Lugar	Centro de cuidado transitorio Samper Mendoza
Fecha	21/08/2025 2:00 p.m.
Tema	Cualificación Instructivo INS-PSS-048 - Seguimiento a la Minuta de Alimentos
Desarrollo	1. Objetivo Documentar la capacitación realizada en relación con el Instructivo **Plan de Muestreo y Seguimiento a la Minuta de Alimentos**, con el fin de fortalecer las competencias del personal encargado de los servicios de alimentación en las unidades operativas. La capacitación buscó asegurar que los alimentos ofrecidos a los beneficiarios cumplan con los requerimientos nutricionales, características organolépticas y normas de calidad, de acuerdo con los lineamientos de la Secretaría Distrital de Integración Social. 2. Introducción a la actividad Se explicó la importancia de implementar de manera rigurosa el plan de muestreo y seguimiento, como herramienta para garantizar: • El cumplimiento del ciclo de menús por grupo de edad y modalidad de servicio. • La calidad organoléptica de los alimentos (color, olor, sabor y aspecto). • El cumplimiento de las porciones establecidas en la minuta patrón. • La aceptación de las preparaciones por parte de los beneficiarios. Se resaltó que el muestreo, el control de gramajes y la evaluación sensorial constituyen procesos fundamentales para asegurar la inocuidad, la adecuada ingesta nutricional y la satisfacción de la población atendida. 3. Desarrollo del tema La capacitación se centró en la explicación del **Instructivo INS-PSS-048: Plan de Muestreo y Seguimiento a la Minuta de Alimentos**, abordando de manera integral sus fundamentos, metodología y responsabilidades. En primer lugar, se resaltó el **objetivo general del instructivo**, que consiste en asegurar que los alimentos ofrecidos a los beneficiarios por la Secretaría Distrital de Integración Social en las unidades operativas cumplan con los requerimientos de ingesta de energía y nutrientes establecidos, según grupo de edad y modalidad de servicio, garantizando además las características organolépticas definidas. **Evaluación de características organolépticas** Se revisó la metodología para la valoración de alimentos en cuanto a color, olor, sabor y aspecto, teniendo en cuenta que cada preparación debe evaluarse dentro de los 10 minutos posteriores a su servido. Se destacó el uso de la **escala de apreciación de la calidad (2 a 10 puntos)**, en la que el estándar mínimo aceptable es 7. Se establecieron también las condiciones que deben cumplir los degustadores (no fumar ni comer antes, no presentar gripa, ni tener alergias al alimento evaluado).

3.1. Durante la capacitación se abordaron las siguientes **actividades contempladas en el instructivo INS-PSS-048**

3.2. **Verificación del cumplimiento del ciclo de menús**: Confirmar que la unidad operativa cumpla con las preparaciones según el ciclo definido.

3.3. **Evaluación de características organolépticas**: Aplicar la escala de apreciación (2 a 10 puntos) para color, olor, sabor y aspecto.

3.4. **Aplicación del plan de muestreo para verificar las porciones servidas**: Uso de gramera digital y utensilios estandarizados, con tablas de muestreo según NTC 2859-1.

3.5. **Verificación del cumplimiento de la minuta patrón**: Comparación del menú programado con el servido, cálculo del porcentaje de adecuación.

3.6. **Evaluación de las características organolépticas de las preparaciones**: Degustación de muestras al inicio, mitad y final de la distribución.

3.7. **Medición de la aceptación de las preparaciones**: Aplicación del formato FOR-PSS-250 con mínimo el 51% de los beneficiarios.

Aplicación del plan de muestreo para verificar las porciones servidas:

Se explicó el procedimiento para garantizar que las porciones servidas correspondan al gramaje establecido en la minuta patrón. Se detalló el uso de la gramera digital, vasos volumétricos y utensilios estandarizados, así como la aplicación de la **NTC ISO 2859-1** para definir el tamaño de la muestra según el número de beneficiarios (lote). Se enfatizó en la importancia de realizar el pesaje en tiempo real durante el servicio, sin interrumpir la inocuidad ni la entrega de los alimentos a los beneficiarios.

Asimismo, se revisaron los **rangos de tolerancia de los gramajes**:

- **Proteicos de origen animal:** deben cumplir el 100% del peso establecido, con hasta un 10% por encima.
- **Otros grupos de alimentos:** se acepta un margen de ±10% frente a la minuta patrón.

.

Observaciones adicionales

- La confirmación metrológica de equipos como básculas, grameras y termómetros debe cumplir con las líneas técnicas vigentes de la SDIS.
- Todo el registro debe realizarse en tinta negra, no borrable y no gel.
- El personal manipulador debe cumplir las normas de higiene establecidas en la Resolución 2674 de 2013.

En conclusión, la capacitación reforzó que el cumplimiento del plan de muestreo no solo responde a requisitos normativos, sino que constituye una **herramienta de gestión de calidad e inocuidad** para salvaguardar la salud y bienestar de los beneficiarios.

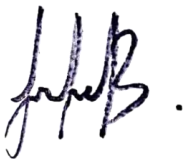
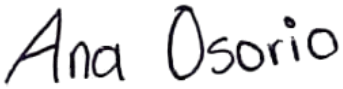
4. Materiales utilizados

- Computador y proyector.
- Presentación digital “Plan de Muestreo y Seguimiento a la Minuta de Alimentos”.

- Gramera digital y utensilios de servido.
- Formatos institucionales de registro.
- Registro fotográfico.

Se anexa lista de asistencia con nombre, cargo y dependencia de los participantes.



Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	 Gloria Janeth Moreno Zapata	Manipuladora de alimentos	Centro de cuidado transitorio Samper Mendoza
	 Johana Marcela Beltrán	Manipuladora de alimentos	Centro de cuidado transitorio Samper Mendoza
	 Ana Marcela Osorio Pérez	Manipuladora de alimentos	Centro de cuidado transitorio Samper Mendoza
	 Jesús Martínez	Manipuladora de alimentos	Centro de cuidado transitorio Samper Mendoza
	 William Andrés Rodríguez Molina	Nutricionista – dietista	Centro de cuidado transitorio Samper Mendoza
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Aplicar de manera estricta el plan de muestreo y registro documental.	Aplicar de manera estricta el plan de muestreo y registro documental.	Aplicar de manera estricta el plan de muestreo y registro documental.
	Verificar el funcionamiento de equipos de refrigeración y grameras.	Verificar el funcionamiento de equipos de refrigeración y grameras.	Verificar el funcionamiento de equipos de refrigeración y grameras.
Próxima reunión	No aplica		
Elaboró	William Andrés Rodríguez Molina		