ACTA N° 44

FECHA: Bogotá, julio 30 de 2024

HORA: 1:30 p.m. - 2:30 pm.

LUGAR: Taller 2.

TEMA: Capacitación estandarización de porciones.

ASISTENTES: Tecnólogo de alimentos, Auxiliares de servicios generales, Manipuladoras de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

1. Introducción y saludo.
2. Diligenciamiento del pre test.
3. Desarrollo de la charla.
    - Definición estandarización
    - Importancia y objetivos de la estandarización
    - Proceso de estandarizado
    - Elementos necesarios para la estandarización
    - Socialización de Minuta patrón
4. Solución de dudas y diligenciamiento del post test.

DESARROLLO:

1. Para comenzar se convoca a los Auxiliares de servicios generales y Manipuladoras de alimentos en el Taller 2 del CIAE Grupo 1, agradeciendo su asistencia e indicando la temática de la capacitación.
2. Inicialmente, se lleva a cabo el diligenciamiento del pre test en medio virtual por parte de los asistentes de la capacitación, este consta de cinco preguntas de selección múltiple sobre estandarización de porciones, con el fin de conocer sus conocimientos previos. El resultado fue del 75% de aciertos en promedio, lo cual indica que tienen claros algunos conceptos sobre estandarización.
3. Posterior a la aplicación del pre test, se realiza una presentación de la temática propuesta a los asistentes de la capacitación por medio de diapositivas, siguiendo el siguiente esquema:

    - Se introduce el tema explicando que la estandarización establece las medidas, principios o patrones adecuados para cumplir un modelo específico. Esta generalmente considera factores como la cantidad, la precisión y las medidas necesarias para alcanzar criterios de excelencia, calidad y buen manejo de los alimentos preparados diariamente. Definido esto, se describe el concepto de estandarización en la preparación de alimentos como el proceso de determinar la cantidad exacta que se servirá de un producto, ya sea en peso, volumen o unidades.
    - Seguidamente, se mencionan los objetivos de llevar a cabo la estandarización de porciones, los cuales incluyen: controlar los costos, optimizar el tiempo, gestionar las cantidades, mejorar los procesos y prevenir los sobrantes.
    - A continuación, se describe el procedimiento para estandarizar porciones. Primero, es esencial calcular cada materia prima e insumo a utilizar en la preparación, considerando el número de

Powered by CamScanner

participantes y las dietas asignadas. Se indica que en esta etapa, es crucial conocer las pérdidas que pueden ocurrir en cada alimento debido a cáscaras, semillas, huesos o mermas. El siguiente paso es preparar y seleccionar los elementos necesarios para el proceso. Luego, se determina la unidad de medida adecuada (gramos o mililitros) según el alimento a servir y se consulta la minuta patrón si es necesario. Posteriormente, se mide diferentes platos para asegurar que las porciones sean correctas. Finalmente, se registran los resultados obtenidos para analizarlos y realizar los ajustes necesarios.

- Posteriormente, se enumeran los utensilios y equipos necesarios para la estandarización de porciones en el servicio de alimentos, tales como cucharas medidoras, jarras medidoras y balanzas o grameras.
- A continuación, se presenta la Minuta patrón, que detalla la porción adecuada de cada grupo de alimentos según los requerimientos nutricionales diarios. Además, especifica la frecuencia con la que se debe servir cada alimento y establece las cantidades en peso bruto y neto, proporcionando también medidas caseras para cada uno. Se aprovecha para aclarar que el peso bruto de un alimento incluye su totalidad sin procesar, mientras que el peso neto corresponde al alimento después de haber sido procesado, eliminando las pérdidas causadas por el procesamiento.
- Posteriormente, se enfatiza la importancia del ejercicio continuo de estandarización que se lleva a cabo diariamente mediante mediciones aleatorias de los alimentos a suministrar. Este proceso ha mostrado resultados positivos, ya que los utensilios utilizados para el servido cumplen con las porciones especificadas en la Minuta patrón. Además, se ha logrado una reducción significativa en los sobrantes de alimentos preparados y una mejora en el tiempo de servicio, lo que ha permitido ajustar los procesos de manera más eficiente.

4. Para finalizar se solucionan las dudas por parte de los asistentes y a continuación se desarrolla el diligenciamiento del post test virtual, el cual consta de seis preguntas de selección múltiple con relación al tema recién tratado. Los resultados fueron del 100% de aciertos por parte de todos los partícipes de la capacitación, lo cual demuestra que los conceptos explicados quedan entendidos y serán aplicados adecuadamente en el servicio de alimentos.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Continuar con el ejercicio de estandarización durante la vigencia del convenio y aplicar los temas mencionados en la capacitación a diario para garantizar porciones especificadas en la Minuta patrón.	Asistentes de la capacitación.	Permanente.

CONVOCATORIA. No aplica.

Powered by CamScanner







Quizizz

Nombre del examen
Pre test - Estandarización de porciones

Dirigido por
Juan Pinzón

Exactitud promedio	Total preguntas	Número de jugadores	Intentos de participantes
75%	5	4	4

ⓘ Este informe muestra los resultados del primer intento de los alumnos.

Preguntas

N.º	Pregunta	Tiempo	Precisión	Respuestas		
				Correcto	Incorrecto	Sin respuesta
1	¿Qué elementos y equipos se utilizan para porcionar alimentos en el servicio?	31 secs	50%	2	2	0
2	¿En qué documento encontramos las porciones que se deben suministrar de cada alimento?	43 secs	75%	3	1	0
3	¿Qué unidad de medida se utiliza para el porcionado de las bebidas?	25 secs	100%	4	0	0
4	¿Es necesario realizar el cálculo de los alimentos, insumos y materias primas a diario?	29 secs	100%	4	0	0
5	¿Con que elemento se porciona el pollo en la cena?	28 secs	50%	2	2	0

Quizizz

Nombre del examen
Pre test - Estandarización de porciones

Dirigido por
Juan Pinzón

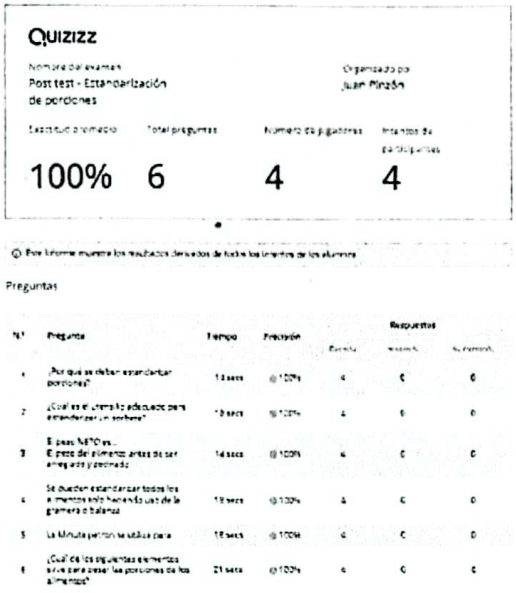
Exactitud promedio	Preguntas por intento	Número de jugadores
75%	5	4

ⓘ Este informe muestra los resultados del primer intento de los estudiantes.

Jugadores

Ranking	Nombre del jugador	Promedio Tiempo	Puntos	Precisión	Correcto	
1	Arelis Rojas	18 secs	5	100%	5 / 5	
2	Yisdey Ochoa	35 secs	4	80%	4 / 5	
3	Angela Duque	24 secs	3	60%	3 / 5	
4	Dory	44 secs	3	60%	3 / 5	

Powered by CamScanner



Quizizz

Nombre del examen
Post test - Estandarización de porciones

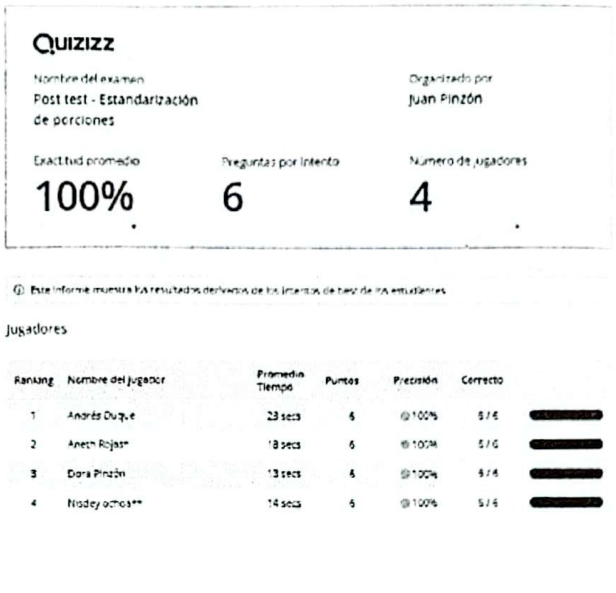
Organizado por
Juan Pinzón

Exactitud promedio: 100%
Total preguntas: 6
Número de jugadores: 4
Intentos de participantes: 4

Este informe muestra los resultados derivados de todos los intentos de los alumnos

Preguntas

N.º	Pregunta	Tiempo	Precisión	Respuestas		
1	¿Por qué se deben estandarizar porciones?	13 secs	@ 100%	4	0	0
2	¿Cuál es el utensilio adecuado para estandarizar un sorbete?	13 secs	@ 100%	4	0	0
3	El peso NETO es... El peso de alimentos antes de ser empacados y pesados	14 secs	@ 100%	4	0	0
4	Se pueden estandarizar todos los alimentos solo haciendo uso de la gramera o balanza	13 secs	@ 100%	4	0	0
5	La Minuta permite la salud para	15 secs	@ 100%	4	0	0
6	¿Cuál de los siguientes elementos sirve para pesar las porciones de los alimentos?	21 secs	@ 100%	4	0	0



Quizizz

Nombre del examen
Post test - Estandarización de porciones

Organizado por
Juan Pinzón

Exactitud promedio: 100%
Preguntas por intento: 6
Número de jugadores: 4

Este informe muestra los resultados derivados de los intentos de cada uno de los estudiantes

Jugadores

Ranking	Nombre del jugador	Promedio Tiempo	Puntos	Precisión	Correcto	
1	Andrés Duque	23 secs	6	@ 100%	6 / 6	
2	Aneth Rojas*	18 secs	6	@ 100%	6 / 6	
3	Dora Pinzón	13 secs	6	@ 100%	6 / 6	
4	Nisdey ochoa**	14 secs	6	@ 100%	6 / 6	

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Nisdey Ochoa Ochoa	Manipuladora de alimentos	CIAE Grupo 1	Nisdey O
Aneth Rojas Torres	Manipuladora de alimentos	CIAE Grupo 1	Aneth Rojas
Dora Patricia Pinzón	Auxiliar de servicios generales	CIAE Grupo 1	Dora
Andrés Ricaurte Duque Saavedra	Auxiliar de servicios generales	CIAE Grupo 1	Andres D
Juan Felipe Pinzón Sarabia	Tecnólogo de alimentos	CIAE Grupo 1	Juan F Pinzón S.

Anexos: Sin anexos.

Elaboró: Juan Felipe Pinzón Sarabia

Powered by CamScanner