Lugar	Servicio Atención Sociosanitaria Transitoria Salud y Vida
Fecha	04/08/2026 3:30 p.m.
Tema	Inducción al servicio de alimentos: manejo de la minuta patrón, criterios técnicos para el suministro alimentario.
Desarrollo	**OBJETIVO:** Orientar al personal manipulador de alimentos a cerca de los procesos operativos que se llevan a cabo en el servicio de alimentos de la unidad operativa, con el propósito de garantizar las buenas prácticas de manufactura y conocer los criterios técnicos para el suministro alimentario. **ORDEN DEL DIA:** Se realiza la convocatoria del personal manipulador de alimentos y se organiza el espacio para el desarrollo de la capacitación. Se proyecta realizar la capacitación en dos fechas (los días 03 y 04 de agosto de 2026), con el fin de capacitar a todo el personal manipulador de alimentos del servicio. Se proyecta brindar la capacitación y generar un espacio para resolver dudas e inquietudes acerca del tema. **INTRODUCCIÓN:** El 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, en este caso es un ciclo de menú de veintiocho días (28 menús) con cinco tiempos de comida. Por otro lado, La minuta patrón, se define como una guía de los grupos de alimentos y las porciones a ofrecer por cada uno de estos. En la minuta patrón se estima el aporte calórico a ofrecer en un día de acuerdo al grupo poblacional definido, es la base para diseñar los ciclos de menús que contienen las preparaciones a ofrecer; se diseña teniendo en cuenta criterios como presupuesto, recomendaciones de ingesta de energía y nutrientes (RIEN) para la población a quien va dirigida y enfoque diferencial, para ofrecer intercambios de alimentos comunes y tradicionales (nativos o autóctonos), para responder apropiadamente a las tradiciones culturales de los diversos grupos étnicos atendidos en los Servicios Sociales de la SDIS. La alimentación suministrada debe garantizar excelentes características organolépticas, las cuales, son propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor y aspecto (suma de color, textura, consistencia y uniformidad), las cuales pueden ser percibidas de acuerdo con la naturaleza del alimento durante el recibo, preparación y consumo.

Se deben realizar las siguientes actividades para garantizar el cumplimiento de la minuta y brindar una excelente prestación del servicio:

Actividad 1. Pre-alistamiento de alimentos

De acuerdo con el ciclo de menú establecido para cada servicio social y asistencia a atender, se deben definir las cantidades netas a utilizar en cada preparación y continuar con las etapas descritas a continuación:

Para realizar el cálculo de los ingredientes a utilizar en una preparación deben seguirse los siguientes pasos:

- Tener en cuenta el número de asistentes de la comunidad de cuidado
Si el alimento no fue pre-alistado antes de almacenar, multiplique el peso bruto del alimento establecido en el análisis del aporte nutricional por el número de asistentes y sumar las cantidades de alimento en peso bruto calculadas, para obtener el total de alimento a preparar.
- Si el alimento fue pre-alistado antes de almacenar (sin cáscara, pepas o partes no comestibles), multiplique el peso neto del alimento establecido en el análisis del aporte nutricional por el número de asistentes y sumar las cantidades de alimento en peso neto calculadas, para obtener el total de alimento a preparar.

Realizar las anteriores operaciones con todos los alimentos que hagan parte de una preparación.

- Selección: esta actividad consiste en seleccionar los alimentos que van a ser utilizados en las preparaciones del día, en donde se separan los alimentos que presenten magulladuras, aplastamiento o daño mecánico, esto para no afectar la calidad nutricional y organoléptica de las preparaciones.
- Descongelación de los alimentos: para preparar un alimento que está congelado, debe asegurarse que el aumento de temperatura del mismo sea controlado, lo cual disminuye la actividad enzimática y riesgo microbiológico, por lo tanto, los alimentos en congelación que vayan a ser sometidos a procesos de preparación y cocción deben pasar a refrigeración mínimo 24 horas y máximo 3 días antes del inicio de la preparación, estos deben ser colocados en la parte más fría del refrigerador evitando escurrimientos para el caso de los cárnicos, debe asegurarse que la cantidad de alimento que pase de congelación a refrigeración es la misma cantidad que va a ser utilizada, dado que no debe volverse a congelar.
- Limpieza y desinfección de los alimentos: la operación de limpieza y desinfección de alimentos como frutas, hortalizas y verduras que no requieran proceso de cocción, empaques de leche líquida, empaque de las carnes, huevos, alimentos enlatados, entre otros que implica lavar con abundante agua para retirar elementos extraños como tierra o materia orgánica visible, disminuir carga microbiana y desinfectar con hipoclorito de sodio.

Actividad 2. Pelar, cortar, desmenuzar, picar, entre otros.

Los implementos o utensilios utilizados en estas actividades deben ajustarse a las siguientes características:

- Tabla de picado: las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón, cuando se evidencie deterioro por uso como grietas profundas, desprendimiento de material, deformación o percudido que no es posible retirar con desinfectante o blanqueador es necesario reemplazarla.
- Cuchillos de cortar y trinches: los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección, por tal razón el mango de los utensilios no puede ser de madera.
- Equipos manuales o eléctricos: como ayudante de cocina, peladoras, cortadoras, licuadoras entre otros.

Actividad 3. Pesado

Una vez listos los alimentos proceden a pesar cada uno de ellos, con el propósito de asegurar gramaje requerido en peso neto para cada preparación. Esto se realiza debido a que en cada una de las actividades anteriores (selección, clasificación, pelado, lavado, cortado y picado) se presentan pérdidas o mermas que pueden generar disminución de la cantidad real a preparar.

Actividad 4. Preparación de los alimentos

Para dar cumplimiento a los menús, los primeros alimentos que se preparan son aquellos que deben someterse a procesos térmicos como sopas, arroz, leguminosas, tubérculos, pastas y otros, y los últimos alimentos en preparar son los que no requieren tratamiento térmico como jugos, ensaladas crudas y aderezos, esto con el fin de prevenir el aumento de carga microbiana, como la comunidad de cuidado cuenta con capacidad de almacenamiento en refrigeración, los alimentos crudos pueden prepararse con anticipación (el mismo día) para asegurar temperatura de servido.

Preparación de alimentos con proceso térmico: Los tiempos de cocción de los alimentos influyen en la calidad nutricional y organoléptica de los mismos y estos pueden variar de acuerdo con la cantidad de alimentos a preparar y la fuente de energía. El tiempo de cocción de los alimentos varía de acuerdo con el tipo de alimento, a continuación, se describen los métodos de cocción por grupos de alimentos.
La preparación de ensaladas que requieran proceso térmico, pero que se consuman en frío, por ejemplo, habichuelas, zanahoria, arveja, remolacha entre otras, deben ser enfriadas rápidamente para garantizar que la ensalada llegue a la temperatura de seguridad en el menor tiempo posible, se sugiere disponer en recipientes planos de bajo fondo y se extienda el producto permitiendo que el vapor se libere en pocos minutos para luego protegerlo del medio ambiente.

Es indispensable que el tiempo de exposición del alimento a temperatura de peligro (4ºC +/-2ºC a 60ºC) sea de quince (15) a veinticinco (25) minutos máximos.

Preparación de alimentos sin proceso térmico (Jugos de frutas y ensaladas crudas): Todas las frutas y hortalizas para utilizar en las preparaciones de los ciclos de menús que no requieren cocción (como los jugos y las ensaladas crudas) deben ser sometidas a un estricto proceso de limpieza y desinfección manteniéndose en temperatura de refrigeración 4°C +/- 2°C. Las frutas no pueden cocinarse para aumentar el rendimiento de los jugos ya que la cocción disminuye el aporte de micronutrientes.

Finalmente, para la distribución de los alimentos se deben tener en cuenta las siguientes actividades:

Actividad 1: Organización del área destinada para servir los alimentos

En el área de preparación de alimentos debe destinarse un espacio para el servido de los alimentos. Esta área debe estar organizada e higienizada previamente de acuerdo con lo establecido en el Plan de saneamiento.

Actividad 2. Alistamiento del menaje para el servido de alimentos

Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberá ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar lavados y desinfectados, secos y listos para su uso.

Dentro de los utensilios más usados a la hora de servir están cucharas y vasos medidores, pocillos, cucharones, trinches, pinzas, vasos. Debe evitarse la manipulación excesiva de los alimentos y no servir ningún alimento o preparación directamente con las manos o guantes.

Actividad 3. Conocer las porciones a servir y las preparaciones,

Para realizar el servido de los alimentos la persona responsable debe consultar en la minuta patrón las porciones que se deben servir a los participantes

Actividad 4. Servir en el menaje con utensilios estandarizados y distribuir a los beneficiarios
En el momento de realizar el servido de los alimentos, estos deben servirse en menaje previamente lavado, desinfectado y seco, con los cubiertos requeridos para ser entregados a los beneficiarios, de tal forma que la presentación de los alimentos invite a disfrutarlos.

METODOLOGÍA:

La presente capacitación de inducción se realizó en dos fechas; el día 03 y 04 de

agosto de 2026 a las 3:30 p.m., las cuales, se desarrollaron mediante la siguiente metodología:
Se convocó al personal manipulador de alimentos y se llevó a cabo la capacitación explicando los procesos operativos que se deben realizar diariamente cumpliendo con las buenas prácticas de manufactura, garantizando el cumplimiento del ciclo de menú, minuta patrón y derivaciones de menús. Posteriormente se resolvieron dudas e inquietudes acerca del tema.

MATERIALES:

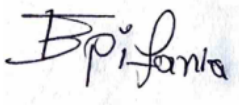
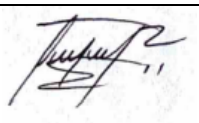
Mesas, sillas, protocolos del servicio de alimentos, ciclos de menús, minuta patrón, derivaciones de menú, habladores de los códigos de colores de las tablas de cocina, hablador de las diluciones para preparar solución desinfectante de hipoclorito de sodio.

REGISTRO FOTOGRÁFICO:







	Nota aclaratoria: El registro fotográfico original reposa en el drive del servicio.			
Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia	Firma
	Omaira Petro	Manipulador de alimentos	Salud y vida	
	Camila moreno	Manipulador de alimentos	Salud y vida	
	Epifania Lopez	Manipulador de alimentos	Salud y vida	
	Islena González	Manipulador de alimentos	Salud y vida	
	Gustavo Garzón	Manipulador de alimentos	Salud y vida	
Compromisos	Actividad	Responsable		Fecha límite
	Garantizar el cumplimiento de las BPM en todos los procesos operativos del S.A. y garantizar el cumplimiento del ciclo de menús, minuta patrón y derivaciones de menú.	Nutricionista, personal manipulador de alimentos		Todos los días
Próxima reunión	No aplica.			
Elaboró	Angel Higuera.			