FUNDACION DE LA COMUNIDAD UNIDA
GUSTAVO MARTINEZ CAFFYN
NIT:800189920-5

ACTA DE FORMACION A TALENTO HUMANO

CIUDAD Y FECHA: CLEMENCIA BOLIVAR –21 DE junio 2023

TEMA: Minuta Patrón Y Estandarización De Porciones

COMPONENTE: Salud y nutrición
DIRIGIDO A: Manipuladoras De Alimentos De La Uds CDI Nuevos Pasos Y Mentes Gigantes

PROFESIONAL A CARGO: Aloína Rodríguez – Nutricionista Dietista
Adriana Paola Pimienta - Apoyo En Salud

OBJETIVO

Capacitar a las Manipuladoras de Alimentos en minuta patrón y estandarización de porciones de acuerdo a los lineamientos técnicos establecidos por el Instituto Colombiano De Bienestar Familiar.

DESCRIPCION DEL TEMA:

1. Saludo y bienvenida a las manipuladoras por parte del nutricionista dietista Eloina Rodriguez
2. Posteriormente el nutricionista dietista explica a las manipuladoras el objetivo de la actividad.

.

3. Desarrollo

Se inicia la actividad con una ronda de preguntas a las manipuladoras para ver que tanto conocen de minuta patrón y estandarización de porciones, posteriormente el nutricionista dietista dio un breve concepto sobre el tema, se realizó la entrega del listado con los diferentes alimentos que componen la minuta patrón, se mostraron los diferentes equipos que se utilizan para el servidos de los alimentos y como debe ser el material de estos, se efectuó una tarea practica que consistió en pesar alimentos de los diferentes grupos para realizar la estandarización de los utensilios de servida de cada uno de los alimentos y así

suministrarles a los beneficiarios de la unidad de servicio las cantidades adecuadas de acuerdo al grupo etario.

Minuta patrón:

La leche materna es el alimento óptimo para los niños y niñas en la primera etapa de su vida y la mayoría de las madres pueden amamantar; se recomienda lactar de forma exclusiva durante los primeros 6 meses de vida del niño o niña y prolongar la lactancia con alimentación complementaria adecuada hasta los 2 años de edad o más.

No obstante, en casos muy particulares de condiciones de salud del recién nacido y de la madre, se podría evaluar y justificar el suministro de leche/fórmula de continuación o sucedáneo de la leche materna.

La Leche de continuación se considera una opción comercial para los niños que no tienen acceso a la leche materna.

El acompañante se debe adecuar a los hábitos alimentarios de la región, así se puede incluir arroz, papa, plátano, yuca, etc.).

El uso de cereales para colada permite la variar la colada de Bienestarina; durante estos tres días a la semana se deberá incluir la Bienestarina en diferentes preparaciones. El uso de cereales para colada NO elimina la oferta de Bienestarina.

Raíz, tubérculo, plátano o derivados de cereal: cuando se ofrezca pan o preparaciones tipo chips, la cantidad a entregar no debe superar los 25 gramos

Condimentos: la cantidad de condimentos no se estandarizan en minuta patrón. Los condimentos deben adicionarse permitiendo mejorar la calidad organoléptica de la preparación, evitando la saturación. Se deben preferir los condimentos de origen natural.

Se inicia la actividad con una ronda de preguntas a las manipuladoras de alimentos para ver que tanto conocen de minuta patrón, posteriormente el nutricionista dietista dio un concepto sobre el tema, se realizó la entrega del listado con los diferentes grupos de alimentos que componen la minuta patrón, se efectuó una tarea practica que consistió en pesar alimentos de los diferentes grupos para el manejo de las porciones a servir y la estandarización de los utensilios de preparación y servida.

MEDICION DE PESO Y VOLUMEN DE ALIMENTOS

El ICBF define la Minuta Patrón para los beneficiarios de los programas institucionales que reciben complementación alimentaria, con la que se espera suministrar las recomendaciones nutricionales definidas por modalidad, por etapa de ciclo vital y momentos de consumo de alimentos, siempre ligado al tiempo de atención de los usuarios. Este objetivo se cumple, siempre y cuando se haga entrega de las cantidades en masa de los alimentos definidas en la Minuta Patrón.

En este sentido, es necesario el cumplimiento de las cantidades y frecuencias de alimentos incluidos en la minuta patrón, para asegurar la entrega de las cantidades de los alimentos en su masa definido para cada usuario.

INSTRUMENTOS Y EQUIPOS PARA LA MEDICION

Los instrumentos utilizados en el proceso de estandarización y entrega de porciones de alimentos deben tener las siguientes características:

Instrumento estandarizado (Especializados o caseros acondicionados)

En adecuadas condiciones físicas e higiénicas para su uso en alimentos de consistencia sólida. (ej.: arroz, pasta, leguminosas, verduras cocidas, etc.).

1. En material resistente al calor (plástico o acero inoxidable)
2. En material lavable que permita los procesos de desinfección
3. Fácilmente identificables de acuerdo a su capacidad
4. De fácil consecución, para asegurar su reposición permanente y rápida.

Vasos medidores

Graduados o estandarizados para los alimentos en presentación líquida (ej.: sopa, lácteos líquidos, jugos, etc.). Es importante que a los vasos medidores se les realicen verificaciones intermedias con patrones o instrumentos verificados, en los tiempos establecidos por el usuario.

1. En material resistente al calor
2. En material plástico transparente
3. En material lavable que permita los procesos de desinfección

4. Con escala de medición visible de acuerdo a su capacidad, en mililitros
5. Capacidad mínima: 100 ml
6. Capacidad máxima: 1 Litro
7. De fácil consecución, para asegurar su reposición permanente y rápida

Balanza pesa-alimentos o gramera

1. Tipo: clase III
2. Unidad de indicación: gramo (g)
3. Resolución o división de escala (d): 1 g
4. Capacidad mínima: 10-20 g
5. Capacidad máxima: 1000 g
6. Debe contar con función de tara y ajuste
7. Limpieza: Se debe poder limpiar y desinfectar con todos los agentes de limpieza de uso comercial.

CONDICIONES DE USO DE LOS INSTRUMENTOS Y EQUIPOS PARA LA MEDICIÓN

Instrumentos seleccionados para la medición Los instrumentos estandarizados que apoyan la entrega de los alimentos a los usuarios en las cantidades definidas, deben cumplir con las condiciones establecidas que garanticen la medición realizada.

Para el uso, el instrumento debe estar:

1. Disponible de forma permanente en la unidad de servicio, en cantidad suficiente para la necesidad del servicio
2. En materiales aptos para el contacto con alimentos
3. Adecuadamente marcado, de forma que perdure lo más posible y no sea factor de riesgo de contaminación de alimentos
4. En buen estado sin roturas que permitan la acumulación de residuos y bacterias
5. Con su forma original conservada para no afectar la capacidad de medición del instrumento. Bajo un uso adecuado.
6. En buen estado de limpieza y desinfección (establecidos por el servicio de alimentación).
7. Los instrumentos seleccionados para la estandarización deben ser de fácil consecución y compra, para que siempre estén disponibles.

Balanza pesa-alimentos o gramera

Para el uso de la balanza pesa-alimentos se debe:

1. Ubicar y almacenar en un sitio nivelado, firme, sin vibraciones, preferiblemente permanente para evitar su traslado; al mantener estas condiciones se busca asegurar

la confianza de los resultados de las mediciones y mantener el estado de la calibración.
2. El sitio elegido para su ubicación debe ser seco, sin exposición a la radiación solar, a las fluctuaciones de temperaturas y a las corrientes de aire.
3. Antes de la puesta en funcionamiento de la balanza, se sugiere encenderla con mínimo 10 minutos de antelación a su uso, para asegurar su correcto funcionamiento.
4. Evitar someter la balanza a movimientos bruscos.
5. Después de cada uso, limpiar suavemente con agua y jabón y desinfectar con un paño humedecido en la solución establecida por el servicio de alimentación y permitida por el fabricante. Secar completamente.
6. Retirar las baterías cuando la balanza no esté en uso y en el momento de la limpieza y desinfección. (En caso que requiera de baterías).
7. Evitar poner la balanza boca-abajo. Para cambio de baterías, ubicar de lado.
8. Para transportar la balanza, hacerlo en su empaque original teniendo precaución con las piezas desarmables.
9. Revisar la fecha de la última verificación y el resultado de la misma, para establecer la necesidad de verificar, calibrar, ajustar o utilizar otro equipo de medición, antes de proceder.

COMO SE HACE LA MEDICION

Estandarización de Recetas

La estandarización de recetas constituye la forma de comunicación y procedimiento más útil en un servicio de alimentación. Cuando en este no se tienen recetas estandarizadas, hay que confiar en la memoria y habilidades del chef, cocinero, parrillero o quien sea la persona encargada de su elaboración. Esto trae problemas de inconsistencia en cantidad y calidad y, por lo tanto, derroche o faltantes; además, si falta la persona encargada, se produce el caos en el servicio. Las recetas estandarizadas, en cambio:

1. Permiten productos en cantidad y calidad uniformes.
2. Eliminan adivinaciones, supuestos, modelos aparentes e improvisaciones y ahorran tiempo.
3. Ayudan a controlar costos.
4. Simplifican la capacitación de personal nuevo.
5. Requieren menos personal especializado.
6. Son una buena herramienta para involucrar al personal manipulador de alimentos. Esta participación es básica para el éxito de un programa de estandarización de

recetas, ya que, si el personal no está motivado y comprometido en el proceso, este fallará. Una buena forma de lograrlo es estandarizando las recetas que ellos están preparando o saben de memoria, darles créditos en las recetas creadas por ellos y permitirles evaluar las recetas como experiencia de aprendizaje.

Una receta se considera estandarizada cuando es preparada por diferentes personas y en todas las ocasiones, el resultado es igual en términos de la cantidad final y en la calidad de la preparación.

Se les explico y se realizó actividad de pesar las porciones de cada uno de los alimentos para verificar que estén de acuerdo a las establecidas por el ICBF.

METODOLOGIA EMPLEADA PARA EL DESARROLLO:

Formativa, participativa

RECURSOS:

Gramera, utensilios de cocina, papel y lápiz

EVALUACION

Las manipuladoras estuvieron muy pendiente a las explicaciones y observaciones dadas por la nutricionista.

MND 03175.
FIRMA DEL RESPONSABLE

ADRIANA PIMIENTA- APOYO EN SALUD

FUNDACION DE LA COMUNIDAD UNIDA
GUSTAVO MARTINEZ CAFFYN
NIT:800189920-5

EVIDENCIA FOTOGRÁFICAS








ELOINA RODRIGUEZ – NUTRICIONISTA *ADRIANA PIMIENTA – APOYO EN SALUD*

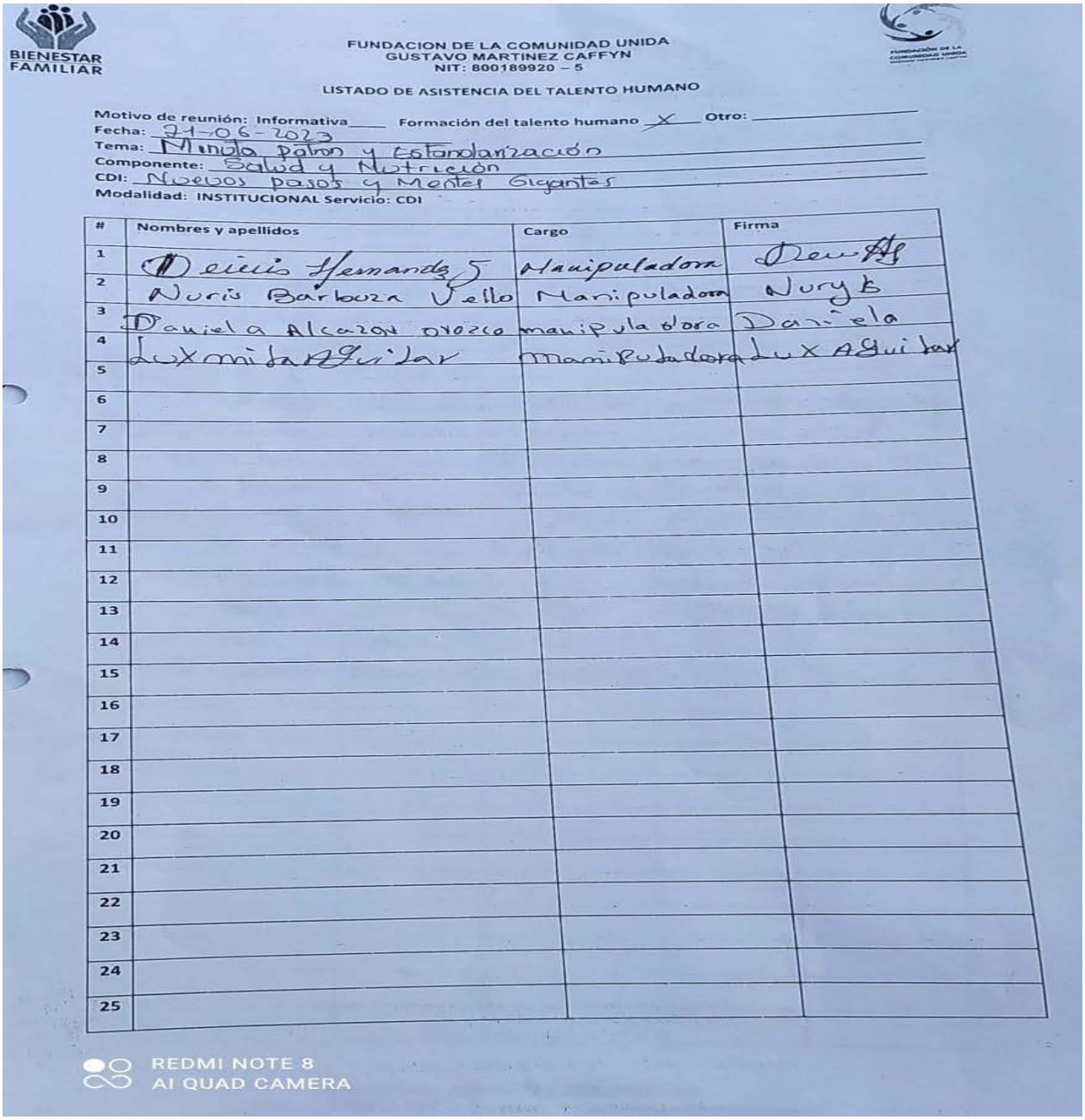
FUNDACION DE LA COMUNIDAD UNIDA
GUSTAVO MARTINEZ CAFFYN
NIT:800189920-5



ELOINA RODRIGUEZ – NUTRICIONISTA *ADRIANA PIMIENTA – APOYO EN SALUD*

FUNDACION DE LA COMUNIDAD UNIDA
GUSTAVO MARTINEZ CAFFYN
NIT:800189920-5

ASISTENCIAS:



FUNDACION DE LA COMUNIDAD UNIDA
GUSTAVO MARTINEZ CAFFYN
NIT: 800189920 – 5

LISTADO DE ASISTENCIA DEL TALENTO HUMANO

Motivo de reunión: Informativa ____ Formación del talento humano X Otro: _____
Fecha: 21-06-2023
Tema: Manipulación y Estandarización
Componente: Salud y Nutrición
CDI: Nuevos pasos y Mentes Gigantes
Modalidad: INSTITUCIONAL Servicio: CDI

#	Nombres y apellidos	Cargo	Firma
1	Deicis Hernandez	Manipuladora	Deicis H
2	Nuris Barboza Vello	Manipuladora	Nury B
3	Daniela Alcazar Olivero	manipuladora	Daniela
4	Luxmila Aguilar	Manipuladora	Lux Aguilar
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			

REDMI NOTE 8
AI QUAD CAMERA