ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ N°129		
Hora: 3:00 pm – 6:00 pm		**Fecha: 15/05/2026**
Lugar:	*Hogar Infantil Sosimo Suárez (Gigante)*	
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 los conocimientos y habilidades del talento humano responsable del servicio de alimentación en relación con el control de porciones servidas, mediante la socialización de las cantidades establecidas en la minuta patrón, la identificación de medidas estandarizadas y el uso adecuado de instrumentos de medición, con el fin de garantizar el cumplimiento de los aportes nutricionales definidos para cada grupo etario, promover la uniformidad en el servido de los alimentos y contribuir a la reducción del desperdicio alimentario.*	

Agenda

1. Bienvenida e introducción al objetivo de la jornada.
2. Socialización del proceso de porcionamiento de preparaciones.
3. Revisión de ingredientes, gramajes e instrumentos de medición utilizados.
4. Verificación de porciones para los grupos etarios de 1 a 2 años 11 meses y 3 a 5 años 11 meses.
5. Análisis de medidas estandarizadas por preparación y porcionamiento.
6. Acuerdos y compromisos operativos.
7. Firma del acta y cierre.

Desarrollo de la Jornada

La jornada se llevó a cabo con el propósito de estandarizar las preparaciones contempladas en las minutas patrón vigentes, garantizando el cumplimiento de los aportes nutricionales establecidos para cada grupo etario, la uniformidad en el servicio de alimentación, la optimización de los recursos y el control de desperdicios.

Para el ejercicio práctico se realizaron preparaciones simuladas considerando una atención de **10 niños de 1 a 2 años 11 meses y 10 niños de 3 a 5 años 11 meses**, permitiendo verificar rendimientos, gramajes finales y medidas caseras utilizadas durante el servicio.

Durante la actividad se revisaron los ingredientes, técnicas de preparación, rendimiento de cada receta e instrumentos medidores disponibles en las unidades de servicio, utilizando como referencia grameras, cucharas medidoras, tazas y utensilios empleados habitualmente por las manipuladoras de alimentos.

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.

PUBLICA

- Ensalada de lechuga, tomate y aguacate.
- Colada de Bienestarina® preparada en leche.
- Sorbete de banano elaborado con leche de vaca.

Durante la jornada se verificaron las porciones servidas para cada grupo etario, obteniéndose las siguientes medidas estandarizadas:

Carnes, huevos y leguminosas

Preparación	Edad 1-2 años 11 meses	Medida estandarizada	Edad 3-5 años 11 meses	Medida estandarizada
Carne de cerdo desmechada en salsa criolla	22 g carne	2 cucharadas soperas colmadas	43 g carne	4 cucharadas soperas colmadas
Tomate	5 g	1 cucharadita	5 g	1 cucharadita
Cebolla cabezona	5 g	1 cucharadita	5 g	1 cucharadita
Pimentón rojo	5 g	1 cucharadita	5 g	1 cucharadita
Ajo	0,5 g	pizca	0,5 g	pizca

Cereales, raíces, tubérculos, plátanos y derivados

Preparación	Edad 1-2 años 11 meses	Medida estandarizada	Edad 3-5 años 11 meses	Medida estandarizada
Arroz con zanahoria	18 g arroz crudo	1/3 taza cocida	23 g arroz crudo	1/2 taza cocida
Zanahoria rallada	3 g	1 cucharadita	3 g	1 cucharadita
Cebolla puerro	5 g	1 cucharadita	5 g	1 cucharadita
Aceite de girasol	3 g	1 cucharadita	3 g	1 cucharadita
Papa amarilla dorada	Porción según minuta	1 unidad pequeña	Porción según minuta	1 unidad mediana

Frutas, verduras y bebidas

Preparación	Edad 1-2 años 11 meses	Medida estandarizada	Edad 3-5 años 11 meses	Medida estandarizada
Ensalada de lechuga, tomate y aguacate	19 g	1/3 taza	59 g	1/2 taza colmada
Colada de Bienestarina® en leche	100 cc leche + 15 g Bienestarina	1/2 taza	150 cc leche + 15 g Bienestarina	3/4 taza
Mandarina	50 g	4 cucharadas soperas	60 g	5 cucharadas soperas
Sorbete de banano en leche	100 cc leche + 38 g banano	1/2 taza	150 cc leche + 38 g banano	3/4 taza

Aprovechamiento de la Bienestarina®

Como ejemplo práctico se abordó el uso de la Bienestarina®, evidenciando que para una preparación calculada

PUBLICA

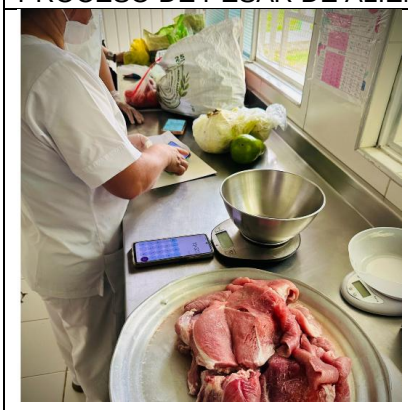
para **10 niños con una asignación de 15 gramos por participante (150 gramos en total)** es posible realizar redistribuciones de acuerdo con las características de la receta, destinando aproximadamente:

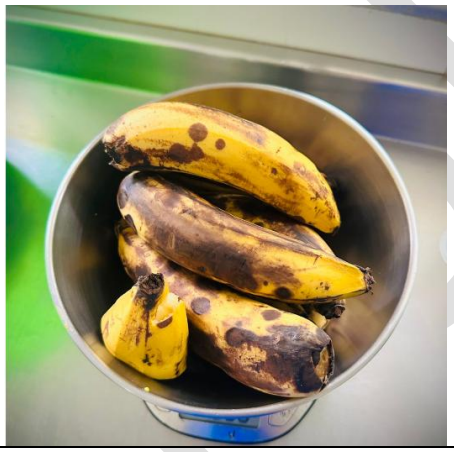
- **70 % (105 g)** a la preparación principal.
- **30 % (45 g)** a una preparación complementaria.

Las preparaciones complementarias pueden incluir coladas, sorbetes, cremas, bebidas o amasijos, garantizando en todos los casos el aprovechamiento total del producto y el cumplimiento del aporte nutricional establecido.

Evidencias Fotográficas

PROCESO DE PESAR DE ALIEMNTOS EN CRUDO





PROCESO DE PESAR ALIMENTOS EN COCIDO













PROCESO DE MONTAJE Y PORCIONAMIENTO POR GRUPO DE EDAD

EQUIPO CORMIDI





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

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.







DECISIONES

Durante la jornada se acordó mantener la aplicación de las porciones establecidas en la minuta patrón para cada

grupo etario, garantizando el cumplimiento de los aportes nutricionales definidos. Asimismo, se reiteró la importancia de utilizar permanentemente los instrumentos de medición durante la preparación y distribución de los alimentos, con el fin de asegurar la uniformidad en las raciones servidas.

De igual manera, se estableció continuar realizando seguimiento al control de porciones en las diferentes unidades de servicio, promoviendo el adecuado aprovechamiento de los alimentos, la disminución del desperdicio y el cumplimiento de los estándares de calidad del servicio de alimentación.

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

Compromisos / tareas	**Responsable(s): Nombre / Cargo o rol**	**Fechas**
Aplicar de manera permanente las porciones establecidas en la minuta patrón para cada grupo etario durante el servicio de alimentación.	Nutricionista y manipuladoras de alimentos	Durante el año
Utilizar los instrumentos de medición definidos (grameras, cucharas y tazas medidoras) para garantizar la correcta distribución de las preparaciones.	Nutricionista y manipuladoras de alimentos	Durante el año
Verificar periódicamente que las cantidades servidas correspondan a las porciones definidas para niños de 1 a 2 años 11 meses y de 3 a 5 años 11 meses.	Nutricionista y manipuladoras de alimentos	Durante el año
Fortalecer las buenas prácticas relacionadas con el control de porciones para prevenir tanto el desperdicio como el suministro insuficiente de alimentos.	Nutricionista y manipuladoras de alimentos	Durante el año
Realizar seguimiento al cumplimiento de las porciones establecidas mediante acompañamientos y verificaciones durante el servicio de alimentación.	Nutricionista y 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	**Fecha**	**Hora**	**Lugar**
(N/A)	***(N/A)***	***(N/A)***	***(N/A)***

PUBLICA

Colaborador que elabora el acta:	Daniel Alejandro Santacruz Guerrero

PÚBLICA

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
MEJORA E INNOVACIÓN

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

F8.P1.MI	12/06/2024
Versión 9	Página 1 de 1
Clasificación de la Información: Pública	

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

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

DEPENDENCIA LIDER: CORMIDI (H.I JOSIMO SUAREZ, CDI EL ENCANTO, A.COLORIDA, M.CRESTIANA)

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	H.I.S.S	HUILA	GARZÓN		X	3142159772			
2	Sandra Lorena C	55119140	Gestora de alimenta	CDI encanto	HUILA	GARZÓN		X	3218312462			Sandra C
3	Leny F Valderrama Cordoba	1080284332	Gestora Alimentos	C.D.I Aventura Coloridos	HUILA	GARZÓN		X	3232301460	valderramaleny@gmail.com		
4	Claudia Velasco	55.113283	Gestora Alimentos	CDI Montes Crestiva	HUILA	GARZÓN		X	3138469792			Claudia V.
5	Maria del Transito	55111 Mc	manipulada	HISS	HUILA	GARZÓN		+	3107668387			Maria T. Rodr
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!

Cualquier copia impresa de este documento es considerada como COPIA NO CONTROLADA

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