HOGAR INFANTIL EL TRENCITO

Fe y Alegría
COLOMBIA

ACTA

NOMBRE ACTIVIDAD:

SOCIALIZACIÓN DE LA MINUTA: CUMPLIMIENTO DE LOS CICLOS DE MENÚ

FECHA: 25/08/2026

HORA INICIO: 3:30 PM **HORA FINAL: 4:00 PM**

OBJETIVO:

Socializar a las gestoras de alimentos el debido cumplimiento de los ciclos de menú, implementados en la unidad de servicio.

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo que conecta
2. Socializar la minuta
3. Despedida

Se realizó la socialización a las GESTORAS DE ALIMENTOS del Hogar Infantil EL TRENCITO la temática relacionada de: socialización de la minuta: cumplimiento de los ciclos de menú.

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD:

CUMPLIMIENTO DE LOS CICLOS DE MENÚ

El cumplimiento de los ciclos de menú establecidos es fundamental para garantizar que las niñas y los niños reciban una alimentación equilibrada, variada y acorde con los requerimientos nutricionales definidos para cada grupo de edad. Las gestoras de alimentos cumplen un papel esencial en este proceso, ya que deben verificar

que las preparaciones correspondan a lo programado, respetando los ingredientes, cantidades, porciones y características establecidas en la minuta y en las guías de preparación. De esta manera, se contribuye a mantener la calidad nutricional y a garantizar la adecuada prestación del servicio de alimentación.

Preparar exactamente lo programado permite mantener la coherencia entre los ciclos de menú y lo que finalmente se ofrece a los niños y niñas. Por esta razón, antes de iniciar cada preparación es importante revisar el ciclo de menú, confirmar la disponibilidad de los ingredientes y verificar que las cantidades correspondan a lo establecido, evitando realizar cambios por iniciativa propia.

Cuando se presenta la ausencia de algún alimento o ingrediente necesario para una preparación, la situación debe ser comunicada oportunamente a la nutricionista del servicio de alimentación o coordinación, con el fin de determinar la alternativa correspondiente. No se recomienda reemplazar arbitrariamente un alimento por otro, debido a que no todos aportan los mismos nutrientes ni pertenecen al mismo grupo de alimentos. Cualquier sustitución debe realizarse de acuerdo con los intercambios o equivalencias autorizadas y con los lineamientos establecidos para el servicio.

Las sustituciones e intercambios autorizados permiten responder a situaciones de disponibilidad de alimentos sin afectar significativamente la calidad nutricional del menú. Para ello, es necesario que las gestoras conozcan y utilicen adecuadamente la lista de intercambios y demás herramientas proporcionadas para la ejecución de los ciclos de menú. El intercambio debe conservar, en la medida establecida por los lineamientos, las características nutricionales y la cantidad correspondiente del alimento que se está reemplazando, evitando que estas modificaciones se

conviertan en cambios frecuentes o improvisados, además, que debe estar diligenciado en el formato de intercambios.

Ante cambios de última hora, como faltantes, dificultades en el abastecimiento o situaciones que impidan desarrollar una preparación tal como fue programada, se debe actuar de manera organizada y siguiendo los procedimientos establecidos. La prioridad debe ser garantizar la continuidad del servicio y ofrecer una preparación segura y nutricionalmente adecuada, evitando decisiones individuales que puedan comprometer el cumplimiento de la minuta. La comunicación oportuna permite que el cambio sea evaluado y autorizado por la nutricionista, dejando claridad sobre las razones que dieron lugar a la modificación.

Finalmente, el registro y la comunicación de las novedades son elementos indispensables para realizar un adecuado seguimiento al cumplimiento de los ciclos de menú. Toda situación que genere una modificación debe quedar documentada de acuerdo con los formatos y procedimientos establecidos (Formato de intercambios), indicando la novedad presentada.

DUDAS Y PREGUNTAS

Durante la socialización del tema, el talento humano manifestó interés en comprender cómo es importante el cumplimiento de los ciclos de menú establecidos es fundamental para garantizar que las niñas y los niños reciban una alimentación equilibrada, variada y acorde con los requerimientos nutricionales definidos para cada grupo de edad.

PRESENTACION DE LA INFORMACION

Programa o Proyecto: PRIMERA INFANCIA
Sub-Proyecto: HOGARES INFANTILES
Nombre EAS: FE Y ALEGRIA DE COLOMBIA
Unidad de Servicio: HI EL TRENCITO
GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____) Afro ____ Raizal ___ Rrom ___ Sin pertenencia Étnica _X___
GRUPO DE EDAD: 1 a 5 años 11 meses

SEMANA No. 1							
COMPONENTE	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA XX	DÍA XX
DESAYUNO							
REFRIGERIO DE LA MAÑANA							
TUBÉRCULOS, RAÍZ, PLÁTANO, AMASIJO Y CEREAL	AREPA CAMPESINA	AREPUELA DE PLÁTANO CON BIENESTARINA	ARROZ BLANCO	PAPA INCLUIDA EN LA CHANGUA	PANCAKE DE AVENA, BANANO Y BIENESTARINA		
FRUTA	PAPAYA PICADA	MANDARINA EN CASCOS	MELÓN EN CUBOS	MANGO EN CUBITOS	FRESA		
LACTEO	COLADA DE AVENA CON BIENESTARINA	COCOA CAMPESINA	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ CON BIENESTARINA	CHANGUA CON PAPA Y HUEVO	COLADA DE BIENESTARINA		
PROTEINA	QUESO CAMPESINO	HUEVOS REVUELTOS	HUEVO PERICO	HUEVO INCLUIDO EN LA CHANGUA	HUEVO COCIDO		
ALMUERZO							
CEREAL	ARROZ CON PEREJIL	ARROZ BLANCO	ESPAGUETTI EN SALSA POMODORO	ARROZ TIGRE	ARROZ BLANCO		
TUBÉRCULOS, RAÍZ Y PLÁTANO	PAPA DORADA	PURÉ DE PAPA CON CILANTRO	PLÁTANO MADURO COCIDO CON CANELA	CHIPS DE ARRACACHA	TAJADAS DE PLÁTANO MADURO		
FRUTA	JUGO DE LULO	PATILLA EN CUBOS	JUGO DE FRESA	BANANO	JUGO DE MARACUYÁ		
VERDURA	ENSALADA ROJA (remolacha y zanahoria)	ENSALADA HAWAIANA (Repollo, lechuga, piña y uvas pasas)	CALABACIN Y GUATILA CON QUESO	ENSALADA DE ESPINACA, LECHUGA, FRESAS Y YOGURTH	GUACAMOLE		
PROTEINA	CARNE AL PIMENTON	POLLO EN SALSA CRIOLLA CON BIENESTARINA	PECHUGA A LA PLANCHA	CORAZONCITOS DE POLLO CON HOGAO Y BIENESTARINA	FRIJOL CARNE MOLIDA CON BIENESTARINA		
REFRIGERIO DE LA TARDE							
TUBÉRCULOS, RAÍZ, PLÁTANO, AMASIJO Y CEREAL	GALLETA DE BIENESTARINA CON SABOR A VAINILLA	ARROZ CON LECHE Y BIENESTARINA	CHURROS CON BIENESTARINA	TORTA DE ZANAHORIA CON BIENESTARINA	GRANOLA INCLUIDA EN EL PARFAIT		
FRUTA	BANANO INCLUIDO EN LA AVENA FRÍA	PERA EN TROZOS	MARACUYÁ INCLUIDO EN LA CREMA	MORA INCLUIDA EN LA CREMA	FRUTAS INCLUIDAS EN EL PARFAIT		
LACTEO	AVENA FRÍA CON BIENESTARINA Y BANANO	ARROZ CON LECHE Y BIENESTARINA	CREMA DE MARACUYÁ CON BIENESTARINA	CREMA DE MORA CON BIENESTARINA	PARFAIT DE FRUTAS (BANANO, MELÓN Y PATILLA) CON GRANOLA Y YOGURT ARTESANAL		
COMIDA / CENA							
REFRIGERIO NOCTURNO							

Nutricionista Dietista BAB
TP: 1098736598

DIANA CAROLINA ARIZA ROMERO
Nutricionista Dietista ICBF
MND 81400

Fecha de aprobación:

REGISTRO FOTOGRÁFICO:



ELABORADO POR:

MAGDA LORENA BARRIOS VILLAMIZAR

NUTRICIONISTA



Fe y Alegría
COLOMBIA

https://www.feyalegria.org.co

Fe y Alegría Colombia Movimiento de Educación Popular Integral y Promoción Social	Registro de asistencia de capacitación / formación	Versión: 1 Fecha: 23/06/2023

Fecha	**25/08/2026**
Institución / lugar	**HI EL TRENCITO**
Tema de capacitación	**ACOMPAÑAMIENTO MINUTA PATRON GESTORAS DE ALIMENTOS**
Persona que realiza la actividad / cargo / empresa	**Magda Lorena Barrios Villamizar / Nutricionista**

Asistentes

Nombre completo	Cédula	cargo	Teléfono	Correo	Firma
Blanca Doris Zirate	52442525	manipuladora	3,142467388	Blanca1821 @ Hotmail.com	Doris
Jenny Carolina Cruz	1110060613	manipulaalimentos	3132496488	Jennacruz1423@gmail.com	carolinaCruz
Natali Cano lopez	52938108	manipuladora de Alimentos	3118424596	natakarol1114@gmail.com	Natali

Powered by CamScanner