ACTA N°14

FECHA: Bogotá, 23 de Abril de 2026

HORA: 2:00 pm a 3:00 pm

LUGAR: Jardin Infantil La Casita de San Francisco

TEMA: Planificación Alimentaria

COMPONENTE: Bienestar integral

PROFESIONAL A CARGO: Lina Maldonado Vargas - Nutricionista Dietista

ASISTENTES: Auxiliar de Nutrición y Auxiliar de servicios generales

OBJETIVO:

Sensibilizar frente a las etapas del suministro de alimentos, promoviendo el cumplimiento de criterios de calidad, cantidad, inocuidad, oportunidad y calidez en la atención a los usuarios del Jardín Infantil La Casita de San Francisco que reciben apoyo alimentario.

DESARROLLO:

Se inició la capacitación con una pregunta dirigida a las auxiliares sobre si conocían qué es la planificación alimentaria o con qué la relacionaban. A partir de sus respuestas, se evidenció que no había mucha claridad sobre el término. Por ello, se procedió a brindar una introducción, explicando su importancia y por qué es fundamental que, desde su rol, comprendan la planificación alimentaria.

Powered by CamScanner

Posteriormente, se abordó que la planificación alimentaria se realiza en dos etapas:

Etapa 1. Planeación y suministro, la cual incluye los siguientes procesos:

- Diseño de minuta patrón.
- Diseño del ciclo de menús y análisis del aporte nutricional diario.
- Estandarización de preparaciones.
- Guía de preparaciones.
- Compra directa de alimentos por la SDIS.
- Compra directa de alimentos por operadores en asociación.
- Generación de pedidos de alimentos.

En esta etapa se hizo énfasis en que está principalmente a cargo del profesional en nutrición, quien diseña la minuta patrón, los ciclos de menú y el análisis del aporte nutricional. Sin embargo, se aclaró que las auxiliares también participan en algunos procesos, como la compra de alimentos a través de operadores en asociación y la generación de pedidos. No obstante, su labor más importante se desarrolla en la segunda etapa.

Etapa 2. Operación para la entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales, que incluye los siguientes procesos:

- Recibo de alimentos
- Almacenamiento de alimentos
- Preparación de alimentos
- Servido y distribución de alimentos
- Seguimiento de la operación del servicio de alimentación

Se explicó cada uno de estos procesos de la siguiente manera:

3.1 Recibo: se verifica el cumplimiento de las especificaciones de calidad, cantidad y oportunidad de cada uno de los alimentos. Para ello, se implementan los formatos de verificación de transporte y recepción de alimentos.

3.2 Almacenamiento: se verifican las condiciones de conservación según el tipo de alimento. Se utilizan formatos como control de entrada y salida de alimentos, control de alimentos de asociados, control de temperatura de equipos de refrigeración y congelación, así como el formato de reclamo y seguimiento a proveedores.

3.3 Preparación: se asegura que el proceso de preparación conserve el valor nutricional y las características organolépticas de los alimentos, cumpliendo con el ciclo de menús establecido. Se implementan formatos como reporte de asistencia de participantes, preparación de alimentos y autorización de cambio de preparación.

Powered by CamScanner

3.4 Servido y distribución: se verifica que el proceso cumpla con las características de calidad, cantidad, presentación y horarios establecidos. Se utilizan formatos como inspección del plan de muestreo de porciones servidas y evaluación de características organolépticas.

3.5 Seguimiento y acompañamiento: se realiza un seguimiento integral a la operación del servicio de alimentación con el fin de identificar oportunidades de mejora. Se incluyen actividades como verificación de la operación, encuestas de aceptabilidad de las preparaciones y el diligenciamiento de formatos de seguimiento, acompañamiento y reporte de resultados.

Finalmente, después de socializar la información y asegurar la comprensión de las etapas, se resolvieron las dudas e inquietudes de las auxiliares y se establecieron compromisos para la correcta aplicación de los procesos en su labor diaria.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Verificar siempre calidad, cantidad y condiciones de transporte al momento de la recepción.	Manipuladoras de alimentos	Continuamente
Diligenciar completamente los formatos establecidos		
Realizar control diario de temperaturas y registro		
Cumplir con el ciclo de menús y las preparaciones estandarizadas.		
Asegurar el servido en porciones adecuadas, con buena presentación y en los horarios establecidos		
Mantener normas de higiene personal y del área de trabajo en todo momento.		

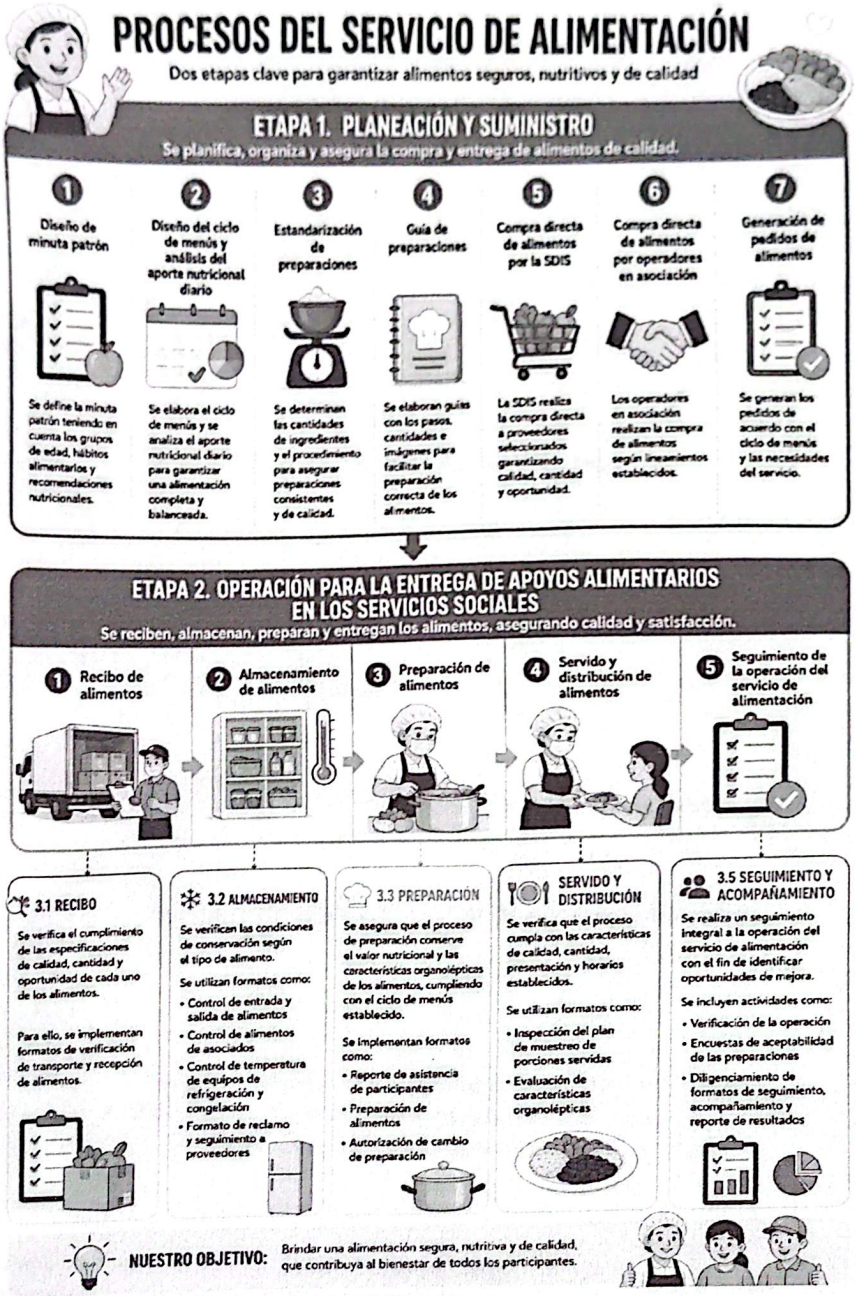
En constancia de lo anterior firman:

Powered by CamScanner

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Andrea Rodríguez	Coordinadora	JI.C. Casita San Francisco	
Lina Maldonado	Nutricionista	JI.C. Casita San Francisco	
Maryuri Garzón	Auxiliar de Servicios Generales	JI.C. Casita San Francisco	
Xiomara Pineda	Auxiliar de Nutrición	JI.C. Casita San Francisco	
Alejandra Cortez	Auxiliar de Nutrición	JI.C. Casita San Francisco	
Yurani Talero	Auxiliar de Servicios Generales	JI.C. Casita San Francisco	

Anexos: Infografía de la etapas de la planificación

Powered by CamScanner



Elaboró: Lina Maldonado Vargas - Nutricionista Dietista

Powered by CamScanner