FANA	FICHA DESCRIPTIVA TALLERES BPM

TITULO TALLER	ESTANDARIZACION DE PORCIONES ,MINUTA PATRON ICBF , GUIA DE PREPARCIONES ,LISTAS DE INTERCAMBIO ,DIETAS ESPECIALES
PROFESIONAL ENCARGADO	CAROLINA OCHOA M NUTRICIONISTA.
FECHA DEL TALLER	FEBRERO 2026 - 2 horas
METODOLOGIA	Taller teórico –practico
AYUDAS EDUCATIVAS	• Cuadro porciones minuta patrón ICBF Listas de intercambio, Guía de preparaciones • Guía para la metrología , Ciclos de Menú aprobados
JUSTIFICACIÓN DEL TALLER	**Objetivo de la capacitación:** Fortalecer los conocimientos y prácticas del personal manipulador de alimentos y equipo técnico sobre la minuta patrón, listas de intercambio, estandarización de porciones y guía de preparaciones, garantizando la adecuada planeación, preparación y servido de los alimentos en FANA, en cumplimiento de los lineamientos técnicos vigentes. Brindar lineamientos claros sobre la correcta estandarización de porciones de alimentos según la minuta patrón del ICBF, garantizando una adecuada oferta alimentaria en cantidad, calidad y frecuencia, de acuerdo con las necesidades nutricionales de los beneficiarios. Lograr homogeneidad en el servido de los alimentos, estandarizando las porciones de los alimentos acorde con el grupo de edad y tomando como base la Guía de Metrología ICBF V 8
DESARROLLO	**Objetivo del taller:** Capacitar al personal manipulador de alimentos y a otros actores del servicio de alimentación sobre la correcta estandarización de porciones, garantizando el cumplimiento de los lineamientos del ICBF y el aseguramiento de la calidad nutricional en el servido de alimentos. **Temas tratados:** • a) Minuta Patrón - Define las características mínimas de la alimentación: tiempos de consumo, grupos de alimentos, cantidades en peso bruto, neto y servido. - Se basa en las Recomendaciones de Energía y Nutrientes (RIEN) para la población colombiana.

	- Su diseño y actualización son liderados por la Dirección de Nutrición del ICBF. • b) Estandarización de porciones - Talleres obligatorios en el primer mes de operación y con cada receta nueva. - Garantizan uniformidad en la cantidad servida, correlacionando minuta patrón, factores de corrección crudo–cocido y uso de implementos de servido. - Se recomienda realizar refuerzos al menos tres veces al año. • c) Listas de Intercambio - Permiten reemplazar alimentos de manera planificada, sin alterar el aporte nutricional ni el peso neto de la minuta. - Máximo dos intercambios diarios, aprobados por el nutricionista zonal o regional. - Favorecen el uso de productos de cosecha local y a mejor costo. • d) Guía de Preparaciones - Documento técnico que estandariza procedimientos de cocción y preparación. - Garantiza que cualquier manipulador logre el mismo resultado en calidad nutricional y características organolépticas. - Se aplica de forma obligatoria en las modalidades de Ración Preparada. 1. **Pasos para la estandarización de porciones:** ○ **Definición del instrumento porcionador:** Selección y rotulación clara de utensilios (vasos, cucharones, etc.) utilizados para servir. ○ **Pesaje del utensilio porcionador:** En caso de balanza sin función de tara, se debe obtener el peso promedio del utensilio vacío y seco. ○ **Servido ajustado por cocción:** Servir el alimento según el peso determinado en la estandarización de recetas. ○ **Mediciones repetidas:** Realizar mínimo tres mediciones por alimento o preparación con el instrumento porcionador. ○ **Registro del utensilio estandarizado:** Ingresar los datos en la tabla de control de porciones, indicando preparación, grupo etario, cantidad en gramos o mililitros y utensilio usado. ○ **Validación del procedimiento:** Al menos dos manipuladores deben repetir la medición para confirmar la medida.

- **Alimentación de la tabla de control de porciones:** Registrar la información final del taller en el formato oficial (Anexo No. 1).
- **Divulgación:** Publicación visible de las tablas de porciones en las áreas de servido.

2. Revisión general de la minuta patrón ICBF vigente
3. Tamaños y gramajes por grupo de alimentos
4. Uso de herramientas de medición y pesaje
5. Importancia de la estandarización para el control nutricional y logístico
6. Ejemplos prácticos de porcionamiento por grupo etario
7. Errores comunes y cómo evitarlos

E. Dietas especiales

Metodología

- Exposición teórica con apoyo audiovisual.
- Taller práctico de servido y uso de implementos.
- Ejercicio de aplicación de listas de intercambio con alimentos locales.
- Revisión y discusión de ejemplos de minutas y guías de preparación.

Conclusiones:

Se socializó con éxito la metodología de estandarización de porciones. Los participantes reconocen la importancia de usar instrumentos adecuados, registrar correctamente las cantidades y mantener coherencia con las recetas estandarizadas. Se resolvieron dudas operativas y se practicaron las mediciones con utensilios calibrados.

Compromisos:

- 1.Utilizar únicamente los utensilios estandarizados y rotulados para el servido.
- 2.Registrar toda la información en la tabla de control de porciones.
- 3.Asegurar la consulta permanente de las tablas por parte del personal manipulador.
- 4.Mantener actualizadas las tablas ante cualquier cambio en la preparación o en la población objetivo.
- 5. Aplicar la minuta patrón vigente en la planeación de menús. 6. Cumplir con la estandarización de recetas y porciones en todas las preparaciones.

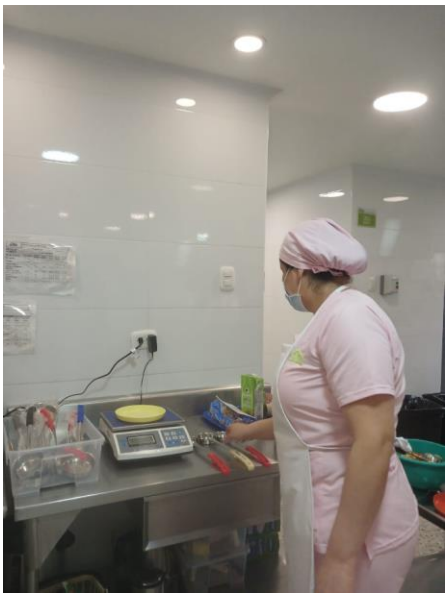
	7. Registrar y justificar los intercambios realizados. 8. Usar la guía de preparaciones como soporte obligatorio en la elaboración de menús.
VERIFICACION	Lista de asistencia Video de la puesta en práctica de la estandarización de porciones

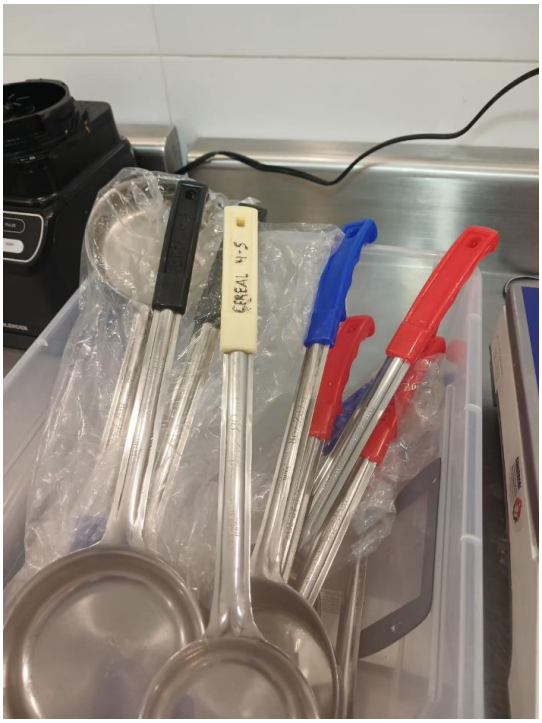
FANA	FICHA DESCRIPTIVA TALLERES BPM

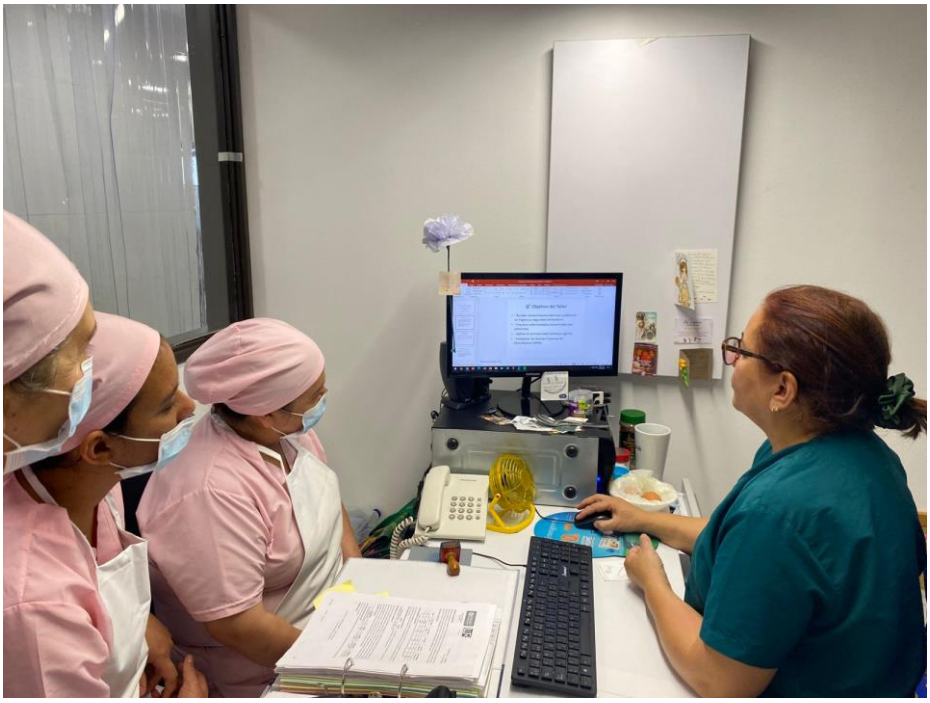
- **EVIDENCIA FOTOGRAFICA**











FANA	FICHA DESCRIPTIVA TALLERES BPM

- **LISTA DE ASISITENCIA**

FANA	Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo	
	FORMATO N°:	FT-SST-068
	☑ SG-SST	
FORMATO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN, ENTRENAMIENTO, CHARLA		Fecha: 10 de Septiembre 2021 Versión 2 Página 1 de 1

CAPACITACIÓN ☒ ENTRENAMIENTO ☑ CHARLA ☐

TEMA: Estandarización porciones - Minuta Patrón / listas de intercambio Guia preparaciones Dietas — 2 horas

FECHA: Febrero 20-23 /2026 — ÁREA QUE RECIBE: Servicio Alimentos

INSTRUCTOR: Carolina Ochoa M.E.S. — FIRMA DEL RESPONSABLE: Carolina Ochoa M

OBJETIVO: Fortalecer los conocimientos y practicas del personal manipulador de alimentos sobre Minuta Patrón, listas de intercambio, Guia preparaciones, garantizando la adecuada planeación, preparación y servicio de Alimentos.

TEMARIO:

1	Minuta Patrón - Estandarización de porciones -
	Listas de intercambio - Guia de Preparaciones
	Dietas Especiales.

No.	NOMBRE ASISTENTE	CÉDULA	CARGO	FIRMA
1	Leidy Escalante.	PPT 2974161	Auxiliar Alimentos	Leidy Es.
2	Lili Mota.	PPT 4656582	Auxiliar Alimentos	Lili M.
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				

Seguimiento: ☐ EVALUACIÓN (Calificación cualitativa o cuantitativa del participante)

☑ Solo listado de asistencia 4 fotos.

Los Registros Reposan en cada área y en la carpeta SG-SST

CS Escaneado con CamScanner