ACTA N° 458

FECHA: La Mesa, diciembre 18 de 2023
HORA: 3:00 pm
LUGAR: Comunidad de Cuidado La Mesa
TEMA: Capacitación Procedimientos, instructivos y formatos del Servicio de Alimentos: "Estandarización de frutas y verduras"

ASISTENTES: Nancy Sánchez Duarte - Nutricionista, María del Pilar García - Coordinadora

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la actividad
2. Introducción a la actividad
3. Actividades desarrolladas
4. Materiales
5. Compromisos
6. Anexos

DESARROLLO

1. Objetivo

Capacitar a las manipuladoras de alimentos de la Comunidad de Cuidado la Mesa en lo que se refiere a la estandarización de preparaciones con el fin de resaltar la importancia de definir los pasos para elaborar una preparación uniforme en cantidad y calidad, que permita dar cumplimiento al requerimiento de ingesta de energía y nutrientes y que además cumpla con las características organolépticas óptimas.

2. Introducción:

La estandarización de preparaciones hace parte de la planeación de la minuta de alimentos y es responsabilidad del operador estandarizar las preparaciones del ciclo de menús para obtener siempre el mismo resultado.
Para iniciar el proceso de estandarización de las preparaciones deberán enlistarse todas las preparaciones que hacen parte del ciclo de menús de acuerdo a los grupos de alimentos definidos en la guía de preparaciones así: proteicos, cereales y leguminosas, tubérculos, raíces y plátanos, sopas, frutas y verduras, postres, bebidas frías y calientes.
Una vez definida la preparación que se va a estandarizar, se enlistan los alimentos que harán parte de la preparación en las cantidades que fueron calculadas previamente.
Escribir en el formato de estandarización de preparaciones en la medida en que se realiza la preparación registrando los ingredientes y la cantidad definida por alimento y redactar de forma detallada, sencilla y clara los pasos que se siguieron para llevar a cabo la preparación.

Actividades desarrolladas:

Dando continuidad al ciclo de capacitaciones en estandarización de recetas, el día 18 de diciembre nos reunimos con el grupo de manipuladoras de alimentos a las 2:00 pm con el fin de realizar la estandarización de frutas y verduras.

Al igual que con las estandarizaciones anteriores, con anticipación se entrega el formato de estandarización de recetas el cual deben diligenciar en grupo a manera de pre test, este ejercicio lo deben diligenciar a lo largo del mes con el fin de colocar las cantidades exactas de los ingredientes a utilizar según el ciclo de menús.
Posterior al diligenciamiento, el día de la capacitación se hace la reunión con el fin de dar lectura a la descripción realizada y definir la estandarización.

Se resaltan los siguientes aspectos:

Enumerar todos los ingredientes en orden de uso:

- Enumere primero los ingredientes que requieren una preparación previa, use términos descriptivos claros, que especifiquen la clase y forma del ingrediente o el tratamiento que requiere antes de usarlo, por ejemplo: arveja verde, zanahoria, habichuela, agua, perejil, mayonesa, sal.

Adicionar la cantidad de cada ingrediente:

- En peso y medida, todos los ingredientes que se utilizarán en una preparación serán cuantificadas en gramos o centímetros cúbicos sin excepción.
- Los pesos a utilizar en la preparación serán los pesos netos, ya que con este peso se calcula el aporte de calorías y nutrientes.
- Adicionar los alimentos a la preparación de acuerdo al orden establecido para que se obtenga el mismo resultado.

Escribir el procedimiento en forma fácilmente comprensible:

- Registre detalladamente y de forma simultánea en el orden que se realiza la preparación, cada proceso o serie de procesos relacionados en un párrafo separado.
- Si siempre se utiliza un utensilio, indíquelo primero; por ejemplo: en un sartén de 22 cm de diámetro.
- Use el modo imperativo, por ejemplo; pique, parta; y no: se pica, se parte; o: picar, partir.
- Indique el tiempo de cocción después de mencionar el utensilio y el verbo; por ejemplo; en un sartén de 22 cm. de diámetro, cocine, durante 45 minutos, los vegetales. Estos tiempos pueden cambiar de acuerdo al tamaño de preparación.
- Cuando no se menciona el utensilio, coloque el tiempo de preparación o cocción, después del verbo; por ejemplo; amase durante quince minutos.
- No repita la cantidad del ingrediente en el proceso, a menos que, en el paso respectivo, se use únicamente parte de dicho ingrediente.
- Cuando tengan que hacer 2 ó más pasos simultáneamente, indique este hecho al comienzo, por ejemplo: realice por separado y simultáneamente, los dos pasos siguientes.

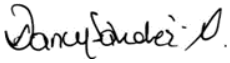
3. Materiales

Instructivo “Estandarización de Preparaciones”
Mesas, sillas, hojas, computador

4. Compromisos

Compromisos	**Responsables**	**Fecha de Ejecución**
Realizar pesaje de los ingredientes que se utilizan en las diferentes preparaciones con proteína	Manipuladoras de alimentos	Octubre de 2023

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	**Cargo o Tipo de vinculación**	**Dependencia**	**Firma**
Nancy Sánchez	Nutricionista	Comunidad de Cuidado La Mesa	
María del Pilar García Galvis	Coordinadora	Comunidad de Cuidado La Mesa	

Anexos: Registro fotográfico
Listado de firmas
Pre test (formato estandarizaciones)

Elaboró: Nancy Sánchez

5. Anexos: Registro Fotográfico



CAPACITACION PROCEDIMIENTOS INSTRUCTIVOS Y FORMATOS
"ESTANDARIZACIÓN DE PROTEINAS"
PRE TEST

FECHA: Diciembre 18 | 2023
NOMBRES: Sandra Mendieta, Jessika Gonzalez, Esperanza Pastos, Pilar Sanchez

Para éste mes corresponde la estandarización de las preparaciones con frutas y verduras. En grupo deben llenar los siguientes espacios: La cantidad a preparar siempre será para 50 personas

Nombre de la preparación	Tamaño de la porción en gramos	Tiempo de preparación	Utensilios	Ingredientes	Proceso para la preparación	Observaciones
Sorbete de mora	180 c.c	20 Minutos	-Licuadora -colador - cuchara - Jarra - Valde - cucharamedid	- mora. 2,250gr - leche 7,500cc -azucar 400gr	lavar la mora Poner la mora en la licuadora y se agrega la leche luego se cuela y cuando se vaya a servir se agrega la azucar.	N/A
Ensalada de frutas con queso	100 gr.	40 Minutos	-tabla -cuchillo - cuchara -taza - Rallador	Banano 750gr Papaya 750gr Manzana 750gr Mango 750gr Queso 2000gr	se lavan las frutas luego se pelan se pican entrozos Pequeños. aparte se talla el queso Se sirve la porción de Frutas y se le agrega el queso.	las frutas deben estar en perfectas condiciones; sin magullamientos golpes o algo que pueda alterar o dañar las frutas

Verdura oriental	60gr	60 Minutos	-olla -tabla - cuchillo - cuchara - paila - espumadera honda	Repollo 750gr Calabaza 750gr Champiñon 750gr Zanahoria 750gr Cebolla 700gr Tomate 250gr Ajo 25gr Sal 12,5gr aceite 50gra	Se coloca a cocinar la calabaza aparte se escalda el repollo, se talla la zanahoria se pica la cebolla y los champiñones en la paila se coloca a sallear la cebolla los champiñones luego se agrega la llevada el tomate el ajo se escurre la calabaza y el repollo se mezcla se deja conservar	
Ensalada de zanahoria, pepino cohombro, tomate y vinagre	60gr	20. Minutos	- taza - tabla - cuchillo - cuchara	-Zanahoria 1000gr - tomate 500gr - cebolla 500g - Vinagre 100ml - Sal 12.5	se talla el tomate la zanahoria se pica el tomate se coloca todo en una taza se le agrega vinagre sal se mezcla	
Calabaza guisada	60gr	50 Minutos	- tabla - olla - cuchillo - cuchara - espumadera honda	Calabaza 3000gr Cebolla 200gr AJO 25gr Aceite 75gr Sal 12,5gr tomate 250gr	Se cocina la calabaza se escurre aparte se sofrie la cebolla el tomate el ajo aceite cuando ya este sofrito se le agrega la calabaza se deja conservar	

Batido de fresa con avena en hojuelas y miel	180 cc	15 minutos	-licuadora -Valde -Jarra -	-Fresa 2250g. -leche 7500 ml -Miel 500 ml -Avena 1.000 g.	lavar la Fresa y agregarla a la licuadora con la leche la Miel y la avena, se licua bien hasta incorporar todos los ingredientes y servir	Que la Fruta esteen optimas condiciones y los demás ingredientes
Jugo de tomate de árbol	180 c.c	15 minutos	licuadora -Jarra -valde -cuchillo	-tomate 2250 gr - Azucar 400 gr	lavar el producto y colocar en la licuadora con el agua y licuar y por ultimo agrego el azucar y servir	
Compota de manzana con canela	700 gr	40 minutos	-tabla -cuchillo -olla -taza -cuchara	-Manzana 5.000g -limon 15 g. - Canela 50g.	procedemos hacer desinfección al producto luego lo picamos y lo ponemos a fuego lento con canela y limon licuamos y listo	las Manzanas esten en buen estado para la utilización

Torta de zanahoria		90 Minutos	-tabla - Cuchillo - tuza - horno - refractaria - Rallador - Cuchara	-Zanahoria -2500g -harina trigo - 500g - Margarina - 150g - Sal 125g - Azucar 225g - Huevo 150gr - Aceite 50ml - polvo hornear 25g - Canela 50g	en una ~~taza~~ Se Ralla la zanahoria se le agrega el harina de trigo, la Margarina, sal, Huevo, azucar, aceite, Canela y el polvo de Hornear lista. la Mezcla la agrego aura Reflectaria y al horno por 60 minutos.	Que el producto este en perfecto estado.
Poteca de ahuyama	60 gr.	40 Minutos	- olla - tabla - Cuchillo - Sarten	-Ahuyama 2500g. -Arveja 500g. - leche 350ml - Cebolla 100gr - tomate 250gr - Sal 125gr - Ajo 25gr - Margarina 50gr	Se pela la ahuyama se lava bien y se agrega a una olla se deja hervir hasta que este blanda; Luego en un sarten se pica el tomate, Ajo, Cebolla se sofrie con Mantequilla y Sele agrega la ahuyama con la arveja y sal	
Cubios guisados	60 gr	40 Minutos	- olla - tabla - cuchillo	-Cubios 3.000g -Margarina 50gr - tomate 250gr - Cebolla 250g - Sal 125g - Ajo 26.5g	Se lava muy bien los cubios se ponen a cocinar con bastante agua hasta que esten blandos en un sartenago el guiso con la cebolla, tomate, Ajo y la Margarina ya listo sele Agrega y listo.	Que esten en buen estado el Producto

Colada de harina de plátano con mora	180 cc	20 Minutos	-Licuadora -Olla -Jarra -Cuchara	-Leche 9.000ml -Harina de Platano 750gr -Azucar 250gr -Canela 50gr -Mora 1500gr -clavo 50gr	Colocamos la olla con la leche la canela el clavo. Aparte licuamos la pulpa de mora colamos se lo agregamos disolvemos la harina de platano se lo agregamos revolvemos la dejamos hervir a fuego medio le agregamos el azucar	Que el producto este en Perfectas Condiciones y que no este vencidos
Batido de banano con avena en hojuelas	180 cc	20 Minutos	-licuadora -Jarra -cuchara	-Banano 2250gr -Avena enhojuelada 1.000gr -Azucar 250gr -Leche 750ml	pelamos los bananos los agregamos en la licuadora con todos los ingredientes y listo para servir	Que el poducto este en optimas Condiciones si mal guillamientos y fecha sin vencimientos
Ensalada campesina	60gr	30. Minutos	Olla presión tabla taza cuchillo cuchara	-tomate 150gr -lechuga 100gr -Maiz 500gr -Sal 125 gr -limón 50 ml	Se coloca la olla a presión se cocina el maiz por uno 20 minutos aparte se pica el tomate la lechuga se coloca en una taza cuando el maiz este frio se revuelve se le agrega limon y Sal se mezcla y listo para servir	Que todas las Verduras no esten en mal estado y todo este sin magullamientos

Tortilla de acelga	53gr	60 Minutos	- olla - Cuchillo - tabla - Sarten	-Acelga 1000gr - tomillo 30 gr - Huevo 2000gr - Aceite 150 ml . Sal 165	lavar la acelga y Picar finamente Se le agrega tomillo Huevos, Aceite y Sal se Mezcla y luego se agrega al salten y se Pone a cocinar durante 40 minutos	Que todos los ingrediente esten en Perfectas Condiciones.
Ensalada agridulce	60gr	50 Minutos	-taza -Cuchillo -tabla -olla -Cuchara	- Repollo 1250 gr · Zanahoria 1250gr -Piña 500gr -Mayonesa 250gr -Sal 12.5gr	el Repollo se pica Finamente luego se descalda y se deja enfriar se pica la piña y se ralla la zanahoria Luego se agregan todos los ingredientes en una taza Se Mezclan con la Mayonesa y Sal	
Verduras salteadas	60gr	60 Minutos	Olla Cuchillo tabla Cuchara Sarten	Arveja 750 gr habichuela 500gr Zanahoria 500gr Calabaza 1250gr Sal 12.5 gr Ajo 25 gr Margarina 100 gr	Teniendo todos los ingredientes listos picados; en un Salteo el Ajo con Margarina y voy agregando los ingredientes y voy salteando hasta que esten blandos y a Servir	

Por favor recuerden las siguientes recomendaciones:

Enumerar todos los ingredientes en orden de uso:

- Enumere primero los ingredientes que requieren una preparación previa, use términos descriptivos claros, que especifiquen la clase y forma del ingrediente o el tratamiento que requiere antes de usarlo, por ejemplo: arveja verde, zanahoria, habichuela, agua, perejil, mayonesa, sal.

Adicionar la cantidad de cada ingrediente:

- En peso y medida, todos los ingredientes que se utilizarán en una preparación serán cuantificadas en gramos o centímetros cúbicos sin excepción.
- Los pesos a utilizar en la preparación serán los pesos netos, ya que con este peso se calcula el aporte de calorías y nutrientes.
- Adicionar los alimentos a la preparación de acuerdo al orden establecido para que se obtenga el mismo resultado.

Escribir el procedimiento en forma fácilmente comprensible:

- Registre detalladamente y de forma simultánea en el orden que se realiza la preparación, cada proceso o serie de procesos relacionados en un párrafo separado.
- Si siempre se utiliza un utensilio, indíquelo primero; por ejemplo: en un sartén de 22 cm de diámetro.
- Use el modo imperativo, por ejemplo; pique, parta; y no: se pica, se parte; o: picar, partir.
- Indique el tiempo de cocción después de mencionar el utensilio y el verbo; por ejemplo; en un sartén de 22 cm. de diámetro, cocine, durante 45 minutos, los vegetales. Estos tiempos pueden cambiar de acuerdo al tamaño de preparación.
- Cuando no se menciona el utensilio, coloque el tiempo de preparación o cocción, después del verbo; por ejemplo; amase durante quince minutos.
- No repita la cantidad del ingrediente en el proceso, a menos que, en el paso respectivo, se use únicamente parte de dicho ingrediente.
- Cuando tengan que hacer 2 ó más pasos simultáneamente, indique este hecho al comienzo, por ejemplo: realice por separado y simultáneamente, los dos pasos siguientes.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 1 Fecha: Memo I2023023863 - 14/08/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: Capac. Procedimientos, "Estandarización" 2. Lugar: Comunidad de cuidado La Mesa 3. Fecha y hora: Dic. 18/2023

4. Ítem	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	Pilar Sanchez	1014288584	Secretaría de Educación	Manipulador de alimentos	NA	p.i.l.p.i.l.sanchez@hotmail.com	3227342416	Pilar S.
2	Sandra Mendieta	52734747	Comunidad de cuidado	Manipulador de alimentos	NA	sandra.m.de85@hotmail.com	3106125217	Sandra Mendieta
3	Jessika Gonzalez	1003507052	Comunidad de cuidado	Manipulador de alimentos	NA	Jessika1895@hotmail.com	3104792058	Jessika Gonzalez
4	Esperanza Pasito	52616561	Comunidad de cuidado La Mesa	Manipulador de Alimentos	NA	Esperanza78pasito@gmail.com	3202655709	Esperanza P
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								
26								

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.