ACTA No 266 CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA-2023

FECHA: Bogotá, agosto 8 2023.

HORA: 2:00 p.m. - 3:00 p.m.

LUGAR: Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Santa María.

TEMA: Manejo de la minuta de alimentos (minuta patrón, ciclo de menús, análisis de aporte nutricional) y criterios técnicos para el suministro alimentario que contemplan las modificaciones alimentarias.

ASISTENTES: Alba Lucía Ardila Almeida (Nutricionista), Juan Carlos Rodriguez Bautista (Coordinador) y talento humano servicio de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la actividad.
2. Introducción de la actividad.
3. Actividades desarrolladas.
4. Materiales para utilizar en la socialización, capacitación o actividad.
5. Compromisos.
6. Anexos: Evidencias fotografías de las actividades de los días mencionado en el acta y planillas de asistencia.

DESARROLLO:

Objetivo: Dar a conocer el manejo de la minuta de alimentos y los criterios técnicos para el suministro alimentario que contemplan modificaciones de alimentos o de preparaciones, en el manejo del formato "orientaciones modificaciones alimentarias"

Introducción: Las personas mayores en la modalidad comunidad de cuidado reciben el 100% del requerimiento diario de energía y nutrientes estimado a partir de las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes-RIEN para la población colombiana (población adulta mayor de 60 años y más), a través del suministro de cinco tiempos de comida, distribuidos en desayuno, media nueves, almuerzo, onces y cena.

Desarrollo: La capacitación sobre manejo de la minuta de alimentos (minuta patrón, ciclo de menús, análisis de aporte alimentario) y criterios técnicos para el suministro alimentario

Powered by CamScanner

que contemplan las modificaciones alimentarias, se debe realizar según anexo técnico cada cuatro meses o cuando ingresa personal nuevo del talento humano al servicio de alimentos; en este mes de agosto de 2023 aplica realizar la capacitación por el ingreso al talento humano de la señora Lucero Pérez.

La minuta de alimentos para la modalidad comunidad de cuidado es entregada por la Secretaría de Integración Social está conformado por 28 menús. Teniendo en cuenta que el asociado tiene un servicio de alimentos centralizado, en el cual se maneja una sola minuta (discapacidad 31 menús), por lo tanto, la nutricionista realiza los ajustes a dicha minuta basándose en el menú patrón de los centros de comunidad de cuidado. La minuta de alimentos está conformada por 3 documentos a saber:

* **Ciclo de menús**: Es un documento que está conformado por varios menús, en este caso son 31 menús con su respectivo desayuno, refrigerio de la mañana, almuerzo, refrigerio de la tarde y comida o cena. Este documento tiene como objetivo orientar al personal del servicio de alimentos en los procesos de compra y pre alistamientos.

* **Menú patrón**: Es un documento donde encontramos los alimentos que se usan por cada tiempo de comida (desayuno, refrigerio de la mañana, almuerzo, refrigerio de la tarde y comida o cena); están clasificados por grupos de alimentos y dicen las cantidades de los alimentos en peso bruto, peso neto y peso servido por porciones (individuales). Este documento es muy útil en los procesos para realizar los pedidos, las preparaciones y el servido del plato.

* **Análisis de aporte nutricional**: Este documento se realiza para determinar el aporte nutricional adecuado a las personas mayores. Establece el aporte calórico, macronutrientes y micronutrientes También es utilizado para realizar los pedidos.

Modificaciones alimentarias: Se realiza a partir de los menús establecidos para cada día; de ese menú se derivan las diferentes dietas que se utilizan en el Centro Comunidad de Cuidado. Las modificaciones alimentarias se realizan teniendo en cuenta la consistencia, aporte calórico, aporte de macronutrientes y de micronutrientes.

La actividad se realiza de forma participa donde los compañeros del servicio de alimentos le muestran los documentos mencionados a la persona nueva en compañía de la nutricionista.

Logros: Se observa un adecuado reconocimiento de los documentos,

Powered by CamScanner

Dificultades: Se debe reforzar a la persona nueva el menú patrón.

Alternativa de solución: Durante el trascurso del horario laboral de la persona nueva se le estará recordando los documentos.

Materiales: Minuta de alimentos impresa, pre y post tes, y portátil.

Compromiso:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Juan Carlos Rodriguez Bautista	Coordinador	Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Santa María	
Alba Lucía Ardila Almeida	Nutricionista	Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Santa María	

Anexo:

Evidencia fotográfica

Listado de asistencia

Pre y post test

Powered by CamScanner

ANEXO

EVIDENCIA FOTOGRAFICA



Elaboró: Alba Lucía Ardila Almeida (Nutricionista)

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 0 Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020 Página: 1 de 1

Tema: Manejo de la minuta de alimentos y criterios técnicos para el suministro alimentario

Lugar: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA

Fecha y hora: 8/8/2023 2:00 pm - 3:00 pm

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	HECTOR LEONARDO MORENO ESPITIA	79983151	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	TÉCNICO GASTRONOMIA	Helemo22@hotmail.com	3502192584	
2	ANDREA JAZMIN ALVAREZ ALVAREZ	52928456	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	OPERARIO DE COCINA	Jonty16@hotmail.com	3004510969	Andrea Alvarez
3	DIEGO LEOVISELDO CRUZ CHINCHILLA	1233889566	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	SERVICIOS GENERALES	diegocruzchin@outlook.com	3123434379	
4	LUCERO PEREZ OLAYA	21082121	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	SERVICIOS GENERALES		3115866612	
5	ANA TERESA CORONEL ACEVEDO	1058058796	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	OPERARIO DE COCINA	anateresacoronelacevedo@gmail.com	3195197717	Ana Teresa Coronel A
6	LEIDY YOANA BELTRAN CARDENAS	1108120515	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	OPERARIO DE COCINA	Nury30503@gmail.com	3223965314	Leidy Yoana Beltran
7	MARÍA GRACIELA PATIÑO QUIJANO	60309102	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	OPERARIO DE COCINA	Sandramilenapenuela846@gmail.com	3144871826	
8	JULI ALEXANDRA BERNAL VANEGAS	1019036003	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	SERVICIOS GENERALES	Aleyuyu12@gmail.com	3015915508	

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.

Powered by CamScanner

Andrea Alvarez

CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA

PRE-TEST PARA EVALUAR MANEJO DE LA MINUTA DE ALIMENTOS Y MODIFICACIÓN ALIMENTARIA

1. ¿Qué es la minuta de alimentos?
   a. Un documento donde se registran los diferentes horarios en los que se ofrecen los alimentos.
   b. Un documento con una serie de recetas para diferentes patologías.
   c. Un documento donde están varios menús por tiempos de comida y para varios días para una determinada población, a su vez esta la cantidad de alimento a ofrecer y su aporte nutricional.
2. ¿Qué documentos conforman una minuta de alimentos?
   a. Un ciclo de menús.
   b. Un menú patrón.
   c. Un análisis nutricional.
   d. Todas las anteriores.
3. ¿Qué criterios se tienen en cuenta para realizar una modificación alimentaria?
   a. Consistencia.
   b. Aporte calórico y de micronutrientes.
   c. Todas las anteriores.

POST-TEST PARA EVALUAR MANEJO DE LA MINUTA DE ALIMENTOS Y MODIFICACIONES ALIMENTARIAS.

1. ¿Qué es la minuta de alimentos?
   a. Un documento donde se registran los diferentes horarios en los que se ofrecen los alimentos.
   b. Un documento con una serie de recetas para diferentes patologías.
   c. Un documento donde están varios menús por tiempos de comida y para varios días para una determinada población, a su vez está la cantidad de alimento a ofrecer y su aporte nutricional.
2. ¿Qué documentos conforman una minuta de alimentos?
   a. Un ciclo de menús.
   b. Un menú patrón.
   c. Un análisis nutricional.
   d. Todas las anteriores.
3. ¿Qué criterios se tienen en cuenta para realizar una modificación alimentaria?
   a. Consistencia.
   b. Aporte calórico y de micronutrientes.
   c. Todas las anteriores.

Powered by CamScanner

Lucero Perez.

CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA

PRE-TEST PARA EVALUAR MANEJO DE LA MINUTA DE ALIMENTOS Y MODIFICACIÓN ALIMENTARIA

1. ¿Qué es la minuta de alimentos?
   a. Un documento donde se registran los diferentes horarios en los que se ofrecen los alimentos.
   b. Un documento con una serie de recetas para diferentes patologías.
   c. Un documento donde están varios menús por tiempos de comida y para varios días para una determinada población, a su vez esta la cantidad de alimento a ofrecer y su aporte nutricional.
2. ¿Qué documentos conforman una minuta de alimentos?
   a. Un ciclo de menús.
   b. Un menú patrón.
   c. Un análisis nutricional.
   d. Todas las anteriores.
3. ¿Qué criterios se tienen en cuenta para realizar una modificación alimentaria?
   a. Consistencia.
   b. Aporte calórico y de micronutrientes.
   c. Todas las anteriores.

POST-TEST PARA EVALUAR MANEJO DE LA MINUTA DE ALIMENTOS Y MODIFICACIONES ALIMENTARIAS.

1. ¿Qué es la minuta de alimentos?
   a. Un documento donde se registran los diferentes horarios en los que se ofrecen los alimentos.
   b. Un documento con una serie de recetas para diferentes patologías.
   c. Un documento donde están varios menús por tiempos de comida y para varios días para una determinada población, a su vez está la cantidad de alimento a ofrecer y su aporte nutricional.
2. ¿Qué documentos conforman una minuta de alimentos?
   a. Un ciclo de menús.
   b. Un menú patrón.
   c. Un análisis nutricional.
   d. Todas las anteriores.
3. ¿Qué criterios se tienen en cuenta para realizar una modificación alimentaria?
   a. Consistencia.
   b. Aporte calórico y de micronutrientes.
   c. Todas las anteriores.

Powered by CamScanner

Yoana Beltran.

CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA

PRE-TEST PARA EVALUAR MANEJO DE LA MINUTA DE ALIMENTOS Y MODIFICACIÓN ALIMENTARIA

1. ¿Qué es la minuta de alimentos?
   a. Un documento donde se registran los diferentes horarios en los que se ofrecen los alimentos.
   b. Un documento con una serie de recetas para diferentes patologías.
   c. Un documento donde están varios menús por tiempos de comida y para varios días para una determinada población, a su vez esta la cantidad de alimento a ofrecer y su aporte nutricional.
2. ¿Qué documentos conforman una minuta de alimentos?
   a. Un ciclo de menús.
   b. Un menú patrón.
   c. Un análisis nutricional.
   d. Todas las anteriores.
3. ¿Qué criterios se tienen en cuenta para realizar una modificación alimentaria?
   a. Consistencia.
   b. Aporte calórico y de micronutrientes.
   c. Todas las anteriores.

POST-TEST PARA EVALUAR MANEJO DE LA MINUTA DE ALIMENTOS Y MODIFICACIONES ALIMENTARIAS.

1. ¿Qué es la minuta de alimentos?
   a. Un documento donde se registran los diferentes horarios en los que se ofrecen los alimentos.
   b. Un documento con una serie de recetas para diferentes patologías.
   c. Un documento donde están varios menús por tiempos de comida y para varios días para una determinada población, a su vez está la cantidad de alimento a ofrecer y su aporte nutricional.
2. ¿Qué documentos conforman una minuta de alimentos?
   a. Un ciclo de menús.
   b. Un menú patrón.
   c. Un análisis nutricional.
   d. Todas las anteriores.
3. ¿Qué criterios se tienen en cuenta para realizar una modificación alimentaria?
   a. Consistencia.
   b. Aporte calórico y de micronutrientes.
   c. Todas las anteriores.

Powered by CamScanner