Fecha:	14/05/2025
Lugar	CDI SANTO ANGEL
Hora:	4:00pm

OBJETIVO	Socializar los nuevos ciclos de menú con las gestoras de alimentos y desarrollar el taller de estandarización, con el fin de fortalecer la implementación adecuada de las preparaciones y garantizar la uniformidad en los procesos.

PARTICIPANTES DE LA REUNIÓN	Gestoras de alimentos Apoyos en salud Nutricionistas

ORDEN DEL DIA	1.Saludo 2.Socialización de los ciclos de menú 3.Desarollo del taller

No.	**RESUMEN DE TEMAS TRATADOS**
1.	**Saludo** Siendo las 4:00pm se da un saludo de bienvenida por parte de las nutricionistas Nathaly Delgado y Marcela Burbano a las gestoras de alimentos quienes previamente fueron citadas con la finalidad de realizar el taller de estandarización.
2.	**Socialización ciclos de menú** Previamente, se habían enviado via Whatsapp los ciclos de menú aprobados por la nutricionista del ICBF a las gestoras de alimentos para su respectiva lectura y revisión. En ese sentido, se inició la jornada indagando sobre las modificaciones o aspectos relevantes que hubiesen podido identificar. Al respecto, las participantes refieren haber observado la inclusión de preparaciones y productos como el jugo de borojó, el chiro y la cuchula. Posteriormente, se orienta que dichos ciclos de menú comenzarán a implementarse a partir del martes 19 de mayo, dando inicio con la semana 1 del ciclo establecido.

No.	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS
3	**Desarrollo del Taller** Se inicia socializando el objetivo de la estandarización, el cual es garantizar la uniformidad en las preparaciones y porciones servidas, la calidad de los alimentos ofrecidos. Asi mismo, busca optimizar el uso de materias primas y recursos disponibles, facilitando los procesos de preparación y distribución de los alimentos. De igual manera, permite reducir variaciones en sabor, presentación y cantidad de las preparaciones, fortalecer el seguimiento y control de los ciclos de menú implementados y minimizar el desperdicio de alimentos. Además, se indican las diferentes tazas medidoras, cucharas medidoras, jarras dosificadoras y demás utensilios para estandarizar, los cuales deben utilizar y rotular. Previo al taller se habían definido las preparaciones a realizar las cuales correspondían a: Arepa de maíz, arepas chorreadas, avena con leche, arepuelas, así mismo, los ingredientes fueron suministrados en el taller de acuerdo a la guía de preparación. Se procede a realizar las preparaciones una a una, explicando el procedimiento y ruta a seguir. **Arepa de maíz asada** 1. Se alistan los ingredientes los cuales corresponden a harina de maíz 20 y 25 gr según los grupos de edad, agua y sal. 2. Se procede a realizar la masa en la cual se integran en un tazón los 20 gr + 2 cucharadas de agua + sal y en otro tazón lo 25 gr + 4 cucharadas de agua y sal. 3. Revolver hasta obtener una masa homogénea alrededor de 2 minutos y armar la forma de la arepa que no quede muy gruesa ni muy delgada 4. En un sartén previamente caliente a fuego bajo colocar las arepas y dejar asar durante 5 minutos por cada lado, una vez estén doradas servir a una temperatura no mayor a 60°C

No.	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS

PESO BRUTO



1 A 2 AÑOS

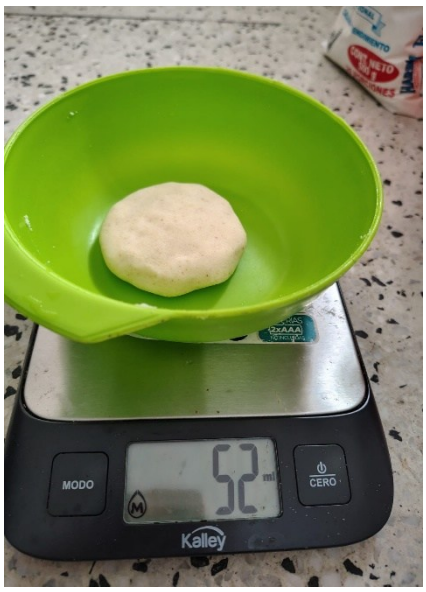


3 A 5 AÑOS

PESO NETO



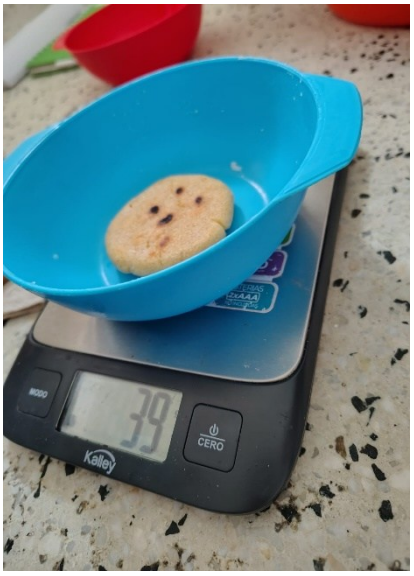
1 A 2 AÑOS



3 A 5 AÑOS

No.	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS

PESO SERVIDO



1 A 2 AÑOS



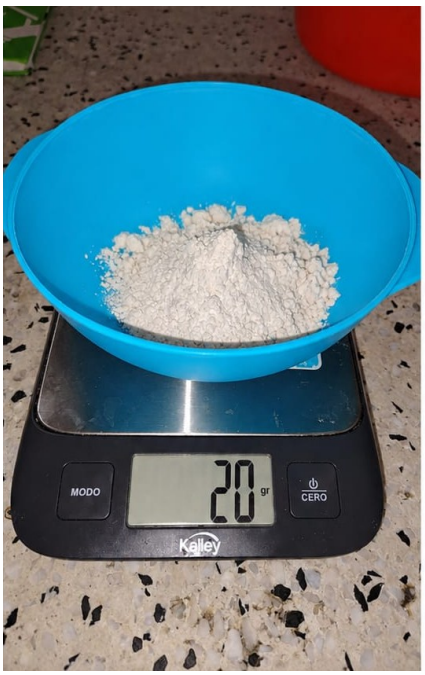
3 A 5 AÑOS

Arepuelas

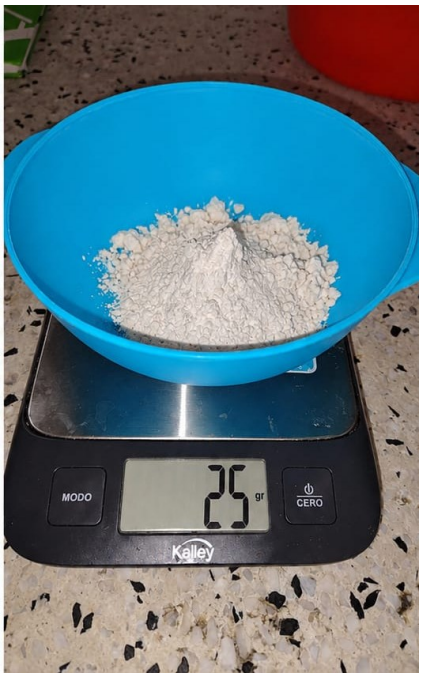
1. Se alistan los ingredientes los cuales corresponden a harina de trigo 20 y 25 gr según los grupos de edad, agua, sal y aceite.
2. Se procede a realizar la masa en la cual se integran en un tazón los 20 gr + 3 cucharadas de agua + sal y en otro tazón lo 25 gr + 4 cucharadas de agua y sal.
3. Revolver hasta obtener una masa homogénea alrededor de 2 minutos y armar la forma tipo arepa que no quede muy gruesa ni muy delgada
4. En un sartén agregar 3 ml de aceite, dejar que caliente por unos 2 minutos y colocar fuego medio, agregar las arepuelas y dejar freír durante 3 minutos por cada lado, una vez estén doradas dejar enfriar y servir a una temperatura no mayor a 60°C

No.	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS

PESO BRUTO



1 a 2 años



3 a 5 años

PESO NETO



1 A 2 AÑOS



3 A 5 AÑOS

No.	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS

PESO SERVIDO



1 A 2 AÑOS



3 A 5 AÑOS

Arepas Chorreadas

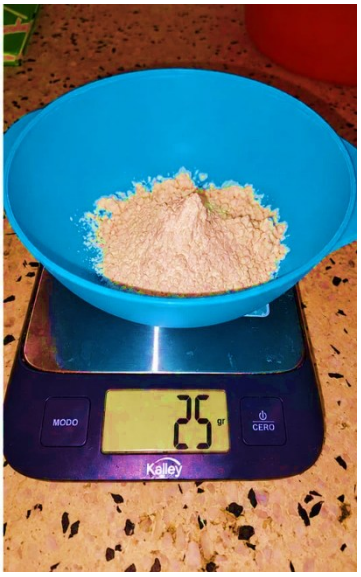
1. Se alistan los ingredientes los cuales corresponden a harina de trigo 20 y 25 gr según los grupos de edad, agua, sal, aceite y huevo, cabe aclarar que no se agrega 1 huevo por participante, dependiendo de la cantidad a preparar se agregan 2 a 4 unidades para mejorar consistencia.
2. Se procede a realizar la masa en la cual se integran en un tazón los 20 gr + 4 cucharadas de agua + sal y en otro tazón lo 25 gr + 5 cucharadas de agua y sal.
3. Revolver hasta obtener una masa homogénea alrededor de 2 minutos la cual debe quedar no muy liquida.
4. En un sartén agregar 3 ml de aceite, dejar que caliente por unos 2 minutos y colocar fuego medio, agregar las mezcla y dejar freír durante 3 minutos por cada lado, una vez estén doradas dejar enfriar y servir a una temperatura no mayor a 60°C

No.	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS

PESO BRUTO



1 A 2 AÑOS



3 A 5 AÑOS

PESO NETO



1 A 2 AÑOS



3 A 5 AÑOS

No.	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS

PESO SERVIDO



1 A 2 AÑOS



3 A 5 AÑOS

AVENA EN HOJUELAS CON LECHE

1. Se alistan los ingredientes los cuales corresponden a avena en hojuelas 10 gr tanto para los grupos de 1 a 2 como 3 a 5, 100 ml de leche para los de 1 a 2 años y 150 ml para los de 3 a 5 años.
2. Se procede a cocer la avena en 50 ml de agua por aproximadamente 5 min, esta logra absorber el agua.
3. Posterior a ello se agrega a la licuadora y se agrega la cantidad de leche correspondiente al grupo de edad.
4. Se licua y se sirve.

PESO BRUTO



No.	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS

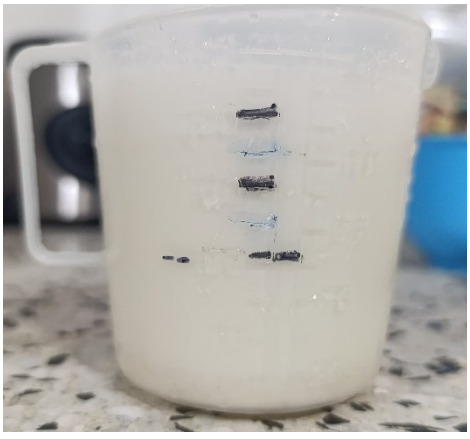
PESO NETO



PESO SERVIDO



1 A 2 AÑOS (150 ML)



3 A 5 AÑOS (200 ML)

Los procedimientos anteriormente mencionados se repiten por las manipuladoras 3 veces con el fin de confirmar los pesos obtenidos en cada proceso, obteniendo una

No.	RESUMEN DE TEMAS TRATADOS

variación de +-2 gr de diferencia en base al primer peso servido obtenido, esto debido a factores como el amasado, la cantidad de aceite absorbido, perdidas por residuos que quedan adheridos al sartén o utensilios.

Finalmente, se entrega un resumen a las gestoras de alimentos con los datos obtenidos, con el fin de tener la información de manera más precisa y rápida.

SERVIDO AMASIJOS				
1 A 2 AÑOS				
PREPARACION	**BRUTO**	**NETO**	**SERVIDO**	**OBSERVACIONES**
AREPA DE MAIZ	20gr	45gr	37-41gr	
DEDITOS	20gr	32gr	25-29gr	
AREPA CHORREADA	20gr	42gr	36-40gr	
AREPUELA	20gr	32gr	25-29gr	
AVENA CON LECHE	10gr	44gr	150ml	Cocinar en 50 ml de agua, adicionar la leche para licuar
3 a 5 años				
PREPARACION	**BRUTO**	**NETO**	**SERVIDO**	**OBSERVACIONES**
AREPA DE MAIZ	25gr	52gr	46-50gr	
DEDITOS	25gr	40gr	32-36gr	
AREPA CHORREADA	25gr	64gr	58-62gr	
AREPUELA	25gr	40gr	32-36gr	
AVENA CON LECHE	10gr	44gr	200ml	Cocinar en 50 ml de agua, adicionar la leche para licuar

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA DE EJECUCIÓN**
Aplicar los pesos servidos de acuerdo al taller de estandarización.	Gestoras de alimentos	Permanente
Realizar seguimiento a su aplicación	Apoyos en salud y nutricionistas	Permanente

REGISTRO FOTOGRAFICO








14 de may de 2026, 4:09 p. m.

FUNDACIÓN FRATERNIDAD	FUNDACIÓN FRATERNIDAD *"Servicio Social y Cumplimiento"*	VERSIÓN: 001-2016
	GESTIÓN DOCUMENTAL	CODIGO: F-GDO-001
	CONTROL DE ASISTENCIA	FECHA: 11-03-2016

Fecha: 14-5-2026	**Ciudad:** Puerto Asis	**Hora:** 4:00 pm
Programa: CDI		
Tema: Taller de estandarizacion		
Responsable: Nutricionistas		

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	FIRMA
1	Saudra Atiencuo	G. Alimentos	Saudra Atiencuo
2	Marloul Cuchimba	Gestora de Alimentos	Marloul Cuchimba
3	Yolanda Sanchez	Gestora de Alim	Yolanda Sanchez
4	Marleny Alvarado	Gestora de alimentos	Marleny Alvarado
5	Maria Benavides	Gestora de alimento	Maria Benavides
6	Fernanda Rojas	Gestora de Alimento	Fernanda Rojas
7	Lucy Bravo	Gestora de alimentos	Lucy Bravo
8	Consuelo Rosero.	Gestora de Alimen	Consuelo Rosero.
9	Ararli Ramirez	Gestora de Alimen	Ararli Ramirez
10	Ana Maria Muñoz Muñoz	Gestora d alimento	Ana Maria Muñoz Muñoz
11	Adida ordoñez	Gestora d alimento	Adida ordoñez
12	Anyeline Buesaguillo	Gestora de Alimento	Anyeline Buesaguillo.
13	Leidy Rivera	Gestora de Alimento	Leidy Rivera
14	Rocio Rosero	G. de Alimentos	Rocio Rosero
15	Ines. Segura	Gestora de Alimento	Ines Segura
16	Marcela Bubano p	Nutricionista	Marcela Bubano p
17	Anggie Nathaly Delgado	Nutricionista	Anggie Delgado
18	Amparo Benavides	Apoyo en salud	Amparo Benavides
19	Rosio Lopez	Apoyo en salud	Rosio Lopez
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			