ACTA N°

FECHA: Bogotá, 01 de Diciembre de 2025

HORA: 7:00 AM

LUGAR: Jardín Cofinanciado Raíces

TEMA: PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

ASISTENTES: Operarias de nutrición

ORDEN DEL DÍA:

- Actividad pedagógica con operarias de la unidad operativa, sobre la importancia de dar cumplimiento a los procesos establecidos de preparación de los alimentos sin proceso térmico.

DESARROLLO:

Siendo las 7:00 AM la Profesional en atención En primera Infancia inicia la socializa a través de un folleto con las operarias de nutrición de la unidad operativa, Jardín Raíces sobre la **Preparación de alimentos** orientando a los procesos para la transformación de los alimentos mediante la mezcla, modificación física o térmica para ofrecer los alimentos programados en el ciclo de menús a los participantes, asegurando el aporte nutricional, calidad microbiológica y características organolépticas.

INTRODUCCIÓN

La docente presenta el tema a través de un folleto donde se encuentra la siguiente información:

A continuación, se orientan los procesos para la transformación de los alimentos mediante la mezcla, modificación física y/o térmica, para ofrecer los alimentos programados en el ciclo de menús, asegurando el aporte nutricional, calidad microbiológica y características organolépticas.

En este sentido, en la Tabla 1 se relacionan las actividades, responsables y registro documental correspondientes al desarrollo del presente instructivo.

Tabla 1. Actividades Instructivo Preparación de Alimentos

No.	Actividad	Responsable	Registro documental
1	Pre-alistamiento de alimentos	Personal manipulador del servicio de alimentación – Responsable o Coordinador de la unidad operativa.	Formato Control de entradas y salidas de alimentos.FOR-PSS-235 Formato Reporte asistencia de beneficiarios para preparación de alimentos FOR-PSS-244 Formato Autorización cambio de preparaciones/ alimentos FOR-PSS-245
2	Pelar, cortar, desmenuzar, picar, entre otros.	Personal manipulador del servicio de alimentación	No aplica
3	Pesar los alimentos en peso neto	Personal manipulador del servicio de alimentación	Formato Preparación de alimentos FOR-PSS-243
4	Preparación de los alimentos	Personal manipulador del servicio de alimentación	Formato Preparación de alimentos FOR-PSS-243

Fuente: Subdirección de Nutrición, Secretaría Distrital de Integración Social.

Actividad 1. Pre-alistamiento de alimentos
se deben definir las cantidades netas a utilizar en cada preparación y continuar con las etapas descritas a continuación:

Cálculo de cantidades de alimentos a preparar: este proceso se realiza para cada tiempo de comida, teniendo en cuenta las asistencias así; para los tiempos de comida que se ofrezcan antes de las 8:00 a.m.; se calculan las cantidades de acuerdo con la asistencia del día anterior del mismo servicio, para los demás tiempos de comida, las cantidades se calculan con la asistencia del día, este cálculo debe hacerse para cada preparación teniendo en cuenta el grupo de edad.

Para lo anterior el responsable de la unidad operativa o a quien delegue del área administrativa, debe registrar el número de beneficiarios asistentes a la unidad operativa por tiempo de comida en el formato Reporte asistencia de beneficiarios para preparación de alimentos (FOR-PSS-244), actividad que se debe realizar mínimo 2 horas antes de cada tiempo de comida y sujeto a las dinámicas del servicio, excepto para los tiempos de comida que se ofrezcan antes de las 8:00 a.m., para estos tiempos de comida se toma la

asistencia como se definió en los párrafos anteriores.
Los servicios sociales de operación en asociación no deben diligenciar el formato Reporte asistencia de beneficiarios para preparación de alimentos (FOR-PSS-244), ya que el cálculo de alimentos se ajusta a lo definido en el anexo técnico para tal fin.
Para realizar el cálculo de los ingredientes a utilizar en una preparación deben seguirse los siguientes pasos:

- Tener en cuenta el número de asistentes a la unidad operativa por grupo de edad definidos por la Secretaría Distrital de Integración Social.
- Si el alimento no fue pre-alistado antes de almacenar, multiplique el peso bruto del alimento establecido en el análisis del aporte nutricional por el número de asistentes, teniendo en cuenta los grupos de edad atendidos en la unidad operativa. Sumar las cantidades de alimento en peso bruto calculadas, para obtener el total de alimento a preparar.
- Si el alimento fue pre-alistado antes de almacenar (sin cáscara, pepas o partes no comestibles), multiplique el peso neto del alimento establecido en el análisis del aporte nutricional por el número de asistentes, teniendo en cuenta los grupos de edad atendidos en la unidad operativa. Sumar las cantidades de alimento en peso neto calculadas, para obtener el total de alimento a preparar.
- Realizar las anteriores operaciones con todos los alimentos que hagan parte de una preparación.

Selección: esta actividad consiste en seleccionar los alimentos que van a ser utilizados en las preparaciones del día, en donde se separan los alimentos que presenten magulladuras, aplastamiento o daño mecánico, esto para no afectar la calidad nutricional y organoléptica de las preparaciones.
La socialización finaliza a las 7:30 Am.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
El talento humano se compromete a continuar realizando los procedimientos como están establecidos en los protocolos de BPM garantizando la inocuidad en el momento de la preparación	Operarias de nutrición	Todos los días

CONVOCATORIA. Se propone para el próximo año dando la continuidad al proceso de formación

EVIDENCIAS: Folleto y Anexos evidencias fotográficas.



En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Mayerli Ortiz	Manipuladora A.	JI RAICES	
Sara Delgadillo	Manipulado Alimentos	JI RAICES	
Dora Campuzano	Profesional en atención en primera Infancia	JI RAICES	
Blanca Esperanza Mosquera		JI RAICES	

Elaboró: **Blanca Esperanza Mosquera**

Actividades del Instructivo de Preparación de Alimentos

.1. Pre-alistamiento de alimentos

Responsable: Personal manipulador del servicio de alimentación – Responsable o Coordinador de la unidad operativa.

Registros:

- Formato Control de entradas y salidas de alimentos – FOR-PSS-235
- Formato Reporte asistencia de beneficiarios para preparación de alimentos – FOR-PSS-244
- Formato Autorización cambio de preparaciones/alimentos – FOR-PSS-245

Preparación y Transformación de Alimentos

La preparación de los alimentos implica procesos de mezcla, modificación física y/o térmica, garantizando que los menús programados ofrezcan el adecuado aporte nutricional, calidad microbiológica y características organolépticas necesarias para una alimentación segura y saludable.

A continuación, se presentan las actividades, responsables y registros documentales requeridos en el proceso de preparación de alimentos.

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

FUNDACIÓN ACEPTA EL CAMBIO PARA VIDA NUEVA

JARDÍN RAÍCES

Cálculo de cantidades de alimentos a preparar

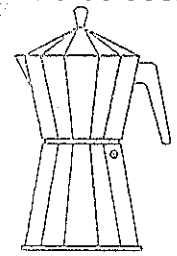
El cálculo se realiza teniendo en cuenta la asistencia por tiempo de comida:

- Para tiempos de comida antes de las 8:00 a.m.: se utilizan los datos de asistencia del día anterior del mismo servicio.
- Para tiempos de comida después de las 8:00 a.m.: se calculan las cantidades según la asistencia del mismo día.

Este proceso debe aplicarse a cada preparación, considerando el grupo de edad correspondiente.

Actividad 1. Pre-alistamiento de alimentos

El pre-alistamiento consiste en definir las cantidades netas de alimentos a utilizar en cada preparación, siguiendo las etapas establecidas.



- 2. **Pelar, cortar, desmenuzar, picar, entre otros**
- **Responsable**: Personal manipulador del servicio de alimentación
- **Registro**: No aplica
- 3. **Pesar los alimentos en peso neto**
- **Responsable:** Personal manipulador del servicio de alimentación
- **Registro**: Formato Preparación de alimentos – FOR-PSS-243

4. **Preparación de los alimentos**

Responsable: Personal manipulador del servicio de alimentación

Registro: Formato Preparación de alimentos – FOR-PSS-243

Fuente: Subdirección de Nutrición, Secretaría Distrital de Integración Social.