ACTA No 288

FECHA: 21 agosto 2025, Chía Cundinamarca,

HORA: 14:30 p.m. - 15:30 pm.

LUGAR: Centro Integrarte Atención interna grupo 5

TEMA: Ciclo de menús, análisis químico, minuta patrón.

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 el proceso de socialización con un corto saludo y la presentación del objetivo de la presentación correspondiente a fortalecer los conocimientos del equipo del servicio de alimentos sobre las herramientas de planificación alimentaria del servicio de alimentos.

Luego de esto se realiza una evaluación por medio del formulario de google.

Posteriormente, se realizan las siguientes preguntas con el fin de llevar a cabo el análisis de las herramientas de planificación alimentaria.

1. En que documento se puede evidenciar la preparaciòn de todo el día.
2. ¿Cómo se calculó la cantidad total de los ingredientes de la ensalada?¿Se uso peso neto o peso bruto?
3. ¿En qué documento se evidencian los cambios en las preparaciones para las dietas blandas y altas en fibra?

Teniendo en cuenta cada una de las preguntas se profundizo en la importancia de tener claridad conceptual del peso bruto y neto, considerando que el primero corresponde a los alimentos con la parte no comestible de algunos alimentos como piel, huesos, cartílagos, cascara o semillas con el fin de estimar adecuadamente la cantidad de alimentos que se deben preparar considerando las pérdidas de los alimentos dadas en el Prealistamiento.

Adicionalmente, se analizó a groso modo cuales son los cambios en el peso y el volumen de los alimentos al realizar un proceso de cocción para así considerar perdidas o incrementos de peso. De acuerdo a esto se encontró que las carnes y las verduras tienen a perder peso durante la

cocción, mientras que los cereales como el arroz y la pasta ganan volumen. En contraste, los alimentos fritos tienden a tener pérdidas importantes de peso, debido a las altas temperaturas a las cuales son sometidos, razón por la cual se consideró importante moderar el tiempo y la intensidad del fuego durante la cocción.

Así mismo, se exalto la importancia de verificar el ciclo de menús derivado previo a la preparación de los alimentos con el fin de calcular adecuadamente los cambios para cada una de las dietas, ya que la calidad del servicio de alimentos se evalúa acorde al impacto de la alimentación en el estado nutricional de los participantes y su estado de bienestar.

Teniendo en cuenta lo anterior, se enfatiza en la importancia de dar cumplimiento a la planificación alimentaria propuesta para el centro integrarte atención interna grupo 8, debido a que la propuesta de alimentación plasmada en el ciclo de menús, análisis químico y minuta patrón tiene como objetivo garantizar el requerimiento de energía y nutrientes, para así propender a un estado nutricional normal de todos los participantes considerando las condiciones individuales.

De igual forma, se informa que todos los cambios en las preparaciones deben contar con la autorización de la profesional en nutrición y solo se puede hacer con una frecuencia máxima de 2 a la semana y no pueden realizarse el mismo día. Estos cambios aplican exclusivamente para frutas, verduras, raíces, tubérculos y plátanos, y requieren de dicho aval, debido a que todos los alimentos y preparaciones deben tener un valor nutricional equivalente, puesto que se puede poner en riesgo el aporte de nutrientes críticos como proteína, calcio, hierro y vitamina A, los cuales se deben garantizar diariamente.

En concordancia, otros cambios en preparaciones como carnes, productos de panadería u otros requieren de aval dado por la nutricionista referente técnica. En este sentido, se exalta la importancia de dar cumplimiento total a los alimentos programados y se recomienda verificar el día anterior si se requiere de la hidratación de leguminosas, si se requiere en la mañana suministro de postres como gelatinas, natillas u otros alimentos que requieran de procesos más elaborados y de refrigeración previa, con el fin de dar cumplimiento al ciclo garantizando asi mismo la diversidad de los alimentos.

Finalmente, se realiza una evaluación por medio del formulario de google con el fin de reforzar los aspectos a mejorar, se resuelven dudas y se realiza el servido haciendo uso de la minuta patrón, haciendo el cálculo simultaneo de los peso para cada una de las derivaciones dietarías.

Compromisos:

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

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

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Nataly Stefany Fandiño	Nutricionista	CIAI grupo 5	

Ver anexo:

Anexo 1. Presentación conceptual

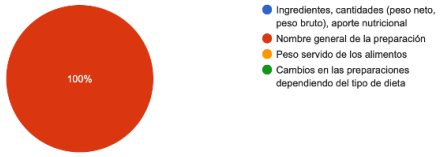


Evaluación pretest

El ciclo de menús nos brinda información de

5 respuestas

Copiar



El ciclo de menús derivado

5 respuestas

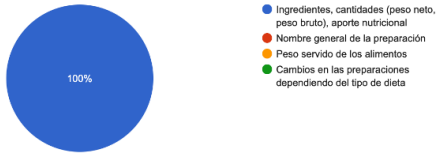
Copiar



El análisis químico de energía y nutrientes nos brinda la siguiente información

5 respuestas

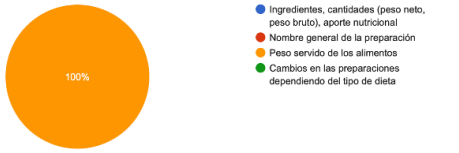
Copiar



La minuta patrón nos brinda la siguiente información

5 respuestas

Copiar



Evaluación postest

El ciclo de menús nos brinda información de

5 respuestas

Copiar



El ciclo de menús derivado

5 respuestas

Copiar



El análisis químico de energía y nutrientes nos brinda la siguiente información

5 respuestas

Copiar



La minuta patrón nos brinda la siguiente información

5 respuestas

Copiar



Elaboró: Nataly Stefany Fandiño Remolina