Lugar	Comedor Perdomo
Fecha	10/10/2025
Tema	Fortalecimiento Técnico en Estandarización de porciones e instrumentos de medida
Desarrollo	**1.REVISION DE ANEXO TECNICO** **2. CONCEPTOS BASICOS ESTANDARIZACION** **3. INFORME DE LOGROS Y DIFICULTADES** 1. **REVISION DEL ANEXO TECNICO** El servicio de alimentos cuenta con una serie de documentos que soportan el funcionamiento del mismo, por lo tanto es importante que el personal operativo esté relacionado en forma permanente y actualizada con la minuta patrón que define los gramajes a ser suministrados a los beneficiarios del comedor por cada grupo de alimentos y por cada grupo etario, así mismo se contempla el ciclo de menús donde se especifican las preparaciones y el análisis químico que detalla el aporte nutricional por cada una de las preparaciones suministradas. Dentro del ejercicio de servido es muy importante realizar la verificación de los instrumentos que permitan estandarizar la porción servida para tener un control de las raciones entregadas. **2. CONCEPTOS BASICOS** Conceptos y revisión de minuta patrón, ciclo de menús y análisis químico en relación al gramaje de la porción servida por grupo etario Aporte Nutricional - Peso bruto - factor de conversión - porción servida verificación de los gramajes establecidos. estandarización de la preparación • **Preparación:** Es el proceso en el cual los alimentos sufren una transformación física y/o química, para obtener un producto que ha sido programado en los ciclos de menús, por lo tanto, en la preparación de los alimentos se pueden afectar peso y/o volumen, también los nutrientes, y así modificar el valor nutritivo y las características de apariencia, sabor y consistencia de estos. • **Servido:** Es el proceso en el cual se ensamblan y distribuyen los alimentos preparados a las personas activas. La forma como se presenten y sirvan los alimentos, influye en la aceptabilidad y grado de satisfacción en el momento del consumo de los alimentos. • **Calidad de los alimentos:** Grado en que un conjunto de características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas cumple con los requisitos propios de los alimentos

INFORME EJECUTIVO ESTANDARIZACION DE PORCIONES E INSTRUMENTOS DE SERVIDO

LOGROS

- Se revisa el análisis nutricional y la minuta patrón se verifican los pesos establecidos en la minuta patrón para esta vigencia contractual y se realiza fortalecimiento de los instrumentos estandarizados. Se aclararon dudas al personal operativo frente al ejercicio de gramaje, se brindan estrategias para el cumplimiento y evitar hallazgos en este aspecto.
- En relación a cambios físicos durante la cocción, se evidencia que manipuladores conocen que existe pérdida de peso durante la cocción de los alimentos sobre todo del proteico.
- Se realizó gramaje de la porción servida y se evidencia porcentaje de cumplimiento por cada uno de los grupos etareos de las preparaciones que componen el menú

DIFICULTADES

- Dependiendo de la preparación el cumplimiento del gramaje de la porción servida En el caso de pollo se utiliza la pechuga, se cambio la sobrebarriga por el pescado en los menú 1 y 15. Refieren que a veces se dificulta un poco el gramaje del pescado
- Respecto a los jugos se realizan en agua y otros incluyen leche en forma de sorbete y en relación a los postres deben ofrecerse cumpliendo las temperaturas de seguridad para los acompañantes como yogurth, queso, helado.

ALTERNATIVAS DE SOLUCION

- Se ha capacitado permanentemente al personal y se realiza refuerzo en el gramaje de la porción servida a través de instrumentos estandarizados para superar la dificultad en caso de que se presente

Los manipuladores del servicio de alimentación participaron en el servido de 5 almuerzos con porciones adecuadas para participantes de 9 a 13 años. Se proporcionó una guía completa sobre las porciones adecuadas para cada componente del almuerzo: sopa, proteína, cereal, raíces, tubérculos y plátanos, verduras cocidas o ensaladas, bebida y postre, teniendo en cuenta que el día de hoy se ofrecieron los alimentos establecidos en el menú # 23 del ciclo de menús:

Carne de cerdo, en salsa de piña : 50 g
Arroz con pimentón: 147 g
Tortilla de acelga: 50 g
Plátano maduro cocido con canela: 48 g
Sopa de arracacha: 240 ml
Sorbete de feijoa: 300 ml
Banano con queso doble crema: 104 g

REGISTRO FOTOGRAFICO





Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Gustavo Rodríguez	*Nutricionista*	*Comedor Perdomo*
	John Fredy Maldonado	*Responsable*	*Comedor Perdomo*
	Manipuladoras de alimentos	*Manipuladoras de alimentos*	*Comedor Perdomo*

Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Cumplir con lo dispuesto en el anexo técnico y la minuta patrón en relación a los pesos neto y pesos servido de cada menús.	Talento Humano comedor comunitario	Vigencia contractual
Próxima reunión	Durante el mes correspondientes a las programadas en el plan de capacitación y las requeridas por el anexo técnico		
Elaboró	Gustavo Rodríguez TP MND 01502 / Nutricionista U Nal		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GDO-003
Versión: 2
Fecha: Memo 20224010963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: ESTANDARIZACIÓN DE POLICLINICO 2. Lugar o Localidad o Sede: CC PUENTE ARANDA 3. Fecha y hora: 10-10-2025 - 1:00 PM.

4. Nombre responsable: Y ATENCIÓN DE SERVICIO GUSTAVO NUÑEZ NUTRICIONISTA 5. Dependencia responsable: SUBDIRECCIÓN

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	Mosquera Morales Angie	C.C	1075075031	IDIPRON	AUXILIAR DE COCINA	Contratista	N/A	326694030	Angie P.
2	Sergio Ordoz	CC	1.274.278	CC P	Formador	contratista	N A	3102895206	Sergio
3	Jorge Duarte	CC	19.355.85.	C.C.P	Jefe	Contratista	N A	3143355	
4	GUSTAVO NUÑEZ	CC	79960239	CC PUENTE ARANDA	NUTRICIONISTA	CONTRATISTA	nutricionista hsc@gmail.com	3124321760	
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

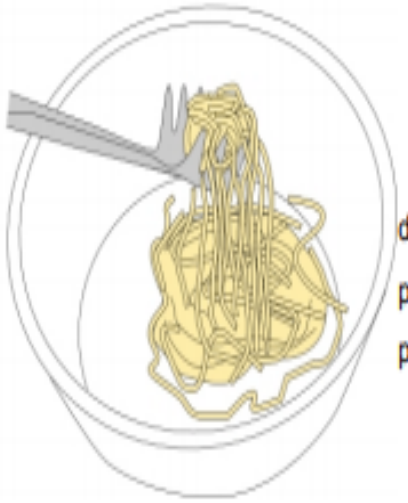
Powered by CamScanner

ESTANDARIZACIÓN DE UTENSILIOS



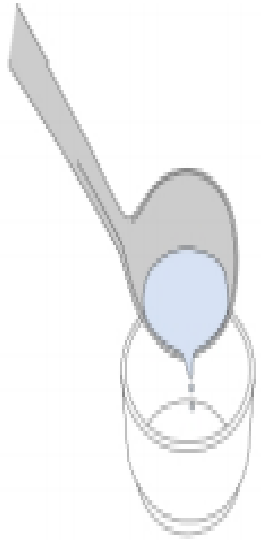
OBJETIVO

La estandarización de es una herramienta que nos permite fijar la cantidad exacta que se va a servir de cada producto elaborado, bien sea en peso, tamaño o volumen, garantizando la cantidad definida de alimentos a suministrar a cada participante, entregando la cantidad de alimentos necesarios para cubrir las recomendaciones nutricionales definidas en la minuta patrón, así también ayudar a los manipuladores para que la distribución se realice de manera organizada.



Servidor de tallarines (spaghetti server)

Posee dientes que atrapan y enredan los tallarines y un calado para drenar el líquido. El diámetro entre diente y diente y la redondez de la punta de ellos es de 8 mm. Cada porción que sirve es de 150 grs. de pasta aproximadamente.



Cucharón sopero (soup loadle)

Transporta aproximadamente 80 cc. Algunas versiones traen boquilla y cortagota. Posee un mayor ángulo que los demás utensilios para entrar en la olla.

PROCEDIMIENTO



En el servicio de alimentos una vez la preparaciones estén lista, con ayuda de una Gramera la cual se encuentre calibrada o con la opción de tara, se procederá a pesar los alimentos de acuerdo con las porciones según el grupo de edad que especifica la minuta patrón.

Cuando se tenga definida la porción, es necesario que las manipuladoras visualicen el tamaño y procedan a utilizar el utensilios porcionadores para marcar el nivel de la porción

PROCEDIMIENTO



- Para los líquidos se recomienda utilizar los cucharones, realizando la verificación del volumen en un vaso medidor y seguir el procedimiento de visualización y práctica por parte de las manipuladoras hasta obtener el volumen requerido por porción.
- Para los alimentos que se sirven en unidades, igualmente visualizar los tamaños de porción y realizar práctica de servido y verificación del peso.

PROCEDIMIENTO

- Que dificultades se presentan con cada alimentos.
- Posibles alternativas de solución.



CANTIDADES DE PORCIÓN DE CADA GRUPO DE ALIMENTO POR GRUPO ETARIO CONVENIO INTERADMINISTRATIVO 9663/2025																
TIPO DE ALIMENTO	**GRUPO DE ALIMENTO**	**GRUPOS DE EDAD**														
		1 A 2 AÑOS			**3 A 5 AÑOS**			**6 A 8 AÑOS**			**9 A 13 AÑOS**			**MAYORES DE 14 AÑOS**		
		MIN	**IDEAL**	**MAX**	**MIN**	**IDEAL**	**MAX**	**MIN**	**IDEAL**	**MAX**	**MIN**	**IDEAL**	**MAX**	**MIN**	**IDEAL**	**MAX**
SOPA O CAZUELA	**SOPA O CAZUELA**	108	**120**	132	162	**180**	198	216	**240**	264	243	**270**	297	270	**300**	330
ALIMENTO PROTEICO	**ASADA**		**32**	35,2		**39**	42,9		**46**	50,6		**62**	68,2		**77**	84,7
	COCIDA		**25**	27,5		**31**	34,1		**37**	40,7		**50**	55,0		**62**	68,2
	SOBREBARRIGA		**25**	27,5		**28**	30,8		**33**	36,3		**44**	48,4		**55**	60,5
	CARNE DE RES MECHADA		**25**	27,5		**22**	24,2		**25**	27,5		**33**	36,3		**44**	48,4
	CARNE MOLIDA		**34**	37,4		**43**	47,3		**51**	56,1		**68**	74,8		**85**	93,5
	PECHUGA DE POLLO ASADA		**30**	33,0		**38**	41,8		**45**	49,5		**60**	66,0		**75**	82,5
	PECHUGA DE POLLO COCIDA		**36**	39,6		**36**	39,6		**43**	47,3		**57**	62,7		**71**	78,1
	TORTILLA DE ATUN		**34**	37,4		**44**	48,4		**53**	58,3		**70**	77,0		**88**	96,8
	VICERAS HIGADO		**23**	25,3		**28**	30,8		**34**	37,4		**45**	49,5		**56**	61,6
CEREAL	**ARROZ**	40,5	**45**	49,5	46,8	**52**	57,2	58,5	**65**	71,5	81,0	**90**	99,0	97,2	**108**	119
	PASTA	51,3	**57**	62,7	51,3	**57**	62,7	63,0	**70**	77,0	88,2	**98**	107,8	104,4	**116**	128
jj	**PAPA COMUN FRITA**	15,3	**17**	18,7	15,3	**17**	18,7	21,6	**24**	26,4	29,7	**33**	36,3	43,2	**48**	53
	PAPA COMUN DORADA	10,8	**12**	13,2	12,6	**14**	15,4	18,0	**20**	22,0	25,2	**28**	30,8	36,0	**40**	44
	PAPA COMUN COCIDA	27,0	**30**	33,0	31,5	**35**	38,5	45,0	**50**	55,0	61,2	**68**	74,8	89,1	**99**	109
	PURE DE PAPA CON QUESO	22,5	**25**	27,5	38,7	**43**	47,3	54,0	**60**	66,0	75,6	**84**	92,4	108,0	**120**	132
	PAPA CRIOLLA FRITA	21,6	**24**	26,4	25,2	**28**	30,8	36,0	**40**	44,0	49,5	**55**	60,5	72,0	**80**	88
	PAPA CRIOLLA DORADA	10,8	**12**	13,2	12,6	**14**	15,4	18,0	**20**	22,0	25,2	**28**	30,8	36,0	**40**	44
	PAPA CRIOLLA COCIDA	24,3	**27**	29,7	28,8	**32**	35,2	41,4	**46**	50,6	56,7	**63**	69,3	82,8	**92**	101
	PLATANO MADURO FRITO	18,0	**20**	22,0	22,5	**25**	27,5	31,5	**35**	38,5	43,2	**48**	52,8	52,2	**58**	64
	PLATANO COCIDO	28,8	**32**	35,2	34,2	**38**	41,8	48,6	**54**	59,4	67,5	**75**	82,5	81,0	**90**	99
	YUCA COCIDA	29,7	**33**	36,3	35,1	**39**	42,9	49,5	**55**	60,5	68,4	**76**	83,6	81,9	**91**	100
	YUCA DORADA							36,0	**40**	44,0	45,0	**50**	55,0	54,0	**60**	66,0
VERDURA COCIDA O ENSALADA DE VERDURAS Y/O FRUTAS	**VERDURAS COCIDAS**	18,9	**21**	23,1	31,5	**35**	38,5	36,0	**40**	44,0	49,5	**55**	60,5	61,2	**68**	74,8
	TORTILLA DE ACELGA/ESPINACA	18,9	**21**	23,1	31,5	**35**	38,5	41,4	**46**	50,6	52,2	**58**	63,8	64,8	**72**	79,2
	ENSALADAS CRUDAS	22,5	**25**	27,5	36,0	**40**	44,0	45,0	**50**	55,0	58,5	**65**	71,5	70,2	**78**	85,8
	TAJADA DE AGUACATE	22,5	**25**	27,5	27,0	**30**	33,0	27,0	**30**	33,0	36,0	**40**	44,0	40,5	**45**	49,5
BEBIDA DE FRUTA O SORBETE	**BEBIDA DE FRUTA O SORBETE**	135,0	**150**	165,0	162,0	**180**	198,0	216,0	**240**	264,0	243,0	**270**	297,0	270	**300**	330
POSTRE	**FRUTA ENTERA**	100	**100 - 120**	120	100	**100 - 120**	120	100	**100 - 120**	120	150	**150 - 170***	170	150	**150 - 170***	170
	PORCION DE FRUTA CON YOGURT	27,0	**30**	33,0	45,0	**50**	55,0	55,8	**62**	68,2	77,4	**86**	94,6	91,8	**102**	112,2
	PORCION DE FRUTA CON CREMA DE LECHE	29,7	**33**	36,3	39,6	**44**	48,4	48,6	**54**	59,4	67,5	**75**	82,5	80,1	**89**	97,9
	PORCION DE FRUTA CON LECHE CONDENSADA	31,5	**35**	38,5	40,5	**45**	49,5	50,4	**56**	61,6	70,2	**78**	85,8	82,8	**92**	101,2
	PORCION DE FRUTA CON HELADO	27,0	**30**	33,0	54,0	**60**	66,0	63,0	**70**	77,0	86,4	**96**	105,6	103,5	**115**	126,5
	PORCION DE FRUTA CON QUESO	36,0	**40**	44,0	46,8	**52**	57,2	55,8	**62**	68,2	76,5	**85**	93,5	91,8	**102**	112,2
Modificado por: **ND Gustavo Adolfo Rodriguez Prieto - Convenio Comedores IDIPRON**											***Granadilla: 100 - 120***			***Granadilla: 100 - 120***		
Fecha última actualización: 07/10/2025		Las porciones para el grupo de edad de menores de 6 meses a 11 meses y 29 días, se establecerá de acuerdo con el documento *"ORIENTACIONES TÉCNICAS PARA LA ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA DE LOS NIÑOS Y NIÑAS CON RANGO DE EDAD ENTRE LOS 6 MESES Y 11 MESES, 29 DIAS.*														