Lugar	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita
Fecha	30/07/2026 12:00pm – 1:00 pm
Tema	Inducción de inicio de convenio.
Desarrollo	1. INTRODUCCIÓN La alimentación suministrada en la Comunidad de Cuidado constituye un componente fundamental para el mantenimiento del estado nutricional, la salud y la calidad de vida de las personas mayores. Por esta razón, es indispensable que el personal manipulador de alimentos conozca y comprenda la estructura de la minuta institucional, los ciclos de menú establecidos y los criterios técnicos que orientan la preparación y distribución de los alimentos. La presente capacitación tiene como finalidad fortalecer los conocimientos del personal sobre la importancia de seguir las especificaciones definidas en la minuta patrón, respetar las porciones establecidas, comprender las modificaciones de consistencia y realizar una adecuada distribución de los alimentos según las condiciones individuales 2. OBJETIVO Capacitar al personal manipulador de alimentos, tanto al inicio de convenio como durante el proceso de inducción de nuevos colaboradores, en el manejo adecuado de la minuta de alimentos, incluyendo la comprensión de la minuta patrón, el ciclo de menús y el análisis del aporte nutricional, así como en la aplicación de los criterios técnicos para el suministro alimentario y las modificaciones de alimentos o preparaciones requeridas por las personas mayores, garantizando una atención segura, oportuna y acorde con sus necesidades nutricionales. 3. MINUTA PATRÓN Se explicó al personal que la minuta patrón es la herramienta técnica que establece las cantidades, grupos de alimentos, frecuencia de consumo y distribución de nutrientes que deben ofrecerse a las personas mayores durante el día. Se enfatizó en la importancia de: • Respetar las porciones establecidas. • Garantizar la variedad de los grupos de alimentos. • Cumplir con las frecuencias de consumo definidas. • Evitar sustituciones no autorizadas.

4. CICLO DE MENÚS

Se socializó el ciclo de menús institucional, explicando:

- Organización de los menús por días y semanas.
- Importancia de seguir la programación establecida.
- Procedimiento para realizar cambios o ajustes cuando sean necesarios.
- Impacto del cumplimiento del menú sobre la aceptación y el aporte nutricional de la alimentación.

5. ANALISIS DE APORTE NUTRICIONAL

Se explicó que el análisis nutricional permite verificar que los menús cubran los requerimientos energéticos y nutricionales de la población atendida.

Se abordaron aspectos como:

- Aporte energético diario.
- Distribución de macronutrientes.
- Inclusión de alimentos fuente de proteínas, carbohidratos y grasas saludables.
- Importancia de frutas, verduras y líquidos en la alimentación de las personas mayores.

6. CRITERIOS TECNICOS PARA EL SUMINISTRO ALIEMNTARIO

Se socializaron los criterios establecidos para la entrega de alimentos, resaltando:

- Verificación de la dieta prescrita para cada residente.
- Cumplimiento de horarios de alimentación.
- Control de porciones.
- Presentación adecuada de los alimentos.
- Garantía de inocuidad durante la distribución.

7. MODIFICACIONES ALIMENTARIAS

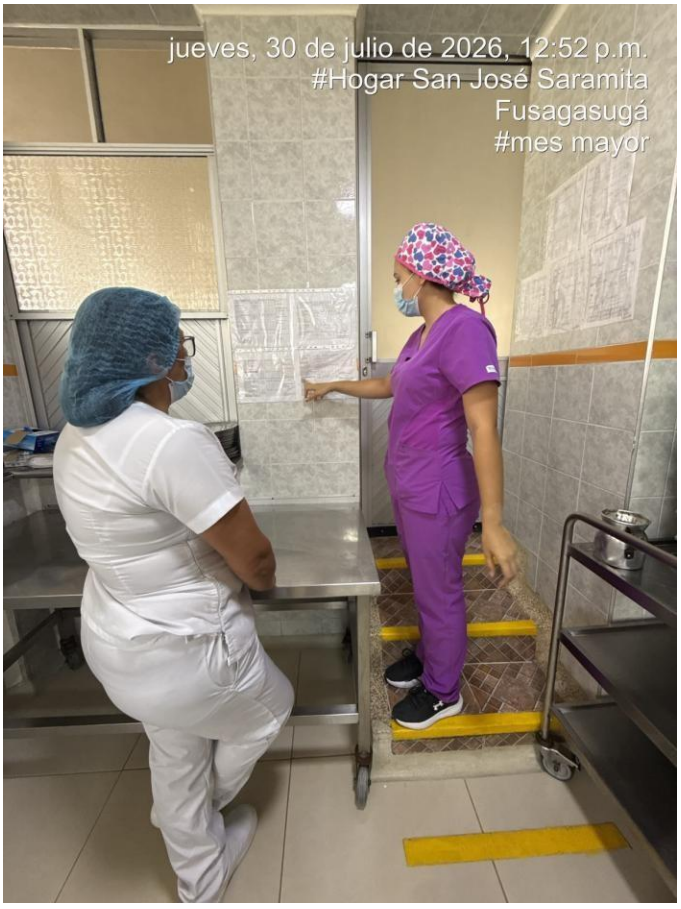
Se explicó la importancia de adaptar la alimentación de acuerdo con las necesidades individuales de las personas mayores.

Se revisaron los siguientes tipos de modificación:

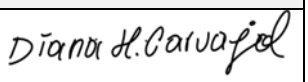
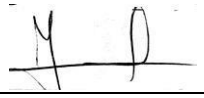
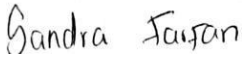
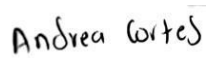
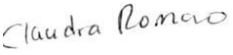
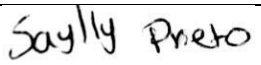
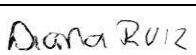
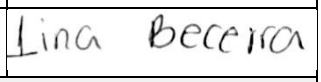
- Dieta normal.
- Dieta semiblanda.
- Dieta blanda.
- Dieta líquida clara.
- Dieta líquida completa.
- Dieta hiperproteica
- Dieta hiposódica
- Dieta hipoglucida

Asimismo, se enfatizó en la importancia de verificar las indicaciones emitidas por el profesional en nutrición antes de realizar cualquier modificación.

8. REGISTRO FOTOGRAFICO



NOTA: Todos los registros fotográficos reposan en el Drive de la comunidad de cuidado.

	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia	Firma
Asistentes	Diana M. Carvajal	Coordinadora	Hogar San José Saramita	
	Vanessa L Guzmán León	Nutricionista	Hogar San José Saramita	
	Michael Augusto Rodríguez H	Técnico de alimentos	Hogar San José Saramita	
	Sandra Farfán Santiago	Auxiliar de cocina	Hogar San José Saramita	
	Andrea Cortes	Auxiliar de cocina	Hogar San José Saramita	
	Claudia Romero	Auxiliar de cocina	Hogar San José Saramita	
	Tatiana Prieto	Auxiliar de cocina	Hogar San José Saramita	
	Diana Ruiz	Auxiliar de cocina	Hogar San José Saramita	
	Lina Becerra	Auxiliar de cocina	Hogar San José Saramita	

	Actividad	Responsable	Fecha límite
Compromisos	Aplicar conocimientos adquiridos de la capacitación en el diario	Operarios de cocina y técnico en gastronomía de la comunidad de cuidado	Diario
	Solucionar inquietudes cada vez que el personal así lo requiera	Nutricionista	Diario
Próxima reunión	N.A		
Elaboró	Vanessa Guzmán		