ACTA N° 081

FECHA: Bogotá 30 de julio de 2024

HORA: 13.00 – 14:00

LUGAR: Servicio de alimentos

TEMA: Apoyos alimentarios – temperaturas de refrigeracion y congelación preparaciones ofrecidas en Centro Transitorio Villa Kennedy

ASISTENTES: Manipuladoras de alimentos, Nutricionista.

1. ORDEN DEL DÍA:

- ✓ Que es la estandarización de alimentos
- ✓ Porque es importante la estandarización de los alimentos
- ✓ Minuta y ciclos de menús con porciones comunidad de cuidado
- ✓ Menaje para la estandarización de los alimentos
- ✓ 5 claves para la inocuidad alimentaria.

2. DESARROLLO O METODOLOGÍA:

Actividad presaberes: se realizo un pre- test de conocimiento con las siguientes preguntas:

- ¿Que es la estandarización de preparaciones de alimentos?
- ¿Cuál es la importancia de la estandarización?
- ¿Qué es la inocuidad?
- ¿Cuántos mililitros debe tener el jugo y la sopa

Actividad principal: se explicaron los siguientes conceptos por medio de una presentación en PowerPoint y un video:

¿Qué es la estandarización de alimentos?

La estandarización, por lo tanto, implica concertar algo para que resulte coincidente o concordante con un modelo, un patrón o una referencia, respecto a los alimentos busca que todos los alimentos cumplan con la misma cantidad y calidad.

¿Porque es importante la estandarización de los alimentos?

Una estandarización adecuada garantiza la calidad de los alimentos que se ofrecen a los beneficiarios en cuanto características organolépticas como su calidad nutricional e inocuidad.

Ciclo de Menús

CICLO DE MENÚS CENTROS CUIDADO TRANSITORIO DIA							
SEMANA 3							
	15	16	17	18	19	20	21
NUEVES							
BEBIDA DE FRUTA O LÁCTEO	LECHE CALIENTE	SORBETE DE MARACUYÁ	BATIDO DE GUANÁBANA CON MIEL	CON LA FRUTA	CAFÉ CON LECHE	LECHE CALIENTE	SORBETE DE CURUBA
CEREAL	MANTECADA	PAN DE MAIZ	GALLETA DE AVENA	GALLETA TIPÓ CRAKER	GALLETA CRACKER	MOGOLLA INTEGRAL	MANTECADA
FRUTA	MANGO PICADO	EN EL SORBETE	EN EL BATIDO	PICADO DE PATILLA Y MELÓN CON YOGURTH	FRESA PICADA CON CREMA DE LECHE	GRANADILL A	
ALMUERZO							
PROTEINA	CARNE DE RES MECHADA EN SALSA CRIOLLA	GOULASH DE CARNE DE RES	POLLO A LAS FINAS HIERBAS	ALBONDIGA S	POLLO DORADO (COLOMBIN A)	CARNE DE CERDO DORADA	CERDO Y RES EN EL COCIDO
CEREAL	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ ATOMATAD O	SPAGUETTI S	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO
VERDURA O ENSALADA	ENSALADA CAMPESINA	VERDURA MIXTA	POTECA DE AHUYAMA CON ARVEJA VERDE	ENSALADA ROJA CON LIMÓN Y CILANTRO	ENSALADA DE ZANAHORIA, PEPINO COHOMBRO, TOMATE Y VINAGRE	GUACAMOL E	EN EL COCIDO BOYACENSE
TUBERCUL O O PLÁTANO	PAPA COCIDA CON CASCARA	PAPA CRIOLLA DORADA	PLÁTANO CON QUESO Y BOCADILLO	PLATANO COCIDO	YUCA COCIDA	PAPA AL VAPOR	PAPA DORADA
SOPA O CAZUELA	SOPA DE ARROZ	SOPA DE CONCHITAS	SOPA DE AVENA	SOPA DE MENUDENCI AS	SOPA DE FIDEOS	SOPA DE LENTEJAS	COCIDO BOYACENSE
BEBIDA DE FRUTA	NARANJADA	JUGO DE UVA	JUGO DE LULO	JUGO DE CURUBA	LIMONADA CON AZÚCAR	JUGO DE PIÑA	JUGO DE MORA
PATRÓN	15	16	17	18	19	20	21
ONCES							
LACTEO	SORBETE DE CURUBA	AGUA DE PANELA CON QUESO CAMPESINO	PETO DE MAIZ DULCE	COLADA DE AVENA CON GUAYABA	SORBETE DE GUANABANA	SORBETE DE MANGO	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON FRESA

CICLO DE MENÚSCUIDADO TRANSITORIO NOCHE							
SEMANA 1							
PATRÓN	1	2	3	4	5	6	7
ONCES							
LACTEO	COLADA DE FÉCULA DE MAÍZ	CHOCOLATE EN LECHE	CAFÉ CON LECHE	PETO DE MAIZ DULCE	TE EN LECHE	EN LA FRUTA	SORBETE DE MANGO
DERIVADO CEREAL	PAN ROLLO	AREPA	MOGOLLA INTEGRAL		TORTA SABOR A QUESO	GALLETAS DE LECHE	PAN BLANDO
FRUTA	MELÓN PICADO	MANDARINA	MANGO PICADO	UVAS	PICADO DE MANGO Y PAPAYA	FRUTA PICADA CON QUESO	EN EL SORBETE
CENA							
PROTEÍNA	CARNE DE RES MOLIDA GUISADA	POLLO EN SALSA CHAMPIÑON	CARNE DE CERDO ACARAMELADO	SOBREABARRIGA EN SALSA CRIOLA	CARNE DE CERDO EN SSALSA MIEL	CARNE DE RES Y POLLO CON GUISO	FILETE DE PESCADO A LA PLANCHA
CEREAL	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ BLANCO	ARROZ CON AJONJOLI	ARROZ BLANCO	ARROZ CON COCO
VERDURA O ENSALADA	RODAJAS DE TOMATE Y CILANTRO	ENSALADA DE ZANAHORIA,PEPINO, TOMATE Y CEBOLLA	POTECA DE AHUYAMA	CALABAZA GUISADA	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE Y ZANAHORIA	ENSALADA DE TOMATE,LECHUGA Y CEBOLLA	ENSALADA DE TOMATE,LECHUGA Y CEBOLLA
TUBERCUL O O PLÁTANO	TAJADAS DE PLATANO	YUCA COCIDA	PAPA DORADA	PAPA AL PEREJIL	PAPA EN CASCOS	YUCA FRITA	TORTA DE PLÁTANO
SOPA O CAZUELA	CAZUELA DE FRIJOLES	SOPA CARMELITA	SOPA DE CUCHUCO DE TRIGO	SOPA DE VERDURAS	CAZUELA DE GARBANZO	SOPA DE CUCHUCO DE MAIZ	SOPA DE CEBADA
BEBIDA DE FRUTA (aumentar el volumen	LIMONADA CON PANELA	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE MORA	JUGO DE MANGO	JUGO DE GUANABANA	JUGO DE LULO
DESAYUNO							
BEBIDA CALIENTE	TINTO	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON MARACUYÁ	TINTO	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LULO Y JENGIBRE	TINTO	AROMATICA DE HIERBAS NATURALES CON LIMÓN	TINTO

MINUTA PATRON DIA

MINUTA PATRON CUIDADO TRANSITORIO DIA
SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL

NUEVES						
ipo de limento	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida	Medida casera
			P. BRUTO	P. NETO		
	Lácteos					
	Leche para: Café, leche caliente, té y chocolate.		210 cc	210 cc	210 cc	7 onzas
	Té		1 g	1 g		
	Café, descafeinado		6 g	6 g		
EBIDA ACTEA O ACTEO	Leche para: Sorbetes y batidos	Diario	210 cc	210 cc	240 cc	8 onzas
	Fruta (sorbete y batido)					
	Fresa, guanábana, feijoa, lulo, maracuyá, uva		45 - 150 g	63 g		
	Kumis		200 cc	200 cc	200 cc	1 bolsa individual
	Queso doble crema, queso campesino, cuajada		40 g	40 g	40 g	1 trozo mediano
	Galleta waffer		24 g	24 g	24 g	4 unidades
	Galleta cracker saborizada, galletas de leche		16 g	16 g	16 g	Cracker: 2 unidades Leche: 4 unidades
EREAL COMPAÑATE	Galleta de avena		40 g	40 g	40 g	1 unidad
	Mantecada, pan de maíz, mogolla, integral, pan de queso, torta saborizada	Diario	30 g	30 g	30 g	1 unidad pequeña
	Croissant		20 g	20 g	20 g	1 unidad pequeña
	Ponque		35 g	35 g	35 g	1 tajada
	Fruta porcionada: piña, banano, mango, papaya, fresa, melón, uvas, patilla.		105 - 250 g	100 g	100 g	7 cucharadas

MINUTA PATRON NOCHE

MINUTA PATRON CUIDADO TRANSITORIO NOCHE
SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL

CENA						
Tipo de Alimento	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida	Medida casera
			P. BRUTO	P. NETO		
SOPA O CAZUELA (LEGUMINOSAS)	Carne de res, pechuga de pollo, pescado (mojarra, merluza o bagre), menudo de res, pajarilla de res o higado de pollo.	Diario	Carne de res, pechuga de pollo, pescado: 3 - 4 g Menudo, pajarilla, higado de pollo: 17 g	Carne de res, pechuga de pollo, pescado: 3 g Menudo, pajarilla, higado de pollo: 17 g	240 cc	8 onzas
	Verduras		23 - 74 g	Sopas: 30 g Sopa de verduras: 46 g Cazuelas: 20 g		
	Tubérculo		45 - 90 g	Sopas o cazuelas: 40 g		
	Cereal		10 - 15 g	10 - 15 g		
	Leguminosas: arveja, lenteja, garbanzo, frijol.		20 - 35 g	20 - 35 g		
ALIMENTO PROTEICO	Carne de res o cerdo, magra.	4 veces / semana	100 g	100 g	Asada: 77 g Cocida: 62 g Sobrebarriga: 55 g	6 cucharadas
	Carne de res molida	2 veces / mes			85 g	7 cucharadas
	Filete de pescado (mojarra, merluza o bagre)	1 vez / semana	200 g (congelado)	100 g (descongelado)	88 g	7 cucharadas
	Pechuga de pollo	3 veces / semana	125 g	100 g	Asada: 75 g Cocida: 71 g	5,5 cucharadas
	Pierna - colombina	De	149 g	85 g	85 g	1 unidad
CEREAL	Arroz	Diario	45 g	45 g	101 g	1 porción
	Pastas		45 g	45 g	102 g	1 porción
					Tuberculo (Cocido	

Menaje para la estandarización de los alimentos: Se explico cada uno de los utensilios que se utilizan en el servicio de alimentos con el fin de garantizar las cantidades estipuladas en los ciclos de minutas. (cucharas, cucharones, vasos, pocillos, platos)

5 claves para la inocuidad alimentaria

1) Mantenga la limpieza para evitar la contaminación: lavado de manos.
2) Separar alimentos crudos y cocinados para evitar la contaminación cruzada
3) Cocinar perfectamente los alimentos para matar los microorganismos.
4) Alimentos a temperaturas seguras: frio (menor a 5) caliente (mayor a 60)
5) Agua y materias primas seguras para evitar la contaminación.

Actividad evaluativa: se realizó un post-test con las siguientes preguntas:

- ¿Que es la estandarización?
- ¿Qué beneficios trae la estandarización de alimentos al consumidor?
- Nombre 3 alimentos y su estandarización en peso (gr o ml).
- Nombre 3 claves para la inocuidad de los alimentos.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	**Cargo o Tipo de vinculación**	**Dependencia**	**Firma**
Jose Luis Acero Vargas	**Nutricionista Dietista**	**Centro de Comunidad y Cuidado Hogar San José de Chipaque**	

Anexos: Registro fotográfico, Pretest, post test y Listado de asistencia

Elaboró: Jose Luis Acero Vargas


27/06/2024 12:59:25
78b-54 Calle 41 Sur
Kennedy
Bogotá


27/06/2024 13/23:07
78b-54 Calle 41 Sur
Kennedy
Bogotá

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 1
Fecha Memo: (20230238G - 14/06/2023
Página 1 de 1

1. Tema: Inducción al servicio Nutrición 2. Lugar: Villa Kennedy 3. Fecha y hora: 23 junio 2024 1pm - 2pm

Ítem	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	Ana Juliana Jaspe	52.568.139	C.T Villa Kennedy	Cocina	Contratista	Nutricionista.apoyo@gmail.com	3241388879	
2	Beatriz Adriana Vera	1145550	C.T Villa Kennedy	Cocina	Contratista	Saludable@hotmail.com	3165599001	
3	Sandra Perez	52.821.220	C.T Villa Kennedy	Cocina	Contratista		3143234390	Sandra Perez
4	Juliana Rojas Hernández	52.839.336	C.T Villa Kennedy	Cocina.	Contratista	royasjuliana 360 @gmail	3112166286	
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013