ACTA N 199

FECHA: Bogotá, octubre, 29 de 2025

HORA: 2:00 pm - 3:00 p.m.

LUGAR: Centro Integrarte Atención Externa Grupo 9

TEMA: Estandarización y minuta patrón

ASISTENTES:

- Kimberly Katherin Ortega Rojas
- Talento humano: personales auxiliares de cocina y servicios generales

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo y presentación del objetivo de la capacitación.
2. Pre- test
3. Minuta patrón
4. Estandarización
5. Post-test
6. Compromisos

DESARROLLO:

1. Saludo y presentación del objetivo de la capacitación.

Se inicia la capacitación con un corto saludo donde se expone el objetivo de la capacitación el cual es:

Socializar la minuta patrón y la estandarización en el servicio de alimentos, con el fin de suministrar las porciones correctas de cada uno de los grupos de alimentos, en los 3 tiempos de comida suministrados en la unidad operativa.

2. Pre-test

Se realizo el pre- test de manera verbal, con las siguientes preguntas:

1) ¿Qué es la estandarización?
2) ¿Qué es la minuta patrón?

Powered by CamScanner

Se observa que si tienen conocimiento acerca de que es la minuta patrón, donde la pueden encontrar y en la practica conocen de manera adecuada como realizar la estandarización en las porciones de alimentos suministrados en la unidad operativa, sin embargo, se debe reforzar el concepto teórico, del significado de la palabra estandarización.

3. Minuta patrón

Es la base principal para las porciones diarias que se deben suministrar a los participantes, por grupo de alimentos y por tiempo de comida, estas se verifican de manera semanal por la nutricionista en compañía del tecnólogo de alimentos.

SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL
SUBDIRECCIÓN DE NUTRICIÓN
MINUTA PATRÓN
CENTROS INTEGRARTE ATENCION EXTERNA

BOGOTÁ

NUEVES REFORZADAS						
Tipo de Alimento	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porción servida	Medida casera
			P. BRUTO	P. NETO		
BEBIDA LACTEA	Lácteos	Diario			Leche caliente: 220 cc Coladas, chocolate, agua de panela con leche, café con leche: 240 cc	7 a 8 onzas
	Leche caliente con canela		220 cc	220 cc		
	Colada de fécula de maíz, colada de harina de plátano, colada de avena, colada de fécula de maíz con mora, chocolate, Agua de panela con leche, café en leche					
	Cereal y mezclas (colada)					
	Fécula de maíz, avena molida, harina de plátano		12 g	12 g		
ALIMENTO PROTEICO	Queso: campesino, doble crema	1 - 2 veces por semana	50 g	50 g	50 g	Queso doble crema: 2 tajadas Queso campesino: 1 porción grande
	Huevo: revuelto, cocido, pericó	2 - 3 veces por semana	55,56 g	50 g	Revuelto: 42 g Pericó: 45 g Cocido: 48 g	1 unidad
CALDO	Changua con huevo: Huevo	1 vez a la semana	55,56 g	50 g	240 cc	8 onzas
	Changua con huevo: Leche		180 cc	180 cc		
	Carne de res, pollo, pajarilla		50 - 62,5 g	50 g		
	Papa		62,5 g	50 g		
CEREAL ACOMPAÑANTE	Pan blando, pan rollo, pan hojaldrado, mogolla integral	Diario	60 g	60 g	60 g	1 unidad grande
	Arepa de maíz		42 g	42 g	95 g	1 unidad grande
	Pan molde: blanco o integral		42 g	42 g	42 g	2 tajadas
	Tostada: integral, sabor a mantequilla		60 g	60 g	60 g	3 unidades
	Galletas de soda		26 g	26 g	26 g	3 unidades
FRUTA	Fresa, papaya, melón, uvas	Diario	210 - 400 g	200 g	200 g	1 taza
	Banano, manzana, pera, mandarina		235 - 286 g	200 g	200 g	1 unidad mediana
	Granadilla		183,3 g	55 g	55gr	1 unidad
AZUCARES[3]	Azúcar	Diario	7 g	7 g		
	Chocolate		23 g	25 g		
	Panela		15 g	20 g		
GRASAS[4]	Aceite o margarina o mantequilla	Diario	3,8 g	3,8 g		

Powered by CamScanner

4. Estandarización

La estandarización de alimentos es un proceso que define y documenta las cantidades exactas de ingredientes, los pasos de preparación y los tiempos de cocción para asegurar que un platillo se prepare siempre con la misma calidad, sabor y consistencia, independientemente de quién lo elabore. Este método es fundamental para garantizar la inocuidad, control de costos, consistencia nutricional y eficiencia en servicios de alimentación.

Características principales

- **Recetas y porciones precisas:** Incluye una lista de ingredientes con sus cantidades exactas, porciones por receta y el tamaño de cada porción individual.
- **Instrucciones detalladas:** Especifica los procedimientos de preparación, temperaturas y tiempos de cocción exactos para lograr consistencia en el resultado final.
- **Control de calidad:** Asegura que el producto final tenga el mismo color, consistencia y sabor agradable cada vez que se prepara, y cumple con el aporte nutricional definido.
- **Eficiencia y control:** Permite optimizar el uso de ingredientes, controlar costos, reducir desperdicios y simplificar la capacitación del personal.

5. Post test.

Se realizo el post- test de manera verbal, con las siguientes preguntas:

1) ¿Qué es la estandarización?
2) ¿Qué es la minuta patrón?

Se realiza el post-test de parejas, una persona de servicios generales y una persona manipuladora de alimentos, donde se puede observar que comprender los conceptos de minuta patrón, estandarización desde el prealistamiento, cocción de alimentos y servido de los alimentos para las diferentes derivaciones dietarías.

Al final de la capacitación se dio un espacio para preguntas, dudas e inquietudes acerca de la temática desarrollada.

6. compromisos

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Cumplimiento de la minuta patrón y la estandarización de las recetas en las diferentes etapas del servicio de alimentos, desde el prealistamiento hasta el momento de servido de los diferentes tiempos de comida	Auxiliares de cocina y servicios generales Centro Integrarte Atención Externa Grupo 9	Durante la vigencia del convenio

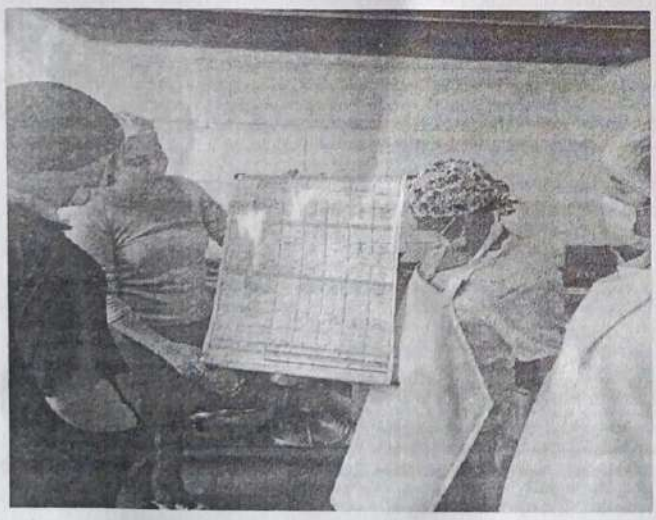
Powered by CamScanner

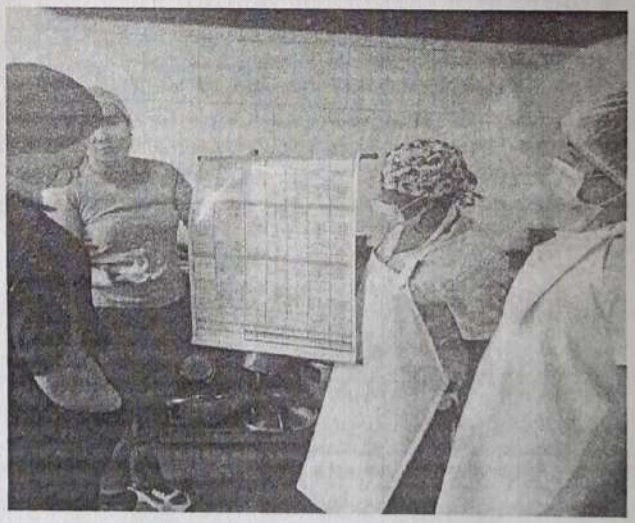
En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Sonia Galindo	Servicios generales	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 9	Sonia
Julián Pedreros Rubiano	Servicios generales	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 9	Julian Pp
Elizabeth Molina	Manipuladora de alimentos	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 9	Elizabeth
Cindy Lopera	Tecnóloga de alimentos	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 9	
Kimberly Katherin Ortega Rojas	Nutricionista	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 9	

Anexos:

Evidencias fotográficas





Elaboró: Kimberly Katherin Ortega Rojas

Nutricionista

Powered by CamScanner