ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ N°128		
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) y Hogar Infantil Potrerillos.*	
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 y Hogar Infantil Potrerillos.

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 y del Hogar Infantil Potrerillos.

PÚBLICA

SOCIALIZACIÓN DE FORMATOS Y MINUTAS PATRÓN

Durante la primera parte de la jornada se realizó una presentación detallada del formato institucional de estandarización de recetas, revisando cada uno de los componentes que integran las fichas técnicas de preparación:

- Nombre de la receta.
- Ingredientes con peso neto en gramos.
- Número de porciones.
- Factores de corrección.
- Rendimientos.
- Técnicas de preparación y cocción.
- Tiempo de elaboración.
- Utensilios requeridos.
- Método de preparación paso a paso.
- Observaciones especiales.
- Equivalencias en medidas caseras.
- Fotografía de referencia para el emplatado.

Se explicó que todas las recetas han sido previamente validadas por la profesional en Nutrición y Dietética con el fin de garantizar el cumplimiento de los requerimientos nutricionales establecidos para cada grupo etario, asegurando aportes adecuados de energía y nutrientes según los lineamientos institucionales para almuerzos y refrigerios.

Asimismo, se enfatizó que las preparaciones fueron diseñadas considerando la aceptabilidad de los niños y niñas, la disponibilidad local de alimentos, la facilidad operativa para su preparación y el control de costos dentro del servicio de alimentación.

REVISIÓN DE INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN Y CONTROL DE PORCIONES

Posteriormente se realizó la socialización y práctica sobre el uso correcto de los instrumentos de medición utilizados en el servicio de alimentación:

- Balanza digital.
- Tazas medidoras.
- Cucharas medidoras.
- Jarras graduadas.
- Recipientes de control de porciones.

Cada participante efectuó ejercicios prácticos de medición, comparando cantidades estimadas visualmente con cantidades medidas mediante instrumentos estandarizados.

Durante este ejercicio se evidenció la importancia de eliminar prácticas empíricas como "al ojo", "al tanteo" o "según experiencia", ya que estas generan variaciones significativas en las preparaciones, afectan el aporte nutricional de las raciones y dificultan el control de costos y rendimientos.

Se reforzó la necesidad de utilizar permanentemente los instrumentos de medición durante los procesos de

PÚBLICA

preparación y servido para garantizar uniformidad y precisión en todas las unidades de servicio.

PREPARACIONES ESTANDARIZADAS

Grupo CORMIDI

(Hogar Infantil Sosimo Suárez, CDI Manitas Creativas, CDI El Encanto y CDI Aventuras Coloridas)

Se realizó la estandarización del siguiente menú:

- Carne de cerdo desmechada en salsa criolla.
- Arroz con zanahoria.
- Papa amarilla dorada.
- Ensalada de lechuga, tomate y aguacate.
- Colada de Bienestarina® preparada en leche.
- Sorbete de banano elaborado con leche de vaca.

APLICACIÓN PRÁCTICA DE GRAMAJES Y PORCIONES

Para el desarrollo del ejercicio práctico, las recetas fueron calculadas simulando la atención de:

- 10 niños de 1 a 2 años.
- 10 niños de 3 a 5 años.

Cada grupo fue responsable de elaborar la receta asignada, registrando detalladamente:

- Peso exacto de cada ingrediente.
- Tiempo de preparación y cocción.
- Tipo de utensilios utilizados.
- Volumen final obtenido.
- Rendimiento de la preparación.
- Porcentaje de reducción o merma generado.
- Temperaturas de preparación cuando aplicaba.
- Gramaje final servido.

Las manipuladoras realizaron el pesaje individual de ingredientes, cálculo de porciones, control de rendimientos y servido, verificando el cumplimiento de los gramajes establecidos en las minutas patrón.

Durante la actividad se hizo énfasis en que cada porción servida debe corresponder exactamente a la cantidad establecida para cada grupo etario, evitando diferencias que puedan afectar el aporte nutricional o generar inconsistencias entre los beneficiarios.

ESTRATEGIA DE APROVECHAMIENTO Y REDISTRIBUCIÓN TÉCNICA DE INGREDIENTES

Como parte del fortalecimiento técnico, se socializó una estrategia de optimización y aprovechamiento de ingredientes orientada a reducir pérdidas y desperdicios durante la preparación de alimentos.

PÚBLICA

Se explicó que, en algunas preparaciones, la totalidad de un ingrediente puede generar modificaciones no deseadas en la textura, viscosidad, volumen o aceptación del producto final.

Por tal motivo, se presentó una metodología de redistribución técnica de ingredientes, basada en la utilización parcial de un insumo en una preparación principal y el aprovechamiento del porcentaje restante en preparaciones complementarias, garantizando siempre el cumplimiento del gramaje total programado.

Durante la jornada se fortalecieron los conocimientos relacionados con el aprovechamiento eficiente de los alimentos, enfatizando que la estandarización no solo consiste en seguir una receta, sino también en optimizar los recursos disponibles garantizando el cumplimiento de los aportes nutricionales establecidos en las minutas institucionales.

Se explicó que, durante la preparación de algunos alimentos, pueden presentarse situaciones donde la totalidad de un ingrediente genere características organolépticas poco aceptadas, modificaciones en la textura o rendimientos superiores a los requeridos para la preparación principal.

Ante estas situaciones, se orientó a las manipuladoras sobre la aplicación de estrategias de redistribución técnica de ingredientes, permitiendo utilizar una parte del insumo en la preparación principal y destinar el excedente a otras preparaciones complementarias del mismo tiempo de comida o del ciclo de menú correspondiente, sin afectar el aporte nutricional programado.

Como ejemplo práctico se abordó el caso de la Bienestarina®, donde para una preparación calculada para 10 niños con una asignación de 15 gramos por participante (150 gramos en total), puede realizarse una redistribución del ingrediente cuando las características de la receta así lo requieran, destinando aproximadamente el 70% a la preparación principal y el 30% restante a una preparación complementaria como coladas, sorbetes, cremas, bebidas o amasijos, garantizando siempre el aprovechamiento total del producto.

Se aclaró que esta misma estrategia puede aplicarse a otros grupos de alimentos como verduras, frutas, cereales, lácteos y preparaciones mixtas, siempre que se conserve el gramaje total programado, se mantenga el aporte nutricional definido en la minuta y quede documentado el ajuste realizado.

Esta metodología contribuye a disminuir pérdidas y desperdicios de alimentos, optimizar recursos, mejorar el rendimiento de las preparaciones y fortalecer la sostenibilidad de los servicios de alimentación, manteniendo la calidad nutricional y sensorial de los alimentos ofrecidos a los niños y niñas.

PÚBLICA



EVALUACIÓN DE CONSISTENCIAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Durante la capacitación se abordó la evaluación de las consistencias de las preparaciones, explicando las diferencias entre:

Consistencia líquida o ligeramente espesa

Preparación fluida que cae fácilmente y permite consumo mediante vaso o pitillo.

Consistencia tipo néctar

Preparación ligeramente más espesa que el agua, con flujo uniforme.

Consistencia tipo miel

Preparación de viscosidad media que cae en gotas gruesas y requiere mayor control durante el consumo.

Consistencia tipo crema o pudding

Preparación espesa y homogénea que conserva su forma y requiere consumo mediante cuchara.

Adicionalmente, cada grupo realizó una evaluación organoléptica de las preparaciones considerando:

- Color.
- Olor.
- Sabor.
- Textura.
- Apariencia general.
- Aceptabilidad esperada para la población atendida.

Este ejercicio permitió identificar oportunidades de mejora relacionadas con métodos de cocción, presentación final y características sensoriales de los alimentos.

RESOLUCIÓN DE INQUIETUDES TÉCNICAS

Durante el desarrollo de la actividad se generó un espacio de participación y aclaración de dudas relacionadas con la aplicación práctica de las recetas estandarizadas.

Entre las principales inquietudes abordadas se encontraron:

- ¿Cómo recalcular el gramaje por niño cuando cambia el número de porciones?
- ¿Qué hacer cuando un alimento no se encuentra disponible o cambia su presentación comercial?
- ¿Qué margen de variación se permite en el servido?
- ¿Cómo actuar cuando un alimento presenta baja aceptación durante pruebas sensoriales?
- ¿Cómo aplicar adecuadamente las equivalencias y medidas caseras establecidas en las fichas técnicas?

La profesional en Nutrición y Dietética explicó los procedimientos para realizar ajustes sin modificar el equilibrio nutricional de las preparaciones y la importancia de mantener las técnicas de cocción establecidas para minimizar pérdidas nutricionales, especialmente de vitamina C, hierro, ácido fólico y proteínas de alto valor biológico.

ANÁLISIS DE RESULTADOS

La jornada permitió fortalecer significativamente los conocimientos y habilidades técnicas de las manipuladoras de alimentos en relación con:

- Estandarización de recetas.
- Aplicación correcta de gramajes.
- Factores de corrección.
- Equivalencias en medidas caseras.
- Control de rendimientos.
- Control de mermas.
- Uso adecuado de instrumentos de medición.
- Evaluación organoléptica.
- Control de consistencias.
- Aprovechamiento eficiente de ingredientes.
- Disminución de desperdicios alimentarios.

PUBLICA

- Servido por grupo etario.
- Cumplimiento de las minutas patrón institucionales.

Asimismo, se evidenció una mayor apropiación de los procedimientos técnicos necesarios para garantizar preparaciones homogéneas, nutricionalmente adecuadas y acordes con los lineamientos institucionales.

Se observó que el uso permanente de balanzas y demás instrumentos de medición reduce significativamente la variabilidad entre porciones, mejora la precisión en el servido, facilita el control de costos y contribuye al cumplimiento de los requerimientos nutricionales establecidos para la población beneficiaria.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA



Se anexa listado de asistencia formato F8. P1.MI versión 9.

Compromisos / tareas	Responsable(s): Nombre / Cargo o rol	Fechas

Aplicar los formatos de estandarización en todas las preparaciones institucionales.	Manipuladoras de alimentos y Nutricionista	Durante el año
Mantener registros de rendimientos, mermas y factores de corrección.	Manipuladoras de alimentos	Durante el año
Implementar estrategias de aprovechamiento y redistribución técnica de ingredientes para disminuir desperdicios.	Manipuladoras de alimentos	Durante el año
Realizar seguimiento al cumplimiento de las minutas patrón institucionales	Manipuladoras de alimentos	Durante el año

FIRMA ASISTENTES

Nombre	**Cargo o rol / Dependencia**	**Entidad**	**Firma**
Daniel Alejandro Santacruz Guerrero	Nutricionista Dietista	*CORMIDI (Hogar Infantil Sosimo Suárez, CDI Manitas Creativas, CDI El Encanto y CDI Aventuras Coloridas)*	
Próxima reunión ***(N/A)***	**Fecha**	**Hora**	**Lugar**
	(N/A)	***(N/A)***	***(N/A)***
Colaborador que elabora el acta:	Daniel Alejandro Santacruz Guerrero		

PÚBLICA

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
MEJORA E INNOVACIÓN

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

FB.P1 MI	12/06/2024
Versión 9	Página 1 de 1
Clasificación de la Información: Público	

ACTIVIDAD: ESTANDARIZACIÓN Y PORCIONES (RECETAS/MINUTA) FECHA 15-MAYO-2026

HORA INICIAL: 3:00 PM HORA FINAL: 6:00 PM LUGAR H.I. SOSIMO SUAREZ

DEPENDENCIA LIDER: CORMIDI (H.I Sosimo Suarez, CDI Elencanto, A. Escolares, M. Creativos)

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	CARGO	ENTIDAD	REGIONAL	CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA	TIPO DE VINCULACIÓN		TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA	
							PLANTA	CONTRATO			AM	PM
1	Erica Maria Tierradentro	55114214	Manipula dora	Cormidi H.I.S.S	HUILA	GARZÓN		X	3142159772			
2	Sandra Liliana C	55119140	Gestora de alimenta	CDI encanto	HUILA	GARZÓN		X	3218312462			
3	Leny F Valderrama Cardozo	1080184332	Gestora Alimentos	C.D.I Aventura Educativa	HUILA	GARZÓN		X	3232301460	valderramaleny@gmail.com		
4	Claudia Velasco	55.173283	Gestora Alimentos	CDI Mentes Creativas	HUILA	GARZÓN		X	3138969792			
5	Maria del Transito	57111716	manipulado	HISS	HUILA	GARZÓN		+	3102668387			
6					HUILA	GARZÓN						
7					HUILA	GARZÓN						
8					HUILA	GARZÓN						
9					HUILA	GARZÓN						
10					HUILA	GARZÓN						
11					HUILA	GARZÓN						
12					HUILA	GARZÓN						
13					HUILA	GARZÓN						
14					HUILA	GARZÓN						
15					HUILA	GARZÓN						
16					HUILA	GARZÓN						
17					HUILA	GARZÓN						
18					HUILA	GARZÓN						
19					HUILA	GARZÓN						
20					HUILA	GARZÓN						

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Controlar copias impresas de este documento, ya que serán consideradas COPIAS NO CONTROLADAS

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012