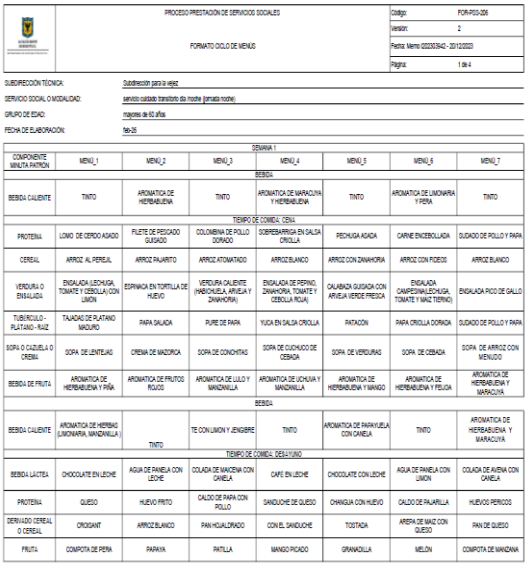
- Dar cumplimiento al Ciclo de Menús vigente para las jornadas día y noche.
- Garantizar el cumplimiento de los gramajes establecidos en la Minuta Patrón.
- Mantener registros de novedades relacionadas con la producción y servicio de alimentación.
- Informar oportunamente al profesional en nutrición cualquier situación que requiera modificación o ajuste del menú.
- Fortalecer las buenas prácticas de manipulación durante la preparación y distribución de los alimentos.

5. Responsables

- **Manipuladoras de alimentos:** Preparación y distribución de los alimentos conforme al Ciclo de Menús y Minuta Patrón.
- **Nutricionista del servicio:** Socialización, seguimiento y verificación del cumplimiento de los lineamientos técnicos.
- **Coordinador de la unidad operativa:** Apoyo y seguimiento a la implementación de los lineamientos establecidos.
- **Supervisor SDIS:** Verificación del cumplimiento de los procesos y acciones de mejora.

6. Registro y archivo documental

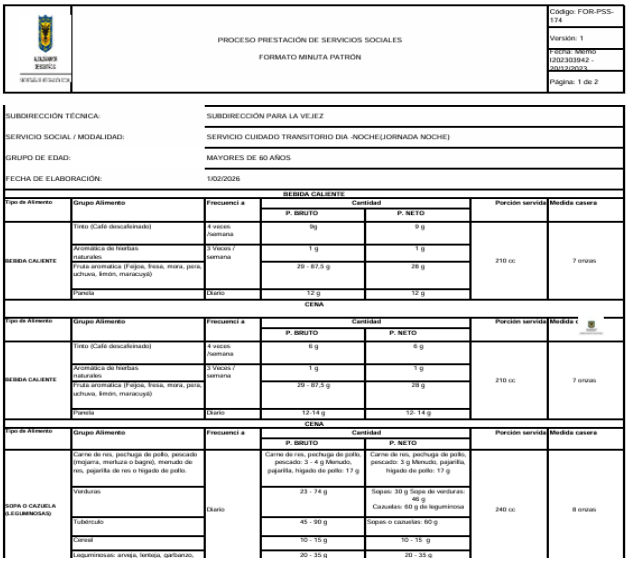
Los soportes de la jornada de fortalecimiento, listado de asistencia, acta de reunión y material utilizado durante la socialización deberán archivarse de forma consecutiva y permanecer disponibles para procesos de seguimiento, supervisión y auditoría institucional.



PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES	Código:	FOR-PSS-206
FORMATO CICLO DE MENÚS	Versión:	2
	Fecha: Memo I2023039421 - 20/12/2023	
	Página:	1 de 4

SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	Subdirección para la vejez
SERVICIO SOCIAL O MODALIDAD:	servicio cuidado transitorio día noche (jornada noche)
GRUPO DE EDAD:	mayores de 60 años
FECHA DE ELABORACIÓN:	feb-26

SEMANA 1							
COMPONENTE MINUTA PATRON	MENÚ_1	MENÚ_2	MENÚ_3	MENÚ_4	MENÚ_5	MENÚ_6	MENÚ_7
BEBIDA							
BEBIDA CALIENTE	TINTO	AROMATICA DE HERBABUENA	TINTO	AROMATICA DE MARACUYA Y HERBABUENA	TINTO	AROMATICA DE LIMONARIA Y PIÑA	TINTO
TIEMPO DE COMIDA: CENA							
PROTEINA	LOMO DE CERDO ASADO	FILETE DE PESCADO GUISADO	COLOMBINA DE POLLO DORADO	SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA ASADA	CARNE ENCEBOLLADA	GUISADO DE POLLO Y PAPA
CEREAL	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ PAJARITO	ARROZ ATOMATADO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO
VERDURA O ENSALADA	ENSALADA LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA) CON LIMÓN	ESPINACA EN TORTILLA DE HUEVO	VERDURA CALIENTE (HABICHUELA, ARVEJA Y ZANAHORIA)	ENSALADA DE PEPINO, ZANAHORIA, TOMATE Y CEBOLLA ROJA)	CALABAZA GUISADA CON ARVEJA VERDE FRESCA	ENSALADA CAMPESINA(LECHUGA, TOMATE Y MAZ TIERNO)	ENSALADA PICO DE GALLO
TUBERCULO - PLATANO - RAIZ	TAJADAS DE PLATANO MADURO	PAPA SALADA	PURE DE PAPA	YUCA EN SALSA CRIOLLA	PATACÓN	PAPA CRIOLLA DORADA	GUISADO DE POLLO Y PAPA
SOPA O CAZUELA O CREMA	SOPA DE LENTEJAS	CREMA DE MAZORCA	SOPA DE CONCHITAS	SOPA DE CUCHUCO DE CEBADA	SOPA DE VERDURAS	SOPA DE CEBADA	SOPA DE ARROZ CON MENUDO
BEBIDA DE FRUTA	AROMATICA DE HERBABUENA Y PIÑA	AROMATICA DE FRUTOS ROJOS	AROMATICA DE LULO Y MANZANILLA	AROMATICA DE UCHUVA Y MANZANILLA	AROMATICA DE HERBABUENA Y MANGO	AROMATICA DE HERBABUENA Y FEIJOA	AROMATICA DE HERBABUENA Y MARACUYA
BEBIDA							
BEBIDA CALIENTE	AROMATICA DE HIERBAS (LIMONARIA, MANZANILLA)	TINTO	TE CON LIMON Y JENGIBRE	TINTO	AROMATICA DE PARAYUELA CON CANELA	TINTO	AROMATICA DE HERBABUENA Y MARACUYA
TIEMPO DE COMIDA: DESAYUNO							
BEBIDA LÁCTEA	CHOCOLATE EN LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE	COLADA DE MAICENA CON CANELA	CAFE EN LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LIMÓN	COLADA DE AVENA CON CANELA
PROTEINA	QUESO	HUEVO FRITO	CALDO DE PAPA CON POLLO	SANDUCHE DE QUESO	CHANGUA CON HUEVO	CALDO DE PAJARILLA	HUEVOS PERICOS
DERIVADO CEREAL O CEREAL	CROISANT	ARROZ BLANCO	PAN HOJALDRADO	CON EL SANDUCHE	TOSTADA	AREPA DE MAIZ CON QUESO	PAN DE QUESO
FRUTA	COMPOTA DE PERA	PAPAYA	PATILLA	MANGO PICADO	GRANADILLA	MELÓN	COMPOTA DE MANZANA



PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES	Código: FOR-PSS-174
FORMATO MINUTA PATRÓN	Versión: 1
	Fecha: Memo I2023039421 - 20/12/2023
	Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	SUBDIRECCIÓN PARA LA VEJEZ
SERVICIO SOCIAL / MODALIDAD:	SERVICIO CUIDADO TRANSITORIO DIA -NOCHE(JORNADA NOCHE)
GRUPO DE EDAD:	MAYORES DE 60 AÑOS
FECHA DE ELABORACIÓN:	1/02/2026

BEBIDA CALIENTE						
Tipo de Alimento	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida	Medida casera
			P. BRUTO	P. NETO		
BEBIDA CALIENTE	Tinto (Café descafeinado)	4 veces /semana	9g	9 g	210 cc	7 onzas
	Aromática de hierbas naturales	3 Veces / semana	1 g	1 g		
	Fruta aromatica (Feijoa, fresa, mora, para, uchuva, limón, maracuyá)		29 - 87,5 g	28 g		
	Panela	Diario	12 g	12 g		

CENA						
Tipo de Alimento	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida	Medida casera
			P. BRUTO	P. NETO		
BEBIDA CALIENTE	Tinto (Café descafeinado)	4 veces /semana	6 g	6 g	210 cc	7 onzas
	Aromática de hierbas naturales	3 Veces / semana	1 g	1 g		
	Fruta aromatica (Feijoa, fresa, mora, para, uchuva, limón, maracuyá)		29 - 87,5 g	28 g		
	Panela	Diario	12- 14 g	12- 14 g		

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 higado de pollo.	Diario	Carne de res, pechuga de pollo, pescado: 3 - 4 g Menudo, pajarilla, higado de pollo: 17 g	Carne de res, pechuga de pollo, pescado: 3 g Menudo, pajarilla, higado de pollo: 17 g	240 cc	8 onzas
	Verduras		23 - 74 g	Sopas: 30 g Sopa de verduras: 46 g Cazuelas: 60 g de leguminosa		
	Tubérculo		45 - 90 g	Sopas o cazuelas: 60 g		
	Cereal		10 - 15 g	10 - 15 g		
	Leguminosas: arveja, lenteja, garbanzo,		20 - 35 g	20 - 35 g		

3. Preguntas

Durante el fortalecimiento se aclaran todas las dudas presentadas por las manipuladoras de alimentos con relación al tema presentado en el fortalecimiento.

Registro Fotográfico



"El registro fotográfico de la actividad se encuentra almacenado en el drive del centro"

	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
Asistentes	Andres Paez	Profesional en Nutrición	Centro de Cuidado Transitorio Villa Kennedy
	Johana Giraldo	Manipuladora de Alimentos	Centro de Cuidado Transitorio Villa Kennedy
	Adriana Mora	Manipuladora de Alimentos	Centro de Cuidado Transitorio Villa Kennedy
	Luz Neira	Manipuladora de Alimentos	Centro de Cuidado Transitorio Villa Kennedy
	Daniel Quenbanoreña	Manipuladora de Alimentos	Centro de Cuidado Transitorio Villa Kennedy

	Actividad	Responsable	Fecha límite
Compromisos	Dar cumplimiento al instructivo de recepción de alimentos	Manipuladoras de alimentos	Diario
	Realizar seguimiento al cumplimiento en el diligenciamiento del formato de recepción de alimentos	Profesional en Nutrición	Diario
Próxima reunión	No aplica		
Elaboró	Andres Alfonso Paez Diaz/Profesional en Nutrición/Centro Cuidado de Transitorio Villa Kennedy		