ACTA No. 53

FECHA: Chía Cundinamarca, 14 mayo 2025.

HORA: 14:00 p.m. - 15:00 p.m.

LUGAR: Centro integrarte atención interna grupo 5

TEMA: Socialización análisis químico, minuta patrón y ciclo de menús.

ASISTENTES: Ver listado de asistencia

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo y presentación del objetivo
2. Evaluación pretest
3. Socialización
4. Evaluación postest

DESARROLLO:

Se inicia la actividad con un corto saludo y la presentación del objetivo correspondiente a socializar los criterios de preparaciòn de alimentos de acuerdo a los parámetros establecidos para la preparación de los alimentos, de acuerdo a lo contemplado en el ciclo de menús, análisis químico , minuta patrón y ciclo de menús derivado.

Luego de esto, se lleva a cabo una actividad de evaluación escrita con análisis simultaneo con combinación de la metodología de análisis conjunto de mesa redonda por medio de las siguientes preguntas orientadoras:

1. ¿Qué herramienta brinda información detallada de los ingredientes de las preparaciones?. ¿Cuál es la diferencia entre el peso bruto y peso neto?

Al respecto, se socializa de manera física el análisis químico de energía y nutrientes, con el fin de dar claridad en la adecuada interpretación de este, exaltando la importancia de esta herramienta como la base de la planificación alimentaria, debido a que presenta de manera detallada el aporte de energía y nutrientes, con especificaciones en los ingredientes y las cantidades de los alimentos.

Por otro lado, se recuerda el concepto de peso bruto y peso neto, dando claridad que el primero incluye la parte no comestible del alimento como cascaras y semillas en algunos casos, o huesos y cartílagos para alimentos de origen animal.

2. Realice el cálculo de las cantidad de de los ingredientes para preparar ahuyama para 22 personas, de las cuales 12 son hipocalórica, 7 altos en fibra y 3 normales.

Por medio de este ejercicio se ejercicio se orienta sobre el uso del peso bruto del análisis nutricional, y se explica la diferencia de este en relación al peso servido de los alimentos, dando a conocer que los alimentos sufren cambios físico químicos durante la cocción, en donde generalmente pierden agua y peso, razón por la cual se debe considerar porciones mayores a las servidas para un cálculo adecuado.

Adicionalmente, se lleva a cabo el ejercicio de hacer los cálculos de las porciones adicionales al considerar las especificaciones dadas en el ciclo de menús derivado en donde se establecen porciones adicionales de ensalada para las dietas hipocalóricas y altas en fibra. De igual modo, se orienta sobre las equivalencias de las porciones en estas cuanto dicen 0,5, 1,5 o 2.

3. ¿Qué información nos da el ciclo de menús y la minuta patrón?

En este item se da claridad que la minuta patrón no brinda la información del nombre de la preparaciòn como usualmente se usa en la operación del servicio de alimentación, si no que este corresponde al ciclo de menús, el cual sirve de guía para tener una idea global de las preparaciones que se van a ofrecer cada día y en cada tiempo de comida.

En contraste, se explica que la minuta patrón corresponde a la herramienta que brinda la guía del servido, debido a que estima los cambios físico químicos de los alimentos acorde a los métodos de cocción.

Finalmente, se repasan las pregunta con el fin de dar claridad a las dudas conceptuales identificadas previamente.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Implementar las recomendaciones dadas en la derivación dietaría	Programa de nutrición	Durante la vigencia del convenio

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de junio 2025.

En constancia de lo anterior firman:

Anexo 1. Registro fotografico.



Elaboró: Nataly Stefany Fandiño Remolina

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 I2024018963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Ciclo de menús, análisis químico - minuta 2. Lugar o Localidad o Sede : 3. Fecha y hora: 14/05/2025 ; 14:00 - 15:00 pm

4. Nombre responsable: Nataly Fandiño 5. Dependencia responsable: Subdirección para la discapacidad.

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	Laura Tatiana Suarez A	CC	1075684471	CIAL 65	T. Alimentos	No aplica	laurasuarez946@gmail.	3213241326	
2	Josefa Benitez	C.C	23522981	CIAL 65	cocina	NO APLICA	—	3124781576	
3	Johanna Ortiz M.	CC	1083879193	CIAL 65	Cocina	No aplica	—	3015770051	
4	Zoila Flores	CC	1109844116	CIAL 65	cocina	No aplica	flores-ce@hotmail.com	3133588[illegible]	
5	Amanda Muñoz	CC	35474884	CIAL 65	cocina	no aplica	janethmu-8	3208948156	
6	Nataly Fandiño	CC	1018475125	CIAL 65	Nutricionista	No aplica	nsfandinor@unal.	3103098101	
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 fue 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 allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

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

14-05-2025 Johanna Ortiz Mora

1) Qué herramienta nos brinda información detallada sobre los ingredientes de las preparaciones?

2) ★Cual es la diferecia de peso bruto y neto?

Rta. analisis químico.

- Peso bruto = ingrediente sin pelar o arreglar.

Peso neto = Ingrediente sin cascara, raiz, tallo, semillas.

3). realizar el calculo de una ensalada de verdura caliente con abulgama. para 22 p. de los cuales 12 son hip. 7: Altaen fibra. y 3 normos.

Rta. peso bruto 123.gr

5'280 gr

123 g / persona

x2 246 g / persona → hipocalorias

246 x 19 = 4674

123 x 3 = 369

5043

60. N.
630 — 90. AF
630 — 90. hip.

Porción servida

1'080. Hp. 12 →
630. AF. 7.
180. N. 3

Altas enfibra 1'890 gr.

→ Mínimo

22. 7 AF = 14

3 N. — 3

12 HiP. = 24

41

x 90

123.

5,043 gr.

(4) Que información Nos da el ciclo de menú y minuta patron.

- Ciclo menú = el ciclo de cada comida Almuerzo y cena de cada día.

Idea del menú..

- Minuta patrón = es el que nos dice que lleve ~~en~~ ~~en cada preparación.~~

es la que nos da el Peso servido.

Brenda Muñoz

14 de Mayo

Que herramienta nos brinda información sobre los ingredientes de la preparación:

- Análisis Químico

cual es la diferencia entre peso neto y peso bruto

bruto con cascara sin prealistar
Neto sin cascara ya prealistado

Realice el calculo de una ensalada de verdura caliente con ahuyama para 22 personas de los cuales 12 son hipos y 7 altos en fibra.
peso bruto 123 gms x persona.

123 gms

22 personas

12 hipos D:1.40

7 altos en fibra

3

24
14
3
41 x 123
5043

120
7
840

123
9
1107

2

2 120
12
240
120
1440

Que información nos da el ciclo de menú
y la minuta patrón

ciclo de menús: una idea

minuta patrón: nos da el peso servido

14/05/2025

CIA 65

Rocio Florez.

1=Q herramienta nos brinda información detallado sobre los ingredientes de las preparaciones ¿cuál es la diferencia entre peso bruto y peso neto?

R/= Analisis quimico

- La diferencia es q el peso bruto es en crudo y en peso neto es el guarnaje

2= Realice el calculo de la una ~~ensalada~~ verdura caliente con ahuyama para 22 personas de los cuales 12 son hipocabricos q 7 altos en fibra. y 3 normales

R/= ~~123~~ peso bruto 123 g por persona

8,610 - 2,706 ~~gr~~ hipos

12^{x2} hipos = 24 personas

7^{x2} altos = 14 persona

3 = N = 3 personas

41 personas

X123

5,043

③ - Q información nos da el ciclo de menus y la minuta patrón

R/= el ciclo de menus se repite cada 30 dias y la minuta es el menú q se prepara a diario. y peso de servido de alimentos

nos da

Laura Tatiana Suarez Alvarez CIAL 65 14/05/25

Pre-test

1) ¿Que Herramienta nos brinda Información detallada sobre los ingredientes de las Preparaciones?
- Analisis Quimico

2) ¿Cual es la Diferencia entre peso bruto y peso neto?
- Peso Neto - Alimentos Prealistados (sin cascara ó Raices)
Peso Bruto - Alimentos en Cascara

3) Realice el calculo de Una ensalada de Verdura caliente con Ahuyama para 22 Personas. de los cuales 12 Son. Hipocalorico y 7 Altos en Fibra. y 3 Normales.

123g Peso Bruto. [123gr X 41]

~~5051~~ Kg de Ahuyama Para - 12 Hipos
5043 - 3 Normas
- 7 Altos Fibra

12 hipocalorias = 24 porciones
7 altos fibra = 14 porciones
3 normales = 3 porciones

123g X 41 =

4) Qué información nos da el ciclo de Menús y la Minuta Patrón?

* Ciclo de Menús → Diferentes Preparaciones por día del mes
* Minuta Patrón → Peso Servido de los alimentos Preparados

Josefa Benitez "Los 12S

C.A.I 05

① Que herramienta nos brinda información sobre los ingredientes de la preparación. Respuesta → analisis químico

② cual es la diferencia entre Peso Fruto y Peso neto

Respuesta Pretes : Fruto esta con la cascara
Peto es cuando ya esta prealistado

③ Realize el calculo de una ensalada de verdura caliente con ñam ahuyama Para 22 Personas de los cuales 12 son hipocalóricos y 7 altos en fibra 3 normales

Peso fruto 123 gr

12 x 90 = 1080 +
7x x90. = 63
3x 60. = 180

1.3.23

24 (Hipos) Porciones
+ 14 (Altos) Porciones
+ 3(Normales) Porciones
41 x 123 = 5,043

¿Que información nos da la minuta patron y el ciclo de menus

Respuesta: (Cantidades. peso. servido minuta patron)

Respuestas: ciclo se repite cada 30 días (ingredientes nos da una idea de la preparación