| ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ N° 48 | |
|---|---|
| **Hora: 3:00 pm – 6:00 pm** | **Fecha: 15/05/2026** |
| **Lugar:** | *Servicio de Alimentación Hogar Infantil Sosimo Suárez* |
| **Dependencia que Convoca:** | *CORMIDI (Hogar Infantil Sosimo Suárez, CDI Manitas Creativas, CDI El Encanto y CDI Aventuras Coloridas)* |
| **Proceso:** | *Promoción y Prevención – Primera Infancia* |
| **Objetivo:** | *Fortalecer las competencias técnicas de las manipuladoras de alimentos mediante la estandarización de preparaciones contempladas en las minutas patrón aprobadas por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) Centro Zonal Garzón, garantizando el cumplimiento de gramajes, porciones, técnicas de preparación, rendimientos, aprovechamiento eficiente de los alimentos y adecuado servido según grupo etario, contribuyendo al mejoramiento continuo de la calidad del servicio de alimentación brindado a los niños y niñas atendidos en las diferentes unidades de servicio.* |

**AGENDA**

1. Bienvenida e introducción a la jornada.
2. Importancia de la estandarización de recetas.
3. Socialización de minutas patrón y formatos institucionales.
4. Revisión de instrumentos de medición y control de porciones.
5. Preparación práctica de menús institucionales.
6. Aplicación de gramajes y porciones por grupo etario.
7. Estrategias de aprovechamiento y redistribución técnica de ingredientes.
8. Evaluación de rendimientos, consistencias y servido.
9. Resolución de inquietudes técnicas.
10. Análisis de resultados.
11. Decisiones y compromisos.

**DESARROLLO**

La jornada de estandarización se desarrolló en el Servicio de Alimentación del Hogar Infantil Sosimo Suárez, contando con la participación de las manipuladoras de alimentos pertenecientes al Hogar Infantil Sosimo Suárez, CDI Manitas Creativas, CDI El Encanto, CDI Aventuras Coloridas.

La actividad fue liderada por la profesional en Nutrición y Dietética, quien inició la capacitación destacando la importancia de la estandarización de recetas como herramienta fundamental para garantizar la calidad nutricional, inocuidad, aceptación, control de costos, uniformidad de las preparaciones y cumplimiento de los lineamientos establecidos por el ICBF.

Se explicó que la estandarización permite que una preparación pueda reproducirse de manera uniforme en todas las unidades de servicio, manteniendo las mismas características nutricionales, sensoriales y operativas, independientemente de la persona que la ejecute.

Asimismo, se recordó que las preparaciones trabajadas durante la jornada fueron seleccionadas de las minutas patrón vigentes aprobadas por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) Centro Zonal Garzón, correspondientes a los contratos administrados por CORMIDI