	Centro Cuidado Transitorio Villa Kennedy
Fecha	27/01/2026 13:00 pm
Tema	Instructivo estandarización de gramajes
Desarrollo	ORDEN DEL DÍA: **ORDEN DEL DÍA** **1. Objetivo de la reunión** **Tema:** Instructivo estandarización de gramajes **Ayuda de memoria FOR-GD-040 del 27 de enero de 2026.** Siendo la **1:15 p.m.**, se da inicio al fortalecimiento dirigido a las manipuladoras de alimentos del servicio de alimentación del **Centro de Cuidado Transitorio Villa Kennedy**, con el propósito de socializar y fortalecer el conocimiento técnico sobre el **Instructivo de Servido y Distribución de Alimentos**, así como el adecuado **reporte de asistencia de beneficiarios**, insumo fundamental para la correcta planeación y preparación de alimentos. **1. Objetivo de la reunión** Dar cumplimiento al **Anexo Técnico (2-4) – Componente de Nutrición y Salubridad**, el cual establece que: “El Asociado debe cumplir con lo dispuesto en los procedimientos de planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales (PCD-PSS-017), vigilancia nutricional (PCD-PSS-011), abastecimiento de alimentos (PCD-PSS-038), promoción de prácticas saludables en alimentación, nutrición y actividad física (PCD-PSS-020), y demás documentos e instructivos asociados, disponibles en el Sistema de Gestión (SG) de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS).” Durante la sesión se refuerza el cumplimiento del **Instructivo de Estandarización de Gramajes**, articulado con el reporte diario de asistencia de beneficiarios, garantizando: • El uso adecuado de los alimentos • La preparación de raciones conforme a lo establecido en los menús y fichas técnicas • La entrega oportuna, suficiente y nutricionalmente adecuada del servicio alimentario **2. Objetivo del Instructivo** Establecer los lineamientos técnicos y operativos para la **estandarización de gramajes en la preparación, servido y distribución de los alimentos**, asegurando el cumplimiento de las porciones definidas en los menús institucionales, la adecuada planeación de raciones y el control del servicio alimentario. **Finalidad del instructivo** • Garantizar que cada beneficiario reciba la porción nutricionalmente adecuada.

- Evitar variaciones en las cantidades servidas.
- Prevenir el desperdicio o déficit de alimentos.
- Asegurar la trazabilidad y el control del servicio de alimentación.
- Fortalecer la calidad y equidad en la entrega de las raciones.

2. Alcance y Aplicación

El instructivo aplica a **todas las unidades operativas** que prestan el servicio de alimentación bajo la supervisión de la **Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS)**.

Su aplicación es **diaria y obligatoria**, desde el reporte de asistencia de los beneficiarios hasta el servido final de los alimentos, considerando los siguientes criterios:

- Registro oportuno y veraz de la asistencia diaria.
- Planeación de raciones conforme al número real de beneficiarios.
- Cumplimiento estricto de los gramajes establecidos en menús y fichas técnicas.
- Uso adecuado de utensilios de medición (balanzas, cucharones, tazas medidoras).
- Control de temperatura durante el servido.
- Condiciones higiénico-sanitarias del personal y utensilios.

Registro correcto en los formatos institucionales establecidos

4. Procedimiento General:

• Reporte de asistencia de beneficiarios

Se realiza diariamente **antes de la preparación de alimentos**, registrando el número real de beneficiarios presentes. Este reporte es la base para calcular las cantidades de alimentos a preparar conforme a los gramajes establecidos.
Los datos deben ser claros, legibles y sin enmendaduras.

• Planeación de raciones con base en gramajes

Con base en el reporte de asistencia, se ajustan las cantidades de alimentos a preparar, respetando los gramajes definidos en las fichas técnicas y menús, evitando sobreproducción o déficit.

• Preparación y servido de alimentos

La preparación y el servido se realizan cumpliendo los gramajes establecidos para cada componente del menú, utilizando utensilios estandarizados y garantizando condiciones de higiene, inocuidad y control de temperatura.

• Distribución de alimentos

La entrega se efectúa de manera ordenada, asegurando que cada beneficiario reciba su ración completa, con los gramajes definidos, en condiciones adecuadas de presentación y seguridad alimentaria.

• Control durante el servido

Se verifica el cumplimiento de los gramajes, la correcta manipulación de los alimentos y la adecuada atención a los beneficiarios durante el servicio.

• Registro de novedades

Cualquier novedad relacionada con variaciones en gramajes, faltantes, sobrantes o inconsistencias en la asistencia debe registrarse en el formato correspondiente y reportarse al nutricionista del servicio.

5. Responsables:

- **Manipuladoras de alimentos:**
  Cumplir con la estandarización de gramajes durante la preparación y el servido de los alimentos, y diligenciar correctamente el **FOR-PSS-246**.
- **Nutricionista del servicio:**
  Supervisar y verificar el cumplimiento de los gramajes establecidos, analizar desviaciones, consolidar registros y realizar el reporte mensual.
- **Coordinador de unidad operativa:**
  Garantizar la disponibilidad de insumos, utensilios de medición, equipos e infraestructura necesarios para la correcta estandarización de gramajes.
- **Supervisor SDIS:**
  Validar los procesos, revisar tendencias y proponer acciones de mejora continua en la gestión del servicio de alimentación.

6. Registro y archivo documental:

- Los registros de asistencia y formatos asociados a la estandarización de gramajes deben archivarse de forma consecutiva, legible y sistemática, en físico o medio electrónico.
- Los resultados consolidados se reportarán en el **Formato FOR-PSS-248 – Seguimiento mensual de la operación del servicio de alimentación**, conforme a los lineamientos institucionales de la SDIS.
- Los documentos deben permanecer disponibles para auditorías internas y externas del Sistema de Gestión de Calidad.

3. Preguntas

Durante el fortalecimiento se aclaran todas las dudas presentadas por las manipuladoras de alimentos con relación al tema presentado en el fortalecimiento.

Registro Fotográfico









	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
Asistentes	Andres Paez	Profesional en Nutrición	Centro de Cuidado Transitorio Villa Kennedy
	Johana Giraldo	Manipuladora de Alimentos	Centro de Cuidado Transitorio Villa Kennedy
	Adriana Mora	Manipuladora de Alimentos	Centro de Cuidado Transitorio Villa Kennedy
	Ana Marcela Llanos	Manipuladora de Alimentos	Centro de Cuidado Transitorio Villa Kennedy
	Daniel Quenbanoreña	Manipuladora de Alimentos	Centro de Cuidado Transitorio Villa Kennedy
	Actividad	Responsable	Fecha límite

Compromisos	Dar cumplimiento al instructivo de recepción de alimentos	Manipuladoras de alimentos	Diario
	Realizar seguimiento al cumplimiento en el diligenciamiento del formato de recepción de alimentos	Profesional en Nutrición	Diario
Próxima reunión	No aplica		
Elaboró	Andres Alfonso Paez Diaz/Profesional en Nutrición/Centro Cuidado Transitorio Villa Kennedy		