ACTA N° 111

FECHA: Bogotá, Junio, 26 de 2025

HORA: 2:00 p.m. - 2:30 p.m.

LUGAR: Centro Integrarte Atención Interna Grupo 1

TEMA: Capacitación en minuta patrón al servicio de alimentos

ASISTENTES: Planilla de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Pre test
2. Capacitación en minuta patrón al personal del servicio de alimentos
3. Postest

DESARROLLO:

1. Se aplicó el pre test a las participantes, preguntando sobre que era la minuta patrón y para qué se aplicaba obteniéndose respuestas como:

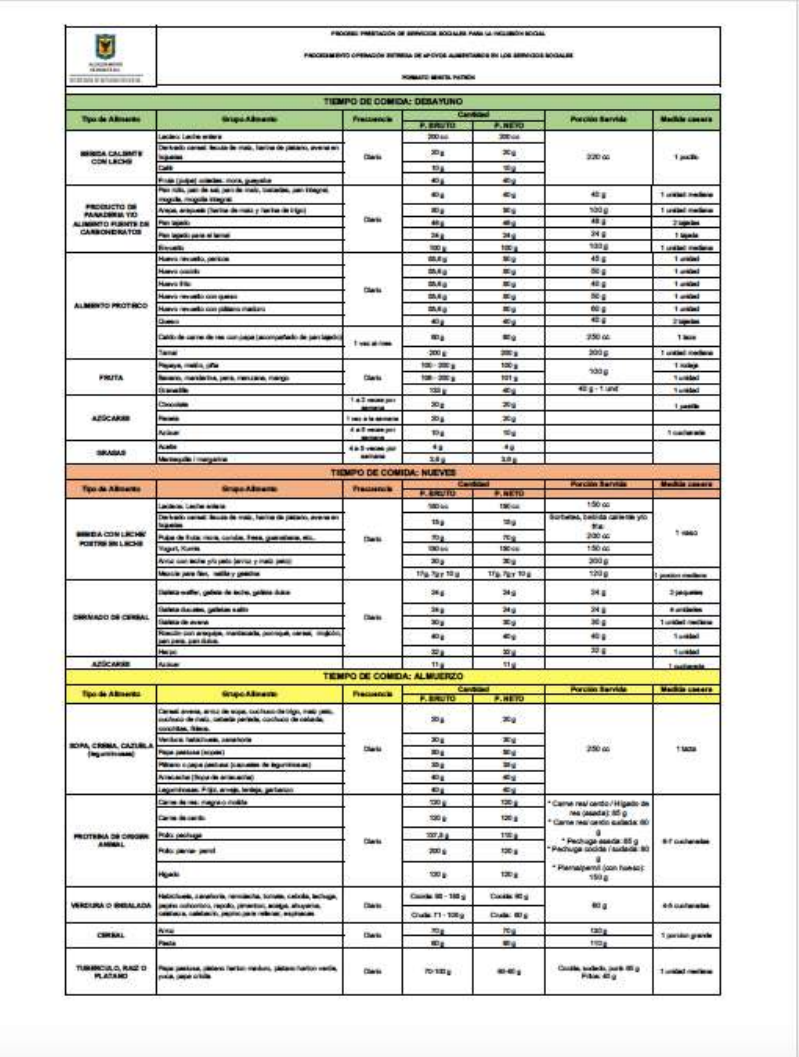
   “es la guía para la preparación del menú”

   “es la herramienta que nos ayuda en el día a día para saber las cantidades de los alimentos y nos indica exactamente el gramaje de cada materia prima que se va a servir”

"es un menú que está formulado las preparaciones durante un periodo determinado y que se repite"

Conforme a lo anterior, se evidencia que la minuta patrón es visualizada como un menú y adicionalmente, como guía de cantidades a preparar, sin embargo estas funciones son más del documento de ciclo de menús y análisis nutricional respectivamente.

2. Para dar inicio a la capacitación se presentó la minuta patrón como un documento que contiene especificados los componentes de los diferentes tiempos de comida, los promedios de peso bruto y neto, así como sus porciones servidas, sin embargo, a pesar de contar con toda esta información su utilidad se limita para ser la guía de las porciones servidas, a continuación se presenta:



PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

PROCEDIMIENTO: OPERACIÓN INTEGRAL DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES

FORMATO: MINUTA PATRÓN

TIEMPO DE COMIDA: DESAYUNO

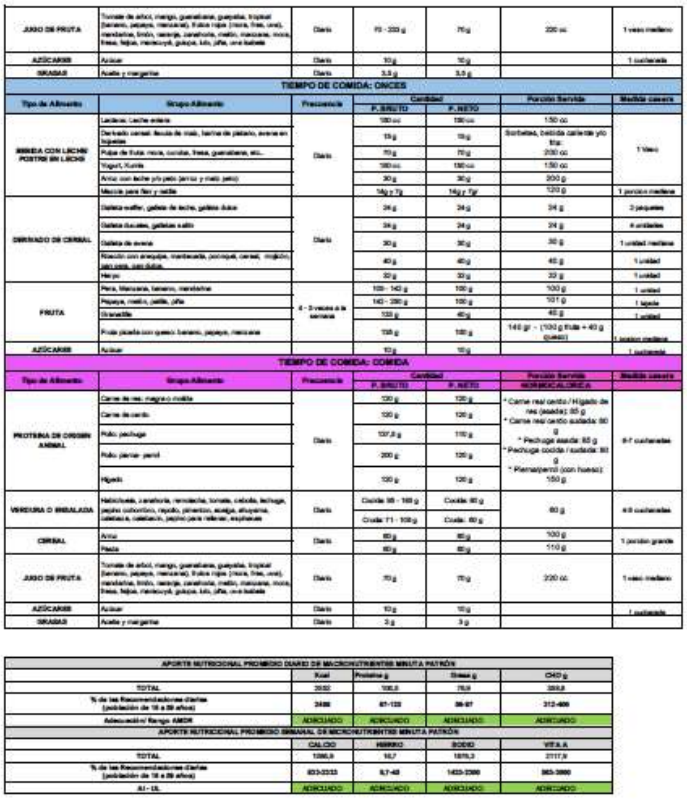
Tipo de Alimento	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción Servida	Medida casera
			P. BRUTO	P. NETO		
BEBIDA CALIENTE CON LECHE	Leche: Leche entera	Diario	200 cc	200 cc	220 cc	1 pocillo
	Derivado cereal: Mezcla de maíz, harina de plátano, avena en hojuelas		20 g	20 g		
	Café		10 g	10 g		
	Fruta (pulpa): cidras, mora, guayaba		40 g	40 g		
PRODUCTO DE PANADERIA Y/O ALIMENTO FUENTE DE CARBOHIDRATOS	Pan rollo, pan de sal, pan de maíz, bizcochos, pan integral, roscón, roscón integral	Diario	40 g	40 g	40 g	1 unidad mediana
	Arepa, arepuela (harina de maíz y harina de trigo)		80 g	80 g	100 g	1 unidad mediana
	Pan tajado		48 g	48 g	48 g	2 tajadas
	Pan tajado para el tamal		24 g	24 g	24 g	1 tajada
	Envuelto		100 g	100 g	100 g	1 unidad mediana
ALIMENTO PROTEICO	Huevo: revuelto, perico	Diario	55,6 g	50 g	45 g	1 unidad
	Huevo: cocido		55,6 g	50 g	50 g	1 unidad
	Huevo: frito		55,6 g	50 g	45 g	1 unidad
	Huevo: revuelto con queso		55,6 g	50 g	50 g	1 unidad
	Huevo: revuelto con plátano maduro		55,6 g	50 g	60 g	1 unidad
	Queso		40 g	40 g	40 g	2 tajadas
	Caldo de carne de res con papa (acompañado de pan tajado)	1 vez al mes	60 g	60 g	250 cc	1 taza
	Tamal		200 g	200 g	200 g	1 unidad mediana
FRUTA	Papaya, melón, piña	Diario	100 - 200 g	100 g	100 g	1 rodaja
	Banano, manzana, pera, mandarina, mango		108 - 200 g	101 g		1 unidad
	Granadilla		133 g	40 g	40 g - 1 und	1 unidad
AZÚCARES	Chocolate	1 a 2 veces por semana	20 g	20 g		1 pastilla
	Panela	1 vez a la semana	20 g	20 g		
	Azúcar	4 a 8 veces por semana	10 g	10 g		1 cucharada
GRASAS	Aceite	4 a 5 veces por semana	4 g	4 g		
	Mantequilla / margarina		3,8 g	3,8 g		

TIEMPO DE COMIDA: NUEVES

Tipo de Alimento	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción Servida	Medida casera
			P. BRUTO	P. NETO		
BEBIDA CON LECHE/ POSTRE EN LECHE	Leche: Leche entera	Diario	150 cc	150 cc	150 cc	1 vaso
	Derivado cereal: Mezcla de maíz, harina de plátano, avena en hojuelas		15 g	15 g	Sorbetes, bebida caliente y/o fría: 200 cc	
	Pulpa de fruta: mora, curuba, fresa, guanabana, etc...		70 g	70 g		
	Yogurt, Kumis		150 cc	150 cc	150 cc	
	Arroz con leche y/o pan (arroz y maíz pan):		30 g	30 g	200 g	
	Mezcla para flan, natilla y gelatina		17g, 7g y 10 g	17g, 7g y 10 g	120 g	1 postre mediano
CEREAL	Galleta wafer, galleta de leche, galletas dulce	Diario	24 g	24 g	24 g	2 pequeñas
	Galleta dulces, galletas salin		24 g	24 g	24 g	4 unidades
	Galleta de avena		30 g	30 g	30 g	1 unidad mediana
	Roscón con arequipe, mantequilla, pomqué, cereal, mogollo, pan pera, pan dulce.		40 g	40 g	40 g	1 unidad
	Hojuelas		32 g	32 g	32 g	1 unidad
AZÚCARES	Azúcar		11 g	11 g		1 cucharada

TIEMPO DE COMIDA: ALMUERZO

Tipo de Alimento	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción Servida	Medida casera
			P. BRUTO	P. NETO		
SOPA, CREMA, CAZUELA (Aguacatinsopa)	Cereal: avena, arroz de sopa, cuchuco de trigo, maiz pelo, cuchuco de maiz, cebada perlada, cuchuco de cebada, cuchillas, fideos.	Diario	30 g	30 g	250 cc	1 taza
	Verduras: tallo/hoja, zanahoria		30 g	30 g		
	Papa: pastusa (sopa)		50 g	50 g		
	Plátano: cuaja (pastusa) (cascaras de leguminosas)		30 g	30 g		
	Arracacha (hoja de arracacha)		40 g	40 g		
	Leguminosas: Fríjol, arveja, lenteja, garbanzo		40 g	40 g		
PROTEINA DE ORIGEN ANIMAL	Carne de res: magro o molida	Diario	120 g	120 g	* Carne res/ centro / Hígado de res (asada): 65 g * Carne res/ centro sudada: 60 g * Pechuga asada: 65 g * Pechuga cocida / sudada: 60 g * Pierna/pernil (con hueso): 150 g	6-7 cucharadas
	Carne de cerdo		120 g	120 g		
	Pollo: pechuga		137,8 g	110 g		
	Pollo: pierna- pernil		200 g	120 g		
	Hígado		120 g	120 g		
VERDURA O ENSALADA	Habichuela, zanahoria, remolacha, tomate, cebolla, lechuga, pepino cohombro, repollo, pimentón, acelga, alcaparras, calabaza, calabacín, pepino, para rellenar, espinacas	Diario	Cocida: 65 - 100 g Cruda: 71 - 100 g	Cocida: 60 g Cruda: 60 g	80 g	4-5 cucharadas
CEREAL	Arroz	Diario	70 g	70 g	130 g	1 porción grande
	Pasta		80 g	80 g	110 g	
TUBERCULO, RAIZ O PLATANO	Papa: pastusa, plátano hartón maduro, plátano hartón verde, yuca, papa criolla	Diario	70-100 g	60-80 g	Cocida, sudada, puré: 65 g Fritos: 40 g	1 unidad mediana



JUGO DE FRUTA	Tomate de árbol, mango, guanábana, guayaba, tropical (banano, papaya, mandarina), fruta roja (mora, fresa, uva), mandarina, limón, naranja, zanahoria, melón, manzana, moras, fresa, feijoa, remolacha, guayaba, kiwi, piña, uva isabela	Diario	70 - 200 g	70 g	200 cc	1 vaso mediano
AZÚCARES	Azúcar	Diario	10 g	10 g		1 cucharada
GRASAS	Aceite y margarina	Diario	3,5 g	3,5 g		
TIEMPO DE COMIDA: ONCES						
Tipo de Alimento	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción Servida	Medida casera
			P. BRUTO	P. NETO		
BEBIDA CON LECHE/ POSTRE EN LECHE	Lácteos: Leche entera	Diario	180 cc	180 cc	150 cc	1 Vaso
	Derivado cereal: Bebida de maíz, bebida de plátano, avena en hojuelas		15 g	15 g	Sorbetes, bebida caliente y/o fría: 200 cc	
	Fruta de fruta: mora, curuba, fresa, guanábana, etc...		70 g	70 g		
	Yogurt, Kumis		180 cc	180 cc	150 cc	
	Arroz con leche y/o pato (arroz y maíz pelo)		30 g	30 g	200 g	
	Mezcla para flan y natilla		14g y 7g	14g y 7gr	120 g	1 porción mediana
CEREAL O DERIVADO DE CEREAL	Galleta wafer, galleta de leche, galleta dulce	Diario	24 g	24 g	24 g	2 pequeñas
	Galleta Saltin, galletas x ajito		24 g	24 g	24 g	4 unidades
	Galleta de avena		30 g	30 g	30 g	1 unidad mediana
	Rosco con arequipe, mantecada, pondequé, cereal, mogollo, pan yema, pan dulce.		40 g	40 g	40 g	1 unidad
	Hojas		30 g	30 g	30 g	1 unidad
FRUTA	Pera, Manzana, banano, mandarina	4 - 5 veces a la semana	100 - 140 g	100 g	100 g	1 unidad
	Papaya, melón, patilla, piña		140 - 280 g	100 g	101 g	1 tajada
	Granadilla		120 g	40 g	40 g	1 unidad
	Fruta picada con queso: banano, papaya, manzana		130 g	100 g	140 gr - (100 g fruta + 40 g queso)	1 porción mediana
AZÚCARES	Azúcar		10 g	10 g		1 cucharada
TIEMPO DE COMIDA: COMIDA						
Tipo de Alimento	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción Servida	Medida casera
			P. BRUTO	P. NETO	NORMOCALÓRICA	
PROTEÍNA DE ORIGEN ANIMAL	Carne de res, magra o molida	Diario	120 g	120 g	* Carne res centro / Hígado de res (asada): 85 g * Carne res centro sudada: 90 g * Pechuga asada: 85 g * Pechuga cocida / sudada: 90 g * Pernil/perniil (con hueso): 150 g	6-7 cucharadas
	Carne de cerdo		120 g	120 g		
	Pollo, pechuga		137,5 g	110 g		
	Pollo, pierna- pernil		200 g	120 g		
	Hígado		130 g	120 g		
VERDURA O ENSALADA	Habichuela, zanahoria, remolacha, tomate, cebolla, lechuga, pepino cohombro, repollo, pimentón, acelga, ahuyama, calabaza, coliflor, pepino para rellenar, espinacas	Diario	Cocida: 95 - 100 g Cruda: 71 - 100 g	Cocida: 80 g Cruda: 60 g	80 g	4-5 cucharadas
CEREAL	Arroz	Diario	85 g	85 g	100 g	1 porción grande
	Pasta		85 g	85 g	110 g	
JUGO DE FRUTA	Tomate de árbol, mango, guanábana, guayaba, tropical (banano, papaya, mandarina), fruta roja (mora, fresa, uva), mandarina, limón, naranja, zanahoria, melón, manzana, moras, fresa, feijoa, remolacha, guayaba, kiwi, piña, uva isabela	Diario	70 g	70 g	200 cc	1 vaso mediano
AZÚCARES	Azúcar	Diario	10 g	10 g		1 cucharada
GRASAS	Aceite y margarina	Diario	3 g	3 g		

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO DIARIO DE MACRONUTRIENTES MINUTA PATRÓN				
	Kcal	Proteína g	Grasa g	CHO g
TOTAL	2032	100,6	75,8	269,8
% de las Recomendaciones diarias (población de 19 a 30 años)	2400	67-133	56-97	312-406
Adecuación Rango AMDR	ADECUADO	ADECUADO	ADECUADO	ADECUADO
APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL DE MICRONUTRIENTES MINUTA PATRÓN				
	CALCIO	HIERRO	SODIO	VITA A
TOTAL	1386,9	16,7	1870,3	2117,9
% de las Recomendaciones diarias (población de 19 a 30 años)	833-3333	8,7-45	1433-3300	365-3000
AI - UL	ADECUADO	ADECUADO	ADECUADO	ADECUADO

Como ejercicio para ratificar lo anterior, se solicitó a una manipuladora que especificara la cantidad de peso bruto de una porción de papaya exactamente, a lo cual indicó que era entre 100 y 200 g, siendo este un rango muy amplio para calcular las cantidades a preparar. Se aclaró que la minuta patrón para los datos de peso bruto y neto expresan promedios de diferentes alimentos, por lo cual no es útil para calcular cantidades a preparar, no obstante, el análisis nutricional si contaba con esta información detallada.

Ahora bien, la única información que posee la minuta patrón y que no está descrita en ningún otro documento es la porción servida, la cual varía en función de la naturaleza del alimento y el método de preparación utilizado, por ejemplo, para las yucas,

cuando están cocidas la porción es de 60 gramos y cuando se fritan, es de 40 gramos, debido a que se deshidrata y el valor calórico aumenta a causa del aceite absorbido.

Se aclaró que la minuta patrón es de constante revisión, pues una dos preparaciones a pesar de pertenecer al mismo grupo de alimentos, pueden requerir gramajes diferentes, por ejemplo, para el caso de los cereales del almuerzo, la pasta es de 180 gramos, mientras que el arroz es de 120 g.

3. Finalmente se aplicó el postest con las mismas preguntas, obteniéndose respuestas más acertadas a comparación de las primeras:

   “es una herramienta que ayuda a ver las porciones que se deben servir entre la información que se observa son los grupos de alimentos”

   “sirve para el servido del peso neto”

   “sirve para saber los gramajes y las cantidades que se debe servir en el servicio”

   Se adjunta evidencia fotográfica de la reunión:



Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Aplicar la minuta patrón y el análisis nutricional de acuerdo con la necesidad establecida	Manipuladores de alimentos	A partir de la fecha, durante la ejecución del convenio

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para la tercera semana de julio de 2025

Ingrese las filas que sean necesarias

Anexos: No aplica

Elaboró: Cesar Danilo Vargas Montenegro

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo I2024018983 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Capacitacion Reporte Servicio alimento 2. Lugar o Localidad o Sede : 3. Fecha y hora: 26/07/2025.

4. Nombre responsable: 5. Dependencia responsable:

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Mayra Alejandra Padilla	cc	1007706371		Manipulador de alimentos			3505449871	
2	Lora Johanna Ruiz	cc	52783733		Coind.			3203635821	
3	Martha Baez J	cc	52829814		Cocina.			3203639078	
4	Luz Ayde Gomez	cc	21514069		Cocina			3248287666	
5	Ana Arias S.	cc	51980260		Cocina			3123961000	
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales: "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me han informado que la Secretaría Distrital de Integración Social - SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de manera estudiantil debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Scanned with CamScanner