ACTA N 270

FECHA: Bogotá, 21 de noviembre 2024
HORA: 1:30 pm - 2:00 p.m.
LUGAR: Centro Integrarte Atención Externa Grupo 8
TEMA: Estandarización de alimentos y derivación dietaría.

ASISTENTES:

- Kimberly Katherin Ortega Rojas
- Talento humano: personales auxiliares de cocina y servicios generales

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo y presentación del objetivo de la capacitación.
2. Pre- test
3. Estandarización de alimentos
4. Derivación dietaría
5. Post-test
6. Compromisos

DESARROLLO:

1. Saludo y presentación del objetivo de la capacitación.

Se inicia la capacitación con un corto saludo donde se expone el objetivo de la capacitación el cual es:

Socializar la elaboración de la estandarización de alimentos y la derivación dietaría aprobada por la secretaria De Integración Social, con el fin de suministrar las dietas y consistencias de la alimentación de manera correcta para cada uno de los participantes.

2. Pre-test

Se realizo el pre- test de manera física, con las siguientes preguntas:

1) ¿Qué es la estandarización de alimentos?
2) ¿Qué documentos debo tener en cuenta en la estandarización de alimentos?
3) ¿Qué es la derivación dietaría?

En el pre test se observaron los siguientes puntajes: 0.5/ 3, 2/ 3, 0.5/3, 0.5/3, donde se encontró la falta de conocimiento en cuanto a que es una estandarización de alimentos y se reforzo como realizarla en la practica en el servicio de alimentos, además del refuerzo de como identificar el ciclo de menús derivados.

3. Estandarización de alimentos

La estandarización de alimentos es un proceso que consiste en realizar una actividad de manera estándar o previamente establecida para asegurar la calidad y el sabor de los productos.

En la industria alimentaria, la estandarización se puede aplicar en diferentes formas, como:

- **En servicios de alimentos**

En un restaurante, la estandarización de recetas permite repetir las preparaciones de los platos de un menú de manera similar, respetando tiempos, cantidades y calidad.

- **En la fabricación**

La estandarización de productos puede ayudar a reducir la variabilidad y la incertidumbre en la fabricación, lo que puede mejorar la seguridad y la confiabilidad del producto.

- **En el marketing internacional**

Una estrategia de estandarización busca igualar un producto o servicio de acuerdo con los gustos y preferencias de los consumidores de otros países.
La estandarización es un proceso que consiste en ajustar o adaptar características en un producto, servicio o procedimiento para que se asemejen a un tipo, modelo o norma en común.

Es un proceso en el cual se busca analizar la cantidad de alimentos en peso bruto, neto y servido de cada ingrediente a utilizar en una preparación especifica por cada tiempo de comida.

4. Derivación dietaría

Los ciclos de menús derivados son una herramienta muy importante en el servicio de alimentos, ya que nos permite visualizar de manera detallada los alimentos a suministrar dependiendo cada una de las dietas que se suministran en el servicio de alimentos, que para el centro Integrarte Atención Externa Grupo 2 son las siguientes: hipocalórica, hipercalórica, sin lácteos, blanda y sin leguminosa y alta en fibra.

Dieta blanda: las preparaciones se encuentran picadas o desmechadas, especialmente la proteína, alimentos fritos, tubérculos y plátanos y fruta como pera y manzana picada.

Dieta hipocalórica: el cereal, RTP, sopa se sirve a la mitad, es decir 0,5 porción y la ensalada o verdura cocida se da 1,5 porción, las bebidas se suministran sin azúcar, cuando son jugos ácidos el azúcar se reduce a la mitad.

Dieta hipercalórica: untadura de mantequilla en el pan y derivados de cereal, adición de cucharadita de aceite en la sopa, sorbete de fruta en el almuerzo.

Dieta sin lácteos: se remplaza queso por huevo y bebidas sin adición de leche en las preparaciones como sorbetes, yogurt y kumis.

Dieta alta en fibra: se adiciona cucharadita de avena en algunas preparaciones, además no se suministran frutas que puedan ocasionar estreñimiento como: manzana, y la ensalada o verdura cocida se da 1,5 porción

5. Post test.

Se realizo el post- test de manera física, con las siguientes preguntas:

1) ¿Qué es la estandarización de alimentos?
2) ¿Qué documentos debo tener en cuenta en la estandarización de alimentos?
3) ¿Qué es la derivación dietaría?

Al final de la capacitación se dio un espacio para preguntas, dudas e inquietudes acerca de la temática desarrollada.

En el post test se observaron todos los puntajes 3/3, existiendo claridad en cuanto los términos derivación dietaría, estandarización de alimentos concepto y como elaborarla en la practica en el servicio de alimentos y reconocimiento del documento análisis de aporte nutricional donde evidenciaron: peso bruto, peso neto y peso servido.

1) compromisos

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Cumplimiento de la elaboración de la estandarización de alimentos y la derivación dietaría para cada uno de los participantes.	Auxiliares de cocina y servicios generales Centro Integrarte Atención Externa Grupo 8	Durante la vigencia del convenio

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Kimberly Katherin Ortega Rojas	Nutricionista	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 2	

Anexos: Formato planilla de asistencia talento humano Centro Integrarte Atención Externa Grupo 8.

Evidencia fotográfica:





Elaboró: Kimberly Katherin Ortega Rojas

Nutricionista

	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 2 Fecha: Memo I2024018983 - 12/07/2024 Página: 1 de 1

1. Tema: Estandarización de alimentos y elaboración de loma 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAE-68 3. Fecha y hora: 21-11-2024 1:30pm - 2:00pm

4. Nombre responsable: Kimberly Nathan Ortega Rojas 5. Dependencia responsable: subdirección para la discapacidad

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Olga Omaira Herrera	CC	49689112	CIAE68	Manip Alimento	No Aplica	olga omaira herrera@gmail.com	314 2457302	
2	Maricines Ramos	cc	51560042	CIAE68	Serv. gral	No aplica	hijosadorados2 hotmail.es	3125930900	
3	NELLY ALDEAN	CC	397/9469	CIAE 68	Manipulación alimentos	No aplica	-	3102669306	
4	Sandra Jimenez	CC	52.538.425	CIAE68	Serv. gral.	No aplica	daisuky21@hotmail.com	3114771647	
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Scanned with CamScanner