| **ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ N° 36** | |
|---|---|
| **Hora: 7:00 A.M A 2:30 PM** | **Fecha:** ***27/03/2026*** |
| **Lugar:** | **CDI LUCES DE ESPERAZA** |
| **Dependencia que Convoca:** | *CORMIDI – GARZON* |
| **Proceso:** | **PROMOCION Y PREVENCION PRIMERA INFANCIA** |
| **Objetivo:** | Fortalecer el proceso de preparación y servicio de los alimentos mediante la estandarización de recetas junto con las gestoras de aliemntos, promoviendo el trabajo en equipo, la apropiación del nuevo ciclo de menú y el compromiso con el bienestar de los niños y niñas. Asimismo, reforzar el cumplimiento de las normas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y del PSB, garantizando preparaciones seguras, nutritivas y de calidad que contribuyan al cuidado, la salud y el desarrollo integral de la primera infancia. |

**Agenda**:

- Saludo
- Desarrollo de la reunión.
- Fase de preparación del servicio
- Fase de alistamiento de alimentos
- Fase de cocción de alimentos
- Estandarización de preparaciones
- Resultados de la reunión.
- Compromisos.
- Evidencias fotográficas.
- Listados de asistencia de los participantes.

**Desarrollo de la Reunión**

**• Saludo**

Siendo las 7:00 a.m se da la bienvenida a las gestoras de alimentos del CDI Luces de esperanza y CDI Garrapiños, resaltando la importancia del trabajo articulado en el servicio de alimentación y el compromiso con la preparación de alimentos inocuos, nutritivos y de calidad para los niños y niñas atendidos. Socializar el propósito de la jornada, orientada a revisar el nuevo ciclo de menú, fortalecer conocimientos relacionados con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y realizar la estandarización de las preparaciones correspondientes a los diferentes tiempos de alimentación.

**• Desarrollo de la reunión**

Se realizo la revisión detallada de los nuevos ciclos de menú establecidos para el servicio de alimentación, identificando aquellas recetas que ya habían sido preparadas anteriormente y aquellas incorporadas recientemente. Analizar cada preparación con las gestoras de alimentos, permitiendo intercambiar conocimientos y experiencias relacionadas con técnicas de cocción, manipulación adecuada de alimentos, tiempos de preparación, presentación y aceptación de las preparaciones. Dialogar sobre la importancia de mantener la calidad, inocuidad y valor nutricional de cada preparación, teniendo en cuenta las porciones establecidas y las características propias de cada grupo de alimentos. Explicar la necesidad de estandarizar los procesos con el fin de garantizar uniformidad en sabor, textura, color, consistencia y gramajes en todos los servicios ofrecidos.

Reforzar el cumplimiento de las normas de BPM y del PSB durante cada etapa del servicio de alimentación, promoviendo hábitos adecuados de higiene personal, limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.

PÚBLICA

**• Fase de preparación del servicio**

Iniciar el proceso de preparación del servicio de alimentación realizando el adecuado alistamiento del personal manipulador de alimentos. Indicar a las gestoras la importancia de portar correctamente la cofia cubriendo totalmente el cabello, utilizar uniforme blanco exclusivo para el área de alimentación, portar delantal limpio, utilizar guantes cuando la preparación lo requiriera y mantener zapatos de caucho adecuados para evitar accidentes y contaminación cruzada.

Realizar el lavado de manos siguiendo el protocolo establecido, utilizando agua potable, jabón antibacterial y realizando fricción adecuada durante el tiempo recomendado, secando posteriormente con toallas desechables.

Proceder a efectuar la limpieza y desinfección de las superficies del servicio de alimentación utilizando solución de hipoclorito al 0.5%, dejando actuar el producto durante cinco minutos para garantizar la eliminación de microorganismos. Desinfectar mesas, estufas, mesones, lavaplatos, tablas de picado, utensilios y demás elementos utilizados durante el proceso de preparación.

Verificar el estado de limpieza de pisos, paredes, almacenamiento y ventilación del área de cocina, garantizando condiciones higiénico-sanitarias adecuadas para el desarrollo de las actividades.

**• Fase de alistamiento de alimentos**

Organizar el mercado recibido, clasificando adecuadamente los alimentos según su tipo y características de conservación. Separar productos perecederos y no perecederos para evitar contaminación cruzada y deterioro de los alimentos.

Realizar el lavado y desinfección de frutas y verduras utilizando agua potable y solución desinfectante apta para alimentos, garantizando la eliminación de suciedad, residuos y microorganismos. Proceder a retirar cáscaras, tallos, hojas deterioradas y partes no aptas para consumo.

Pelar y cortar verduras de acuerdo con el tipo de preparación requerida, manteniendo tamaños uniformes para favorecer una cocción homogénea. Organizar cebolla, tomate, zanahoria, habichuela, papa, plátano y demás verduras utilizadas en las preparaciones del ciclo de menú.

Lavar adecuadamente frutas como banano, papaya, melón, mango, guayaba y manzana, verificando su estado de maduración y descartando aquellas que presentaran golpes, hongos o alteraciones.

Manipular carnes rojas verificando color, olor, textura y temperatura adecuada. Retirar excesos de grasa, porcionar según requerimiento y conservar refrigeradas hasta el momento de preparación.

Manipular pollo realizando lavado cuando correspondiera, verificando características organolépticas adecuadas como olor fresco, color uniforme y textura firme. Retirar partes no aptas y porcionar según las cantidades establecidas.

Manipular pescado manteniendo estrictas condiciones de refrigeración, verificando olor característico fresco, carne firme y ausencia de alteraciones. Realizar limpieza y retiro de espinas cuando fuera necesario.

Lavar y desinfectar huevos antes de su utilización, verificando que no presentaran grietas o suciedad excesiva.

Organizar alimentos secos como arroz, pasta, granos y harinas, verificando fecha de vencimiento, estado del empaque y ausencia de humedad o contaminación.

PÚBLICA

• **Fase de cocción de alimentos**

Realizar la preparación de los alimentos correspondientes a los 25 ciclos de menú establecidos, aplicando técnicas adecuadas de cocción para conservar el valor nutricional, sabor y textura de cada preparación.

Preparar arroces utilizando cantidades exactas de agua y tiempos adecuados de cocción para garantizar textura suave y uniforme. Cocinar pastas evitando sobrecocción y realizando escurrido adecuado.

Preparar carnes, pollo, huevo y pescado garantizando cocción completa para evitar riesgos microbiológicos y asegurar inocuidad alimentaria. Controlar tiempos y temperaturas durante cada proceso.

Elaborar sopas, cremas, jugos, purés y preparaciones complementarias manteniendo gramajes establecidos y consistencia adecuada para el grupo poblacional atendido.

Verificar constantemente sabor, color, olor y textura de las preparaciones, realizando ajustes necesarios para mantener la calidad estandarizada de cada receta.

• **Estandarización de preparaciones**

Realizar el pesaje de alimentos teniendo en cuenta peso bruto, peso neto y porción servida, permitiendo establecer rendimientos adecuados para cada preparación del ciclo de menú.

Registrar cantidades exactas de ingredientes utilizados, tiempos de cocción, utensilios requeridos y rendimiento final de las preparaciones.

Elaborar cuadros y formatos de estandarización para ser ubicados en el servicio de alimentación, facilitando la consulta permanente por parte de las gestoras y promoviendo uniformidad en las preparaciones futuras.

Definir gramajes y porciones de acuerdo con los lineamientos establecidos para garantizar el adecuado aporte nutricional en cada tiempo de alimentación.





PÚBLICA



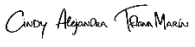
**Decisiones**

Se decide dar cumplimiento estricto a lo establecido en los ciclos de menú, garantizando la preparación de cada receta de acuerdo con los gramajes, porciones e ingredientes definidos en las guías de preparación. Asimismo, mantener la estandarización de los procesos de alistamiento, cocción y servido de los alimentos, asegurando la calidad, inocuidad y adecuado aporte nutricional de las preparaciones ofrecidas a los niños y niñas, en cumplimiento de las normas BPM y los lineamientos establecidos para el servicio de alimentación.

| Compromisos / tareas | Responsable(s): Nombre / Cargo o rol | Fechas |
|---|---|---|
| Cumplir con los gramajes, ingredientes y porciones establecidos en cada receta del ciclo de menú. | Gestoras de Alimentos del CDI Luces de esperanza, Gestoras de alimentos del CDI Garrapiños. | *Durante la vigencia del contrato* |
| Mantener el uso adecuado del uniforme y las normas de higiene durante todo el proceso de preparación de alimentos. | Gestoras de Alimentos del CDI Luces de esperanza, Gestoras de alimentos del CDI Garrapiños. | *Durante la vigencia del contrato* |
| Garantizar la correcta limpieza y desinfección de utensilios, superficies y áreas del servicio de alimentación. | Gestoras de Alimentos del CDI Luces de esperanza, Gestoras de alimentos del CDI Garrapiños. | *Durante la vigencia del contrato* |
| Diseñar las guías visibles para los servicios de alimentación donde contenta el peso neto, el peso bruto y el peso servido de los alimentos de acuerdo a lo establecido en el ejercicio de estandarización | Profesional en salud y nutrición Angie Badillo | *6 de abril* |
| **FIRMA ASISTENTES** | | |

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

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

| Nombre | Cargo o rol / Dependencia | Entidad | Firma |
|---|---|---|---|
| Cindy Alejandra Triana Marín | Coordinadora | CORMIDI- GARZON |  |
| Angie Alexandra Badillo Cortes | Profesional en salud y nutrición | CORMIDI- GARZON |  |
| Lina Constanza Morales Chavarro | Coordinadora | CORMIDI- GARZON |  |
| **Próxima reunión** | **Fecha** | **Hora** | **Lugar** |
| | ABRIL | POR DEFINIR | POR DEFINIR |
| **Colaborador que elabora el acta:** | ANGIE ALEXANDRA BADILLO CORTES | | |

PÚBLICA

BIENESTAR FAMILIAR

PROCESO
MEJORA E INNOVACIÓN

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

| FO.P1.M2 | 12/06/2024 |
|---|---|
| Versión 8 | Página 1 de 1 |
| Clasificación de la Información: Pública | |

ACTIVIDAD: Estandarizacion de Recetas ciclos de menu

FECHA 27/03/2026

HORA INICIAL: 7:00 am

HORA FINAL: 2:30 pm

LUGAR CDI Luces de esperanza.

DEPENDENCIA LIDER: COMIDI - Garzon

| No. | NOMBRES Y APELLIDOS | CÉDULA | CARGO | ENTIDAD | REGIONAL | CENTRO ZONAL O DEPENDENCIA | TIPO DE VINCULACIÓN | | TELEFONO | CORREO ELECTRONICO | FIRMA | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | PLANTA | CONTRATO | | | AM | PM |
| 1 | Lucila Garces Cordoba | 55067032 | Gestora del limmnio | Cormidi | Huila | Garzon. | | X | 3213439929 | lucila.garces5532@gmail.com | | |
| 2 | Any Vanessa Vargas | 1116915342 | gestora alimento | cormidi | Huila | Garzon | | X | 3218092526 | anyvanessa1986@gmail.com | Any Vargas | |
| 3 | Clarivet Muñoz Perez | 1077843503 | Gestora alimentos | Cormidi | Huila | Garzon | | X | 3228646395 | Clarivetmunoz9@gmail.com | Clarivet Munoz | |
| 4 | Gloria I. Almanu | 36280230 | Gestora Alimentos | Cormidi | Huila | Garzon | | X | 3107705539 | Isabelmgmo268@Hotmail.com | | |
| 5 | Rosabel Losada | 55064129 | Gestora | cormidi | Huila | Garzon | | X | 3227737721 | | | |
| 6 | Luz Mireya Palacio | 55065154 | Gestora de Alimentos | cormidi | Huila | Garzon | | X | 3115185921 | Luzmpalacio@gmail.com | Luz Mireya Pal | |
| 7 | | | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | | | | |
| 16 | | | | | | | | | | | | |
| 17 | | | | | | | | | | | | |
| 18 | | | | | | | | | | | | |
| 19 | | | | | | | | | | | | |
| 20 | | | | | | | | | | | | |

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