Lugar	Comedor Perdomo
Fecha	23/12/ 2025
Tema	Fortalecimiento Técnico en Minuta Patrón y Ciclo de Menús
Desarrollo	**1. CONCEPTOS BASICOS DE MINUTA PATRON Y CICLO DE MENUS**. **2. INFORME DE LOGROS Y DIFICULTADES** 1. **CONCEPTOS BASICOS** El fortalecimiento en minuta patrón y ciclo de menús en el servicio de alimentos es importante teniendo en cuenta que permite tener una mayor claridad en los procesos, controlar perdidas, y garantizar el aporte nutricional del menú por cada uno de los grupos etareos conforme lo establece el análisis químico de nutrientes, por lo tanto, el personal operativo debe estar relacionado en forma permanente con estos conceptos. MINUTA PATRON: La minuta patrón es el eje de todo el servicio de alimentación y se define como un modelo de los grupos de alimentos y las porciones a suministrar en uno o varios tiempos de comida del día. La minuta patrón facilita la operación del servicio de alimentación. La minuta de alimentos está planificada acorde a los requerimientos de ingesta de energía y nutrientes por cada grupo etario. El ciclo de menús ha sido elaborado para 24 días (4 semanas) y el análisis de aporte nutricional diario del ciclo de menús elaborado para los 24 días por grupo de edad CICLO DE MENUS: Es un conjunto de menús que se planean con anterioridad, teniendo como modelo la minuta patrón, el cual será para cuatro (4) semanas y tendrá veinticuatro (24) menús y se repite de una manera regular PESO BRUTO: Peso del alimento con semillas, cáscaras, hueso, empaque o envoltura. Este peso es el utilizado para calcular los costos y la lista de necesidades de alimentos. PESO NETO: Peso de la parte comestible del alimento, no incluye empaque, cáscara, semillas o huesos. Este peso es utilizado para obtener el valor nutricional del alimento y es el peso que se utilizará para las preparaciones. PESO SERVIDO: Después de la preparación y/o cocción; este peso se utiliza para dar cumplimiento a la porción establecida en la minuta patrón de acuerdo al grupo de edad, tiempo de comida y servicio social.

2. INFORME EJECUTIVO

LOGROS

- Se establece un dialogo de saberes con el personal manipulador de alimentos donde se analiza el ciclo de menús de la presente vigencia, encontrando que no se observan cambios significativos en el peso servido de las preparaciones ni tampoco en los menús suministrados a los participantes.
- Se enfatiza en que el rango de temperaturas para las preparaciones frías como ensaladas y jugos, así como algunos aderezos del postre como yogurth, queso, crema de leche y helado debe ser la temperatura de refrigeración 4+/-2 y se debe suministrar cumpliendo las temperaturas de seguridad facilitando el manejo en la operación del servicio.
- El personal operativo tiene experiencia en manipulación de alimentos y tiene conocimientos previos acerca del manejo del servicio. Reconocen algunos términos como minuta patrón, peso bruto, peso neto, y peso servido ya que ha trabajado con IDIPRON en vigencias anteriores.
- En relación a los cambios en los menús de presentarse situaciones de fuerza mayor o caso fortuito que afecten la disponibilidad de alimentos, las cuales generan la necesidad de realizar un intercambio, la SDIS notificará al IDIPRON sobre estos. Se aclara que, los cambios se realizan entre el mismo grupo de alimentos. a través de los profesionales de nutrición y dietética se debe informar por escrito a través de correo electrónico a la supervisión del convenio con 24 horas de anterioridad al inicio de la prestación del servicio. Se socializan los menús especiales establecidos para el día 24 y 31 de diciembre con los componentes del menú respectivo

DIFICULTADES

- Ninguna

ALTERNATIVAS DE SOLUCION

- Capacitación permanente al personal para identificar dificultades
- Asesoría por parte del profesional en nutrición y dietética
- Solicitud de aclaratorio a la SDIS en caso de ser necesario

REGISTRO FOTOGRAFICO





Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Gustavo Rodriguez	Nutricionista Idipron	Comedor Perdomo
	John Fredy Maldonado	Responsable	Comedor Perdomo
	Se anexa listado de asistencia	*Manipuladora de Alimentos*	*Comedor Perdomo*
Compromisos	Actividad	Responsable	
	Cumplir con lo dispuesto en el anexo técnico en relación al cumplimiento de la minuta patrón y el ciclo de menús	Talento Humano comedor comunitario	Vigencia contractual
Próxima reunión	las correspondientes a las programadas en el plan de capacitación y las requeridas por el anexo técnico		
Elaboró	Gustavo Rodríguez TP MND 01502 / Nutricionista U Nal		

** Se anexa listado de asistencia

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: MESITA PATRON Y CICLOS DE MENUS 2. Lugar o Localidad o Sede: CC PERDOMO 3. Fecha y hora: 23-12-2025 3:30 PM.

4. Nombre responsable: GUSTAVO ADOLFO GONZALEZ 5. Dependencia responsable: NUTRICIONISTA

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	[illegible]	CC	1121719228	CC PERDOMO	FORMADOR	CONTRATISTA	[illegible]	3102895200	[illegible]
2	TANIA LIZBETH GOUTHIER	CC	1033798440	CC PERDOMO	MUR COCINA	CONTRATISTA	lizbethgouthier@gmail.com	3144400781	[illegible]
3	Jorge Antonio Guerrero	C.C.	19.350825	CC. Perdomo	Jefe Cocina	Contratista	cuerposyguerreros@gmail.com	3143315880	[illegible]
4	GUSTAVO GONZALEZ	CC	79960239	CC PERDOMO	NUTRICIONISTA	CONTRATISTA	Sanutricionista nsc@ymail.com	3224321260	[illegible]
5									
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 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.

Powered by CamScanner

MINUTA PATRÓN, CICLOS DE MENÚS Y ANÁLISIS NUTRICIONALES

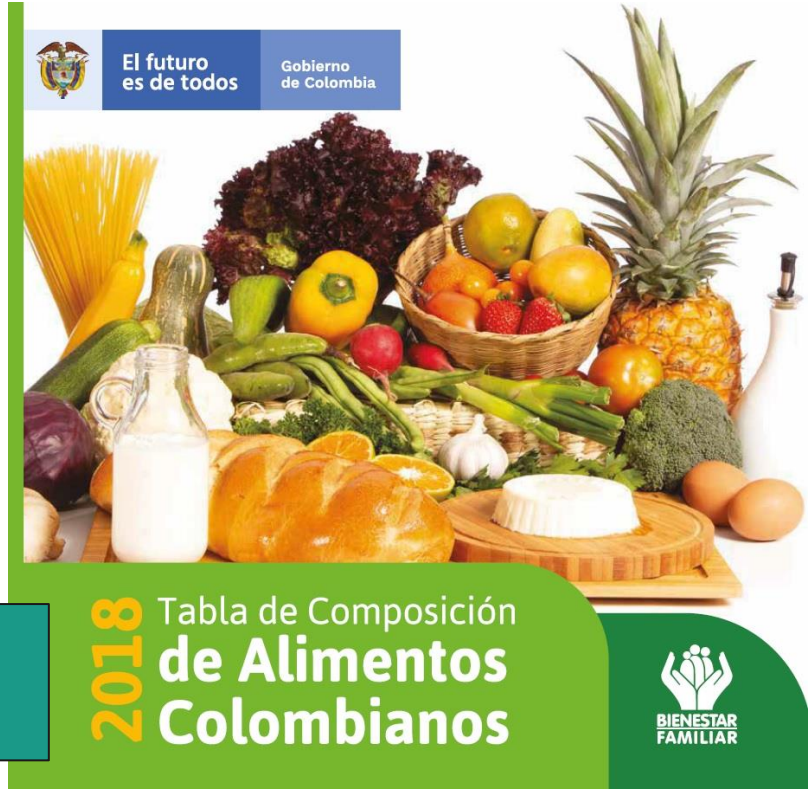
¿QUÉ ES UN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN?

Es la organización, que tiene como finalidad elaborar y/o distribuir alimentación científicamente planificada de acuerdo a recomendaciones nutricionales nacionales e internacionales, a través de platos preparados u otras preparaciones culinarias, de acuerdo a estándares técnicos y sanitarios; destinado a pacientes hospitalizados, pacientes ambulatorios, usuarios sanos o clientes en general.

Definiciones- Análisis nutricional

Es la obtención del aporte nutricional de los alimentos, expresada en calorías, macro y micro nutrientes.

773



Requerimientos diarios de energía y nutrientes por grupo de edad. Servicio social: Comedores																
EDAD	REQUERIMIENTO DE ENERGÍA (ER)		RANGO ACEPTABLE DE DISTRIBUCIÓN DE MACRONUTRIENTES (AMDR)						REQUERIMIENTO PROMEDIO ESTIMADO (EAR), INGESTA ADECUADA (AI) Y NIVEL DE INGESTA MÁXIMO (UL)							
	Calorías (Kcal)	% de aporte	Proteína (g)		Grasa (g)		Carbohidratos (g)		Calcio (mg)		Hierro (mg)		Sodio (mg)		Vit. A (ER)	
									EAR	UL	EAR	UL	AI	UL	EAR	UL
	100%	40%	10%	20%	30%	40%	50%	65%								
Niñas y niños de 3 años a 5 años 11 meses 29 días	1300	520	13,0	26,0	17,3	23,1	65,0	84,5	260	1000	2,2	16	440	680	97	300
			10%	20%	25%	35%	50%	65%								
Niñas y niños de 6 años a 8 años 11 meses 29 días	1629	652	16,3	32,6	18,1	25,3	81,5	105,9	320	1000	2,5	16	480	760	110	360
Niñas y niños de 9 años a 13 años 11 meses 29 días	2245	898	22,5	44,9	24,9	34,9	112,3	145,9	440	1200	3,5	16	600	880	173	680
			14%	20%	25%	35%	50%	65%								
Mujeres y hombres mayores de 14 años	2678	1071	37,5	53,6	29,8	41,7	133,9	174,1	360	1000	4,1	18	560	920	224	1160

Fuente: Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN), Resolución 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social

SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL
SUBDIRECCIÓN DE NUTRICIÓN
ANALISIS NUTRICIONAL, SERVICIO SOCIAL COMEDORES
9-13 AÑOS 11 MESES

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | BOGOTÁ

MENU	SEMANA	TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	PREPARACION	CÓDIGO ICBF	ALIMENTO	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	NUTRIENTES							
									Calorías	Proteína g	Grasa g	Carboh. g	Hierro mg	Calcio mg	Sodio mg	Vit. A ER
MENÚ 8	SEMANA 2	ALMUERZO	SOPA O CAZUELA	SOPA DE ARROZ	129	Ajo	0,58	0,55	1	0,0	0,0	0,2	0,0	0,2	0,0	0,0
MENÚ 8	SEMANA 2	ALMUERZO	SOPA O CAZUELA	SOPA DE ARROZ	374	Aceite, de soya	1,20	1,20	11	0,0	1,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
MENÚ 8	SEMANA 2	ALMUERZO	SOPA O CAZUELA	SOPA DE ARROZ	159	Cilantro, hojas	0,96	0,86	0	0,0	0,0	0,1	0,1	2,2	0,0	3,4
MENÚ 8	SEMANA 2	ALMUERZO	SOPA O CAZUELA	SOPA DE ARROZ	743	Sal	0,28	0,28	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	110,1	0,0
MENÚ 8	SEMANA 2	ALMUERZO	BEBIDA DE FRUTA	SORBETE DE MORA	339	Mora de castilla, pulpa	66,67	60,00	38	0,6	0,1	8,8	1,0	25,2	0,0	0,0
MENÚ 8	SEMANA 2	ALMUERZO	BEBIDA DE FRUTA	SORBETE DE MORA	688	Azúcar, blanco	13,00	13,00	52	0,0	0,0	12,9	0,0	0,0	0,0	0,0
MENÚ 8	SEMANA 2	ALMUERZO	BEBIDA DE FRUTA	SORBETE DE MORA	632	Leche de vaca, entera, pasteurizada	240,00	240,00	130	7,7	7,7	7,7	0,7	288,0	124,8	228,0
MENÚ 8	SEMANA 2	ALMUERZO	POSTRE	PAPAYA CON YOGURT	343	Papaya, maduro, pulpa	98,57	69,00	21	0,3	0,1	4,7	0,2	16,6	3,5	162,2
MENÚ 8	SEMANA 2	ALMUERZO	POSTRE	PAPAYA CON YOGURT	649	Yogurt entero, con dulce	17,00	17,00	14	0,5	0,5	1,9	0,0	15,1	7,1	9,4
APORTE TOTAL DIARIO DE NUTRIENTES									928	36,1	31,9	124,4	7,7	424,6	788,2	966,0
REQUERIMIETOS DE ENERGÍA Y NUTRIENTES (AMDR - EAR - AI -UL)									898	22,5 44,9	24,9 34,9	112,3 145,9	3,5 16,0	440,0 1200,0	600,0 880,0	173,0 680,0
NIVEL DE APORTE									103%	NIVEL ADECUADO	NIVEL ADECUADO	NIVEL ADECUADO	NIVEL ADECUADO	APORTE BAJO	NIVEL ADECUADO	SUPERA UL

Convenciones: **AMDR** - Rango Aceptable de distribución de macronutrientes, **EAR** - Requerimiento Promedio Estimado, **AI** - Ingesta Adecuada, **UL** - Nivel de Ingesta Máximo Tolerable.

PORCENTAJE DE APORTE DE ENERGÍA POR TIEMPO DE COMIDA

TIEMPO DE COMIDA	% DE APORTE DE ENERGIA PLANIFICADO		CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASA	CARBOH.	% DE APORTE DE ENERGÍA
ALMUERZO	36	44	927,7	36,1	31,9	124,4	41

Definiciones- Ciclo de menús

Es un conjunto de menús que se planean con anterioridad, teniendo como **modelo la minuta patrón**, para un periodo determinado de tiempo, el cual se repite de una manera regular.

Tiempo de comida

Tipo de alimento

CICLO DE MENÚS COMEDORES

SEMANA 1						
PATRÓN	1	2	3	4	5	6
ALMUERZO						
PROTEINA	Carne de res mechada	Tortilla de huevo con Atún	Pechuga de pollo en salsa de naranja	Hígado de res dorado con cilantro finamente picado	Pechuga de pollo, en salsa blanca	Carne de res asada
CEREAL	Arroz con cilantro	Arroz con zanahoria	Arroz con Pimentón	Arroz con perejil	Arroz con ajonjolí	Arroz blanco
VERDURA O ENSALADA	Verduras cocidas con mayonesa fría	Calabaza guisada con arveja verde fresca y perejil	Ensalada de lechuga, manzana, fresa y crema de leche	Verdura campesina	Tortilla de espinaca	Tajada de aguacate
TUBÉRCULO O PLÁTANO	Papa criolla dorada	Yuca guisada con cilantro	Plátano cocido con canela	Papa criolla chorreada	Papa cocida con cascara	Tajada de plátano
SOPA O CAZUELA	Sopa de conchitas	Sopa de avena	Sopa de cuchuco de cebada	Sopa de patacón	Sopa de fideos	Cazuela de Frijoles
BEBIDA DE FRUTA	Sorbete de tomate de árbol	Jugo de mora	Sorbete de maracuyá	Sorbete de guayaba	Sorbete de mango	Jugo de lulo
POSTRE	Fresas con crema	Banano con queso doble crema	Uvas con yogurt	Manzana con helado	Melón con leche condensada	Papaya con queso doble crema

Definiciones - Minuta Patrón

La minuta es el eje de todo servicio de alimentación y se define como un modelo de los **grupos de alimentos y las porciones a suministrar** en una o varias comidas del día; debe diseñarse teniendo en cuenta el presupuesto asignado y las recomendaciones nutricionales requeridas por los usuarios.

Tiempo de comida

Grupo de edad

Minuta patrón para el grupo de edad (Niñas y niños de 3 años a 5 años 11 meses 29 días)						
3-5 años						
ALMUERZO						
Tipo de Alimento	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción Servida	[2]Medida Casera
			P. BRUTO	P. NETO		

- Sopa
- Proteico
- Cereal
- Raíces, tubérculos y plátano
- Verdura
- Jugo o sorbete
- Postre

Diferencia de pesos

Peso bruto:
Peso del alimento con semillas, cáscaras, huevo, empaque o envoltura.

Costos y lista de víveres

Peso neto:
cantidad del alimento a utilizar en cada preparación, descartando los desechos corrientes como huesos, semillas, cáscaras, entre otros.

Peso servido:
es el peso del alimento después de la preparación y cocción.

Tamaño de porción por alimento y participante

¡GRACIAS!