

	<p>PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL</p> <p>FORMATO AYUDA DE MEMORIA</p>	Código: FOR-GD-040
		Versión: 1
		Fecha: I2026022259 – 07/07/2026
		Página: 1 de 3

Lugar	Comunidad de Cuidado San José
Fecha	05/08/2026
Tema	Inducción
Desarrollo	<p>Objetivo general</p> <p>Fortalecer los conocimientos de los auxiliares del servicio de alimentos sobre la elaboración y aplicación de la minuta patrón, el ciclo de menús y el análisis nutricional, que contribuya al cumplimiento de los requerimientos nutricionales de la población atendida y a la prestación de un servicio de calidad.</p> <p>Introducción</p> <p>La planeación de la alimentación en los servicios de alimentación constituye una herramienta fundamental para asegurar que los usuarios reciban preparaciones equilibradas, variadas e inocuas. La minuta patrón, el ciclo de menús y el análisis nutricional son instrumentos esenciales que permiten organizar los tiempos de comida, controlar la calidad nutricional de las preparaciones y optimizar el uso de los recursos disponibles.</p> <p>Desarrollo del tema</p> <p>Se explicó que la minuta patrón es una guía de planificación alimentaria que establece los grupos de alimentos, porciones, y frecuencia de consumo que deben suministrarse en cada tiempo de comida.</p> <p>Se resaltó que la minuta patrón permite:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Garantizar el aporte adecuado de energía y nutrientes. • Estandarizar las preparaciones ofrecidas. • Facilitar la programación de compras y producción. • Dar cumplimiento a los lineamientos nutricionales establecidos por la SDIS. <p>Posteriormente, se abordó el concepto de ciclo de menús como una planificación organizada de preparaciones para un período determinado (semanal, quincenal o mensual), que posteriormente se repite de manera cíclica.</p> <p>Se enfatizó la importancia de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mantener variedad en las preparaciones. • Evitar la repetición frecuente de alimentos. • Incluir diferentes técnicas de cocción. • Incorporar todos los grupos de alimentos. • Favorecer la aceptación de los menús por parte de las personas mayores <p>Finalmente, se desarrolló el tema de análisis nutricional, definido como el proceso mediante el cual se evalúa el contenido energético y nutricional de los menús y preparaciones.</p> <p>Se explicó que el análisis nutricional permite determinar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aporte calórico total. • Distribución de macronutrientes (proteínas, carbohidratos y grasas).

	<p>PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL</p> <p>FORMATO AYUDA DE MEMORIA</p>	Código: FOR-GD-040
		Versión: 1
		Fecha: I2026022259 – 07/07/2026
		Página: 2 de 3

- Contenido de micronutrientes (vitaminas y minerales).
- Cumplimiento de las recomendaciones nutricionales establecidas para la población objetivo.

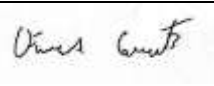
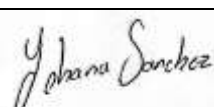
Se da por finalizada la jornada de capacitación, dejando constancia de la asistencia de las auxiliares del servicio de alimentos en el fortalecimiento de sus competencias relacionadas con el aseguramiento de la calidad alimentaria.

Registro fotográfico



Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia	Firma
	Martha Esperanza Godoy	Técnico en gastronomía	Comunidad de Cuidado San José	
	Belquis Dita Olivares	Auxiliar de servicio de alimentos	Comunidad de Cuidado San José	
	Luz Adriana Molano	Auxiliar de servicio de alimentos	Comunidad de Cuidado San José	
	Daniela Dussan Totena	Auxiliar de servicio de alimentos	Comunidad de Cuidado San José	
	María Tovar Cruz	Auxiliar de servicio de alimentos	Comunidad de Cuidado San José	
	Milena Guerrero	Auxiliar de servicio de alimentos	Comunidad de Cuidado San José	

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO AYUDA DE MEMORIA	Código: FOR-GD-040
		Versión: 1
		Fecha: I2026022259 – 07/07/2026
		Página: 3 de 3

	Ofelia Gutiérrez Gamboa	Auxiliar de servicio de alimentos	Comunidad de Cuidado San José	
	Cecilia Johana Sánchez	Auxiliar de servicio de alimentos	Comunidad de Cuidado San José	
Compromisos	Actividad	Responsable		Fecha límite
	Seguir los procedimientos para uso de la minuta patrón y ciclos de menú, con el fin de garantizar el aporte nutricional adecuado a las personas mayores.	Auxiliares del servicio de alimentos		Durante la ejecución del convenio
Próxima reunión	La próxima reunión se realizará en el mes de septiembre			
Elaboró	Gloria Villalobos-Lesly Fontalvo			