ACTA N°

FECHA: Bogotá, noviembre 23 de 2023

HORA: 1: 15 pm – 2: 00 pm

LUGAR: Centro de cuidado Transitorio San José Nazareth- Suba

TEMA**:** Capacitación BPM. Conceptos básicos de estandarización del gramaje y porciones servidas

ASISTENTES: Ver listado de asistencia

ORDEN DEL DÍA:

1. El profesional en nutrición realiza capacitación, mediante presentación en Power Point. Se realiza capacitación, dando cumplimiento al programa de capacitación de Buenas Prácticas de Manufactura.

ESTANDARIZACIÓN DE GRAMAJES Y PORCIONES SERVIDAS CON LA UTILIZACION DE ELEMENTOS DE ESTANDARIZACIÓN

Los elementos de estandarización previstos con el fin de validar la calidad del producto terminado están dados en los parámetros fundamentales para evitar hasta donde sea posible la ocurrencia de no conformidades.

Conceptos básicos para estandarización de gramajes y porciones servidas

- Un estándar, tal como lo define la ISO "son acuerdos documentados que contienen especificaciones técnicas u otros criterios precisos para ser usados consistentemente como reglas, guías o definiciones de características para asegurar que los materiales, productos, procesos y servicios cumplan con su propósito"

- Gramaje. Peso en gramo del alimento o insumo antes del cocinado, durante el procesado y/o servido con base al porcionado del menú o minuta patrón.

- Estandarización de gramaje. Procedimientos o métodos utilizados para cumplir con las especificaciones de peso de las raciones previamente establecidas en la minuta patrón o suministrada por una entidad. Para determinar que una porción servida o suministrada cumpla un estándar de gramaje, es necesario tener como referente la minuta patrón que constituiría en este caso específico el estándar teórico con el cual se comparan los pesos de los productos elaborados o terminados para ser servidos o distribuidos a los titulares de derecho.

El principal objetivo de la estandarización es la conversión de las materias primas en productos terminados a través de los esfuerzos de las personas a cargo de ello y del uso de los equipos de producción, de lo cual se espera ejecutar los procesos de la mejor

manera de forma que se obtengan los siguientes objetivos al involucrar una estandarización de procesos.

Elementos que intervienen en la estandarización del gramaje

Lo elementos intervinientes en la estandarización son aquellos que permiten cumplir con las especificaciones de calidad y, para esto es necesario que el proceso se mantenga dentro de unos límites máximos y mínimos para evitar la variabilidad, en este caso, del gramaje.

La calidad no se controla en un producto, la calidad se construye durante el proceso de fabricación. De otra parte, la validación es el sentido común organizado y documentado; es una aproximación sistemática para asegurar la calidad del producto basada en la identificación de las variables del proceso de mayor influencia en las características de calidad del producto con el objeto de obtener un método de fabricación y unos métodos de control establecidos para alcanzar las especificaciones deseadas, (variables como: temperatura, tiempo, rendimiento y costos)

Estandarización de materias primas, procesos y productos terminados

En cada una de estas etapas se deben aplicar de manera estricta los diferentes controles establecidos para cumplir con las especificaciones y realizar los controles necesarios que aseguran la validación de los materiales en cada etapa mencionada. Para esto existen diferentes formatos. Ver Excel. Formatos PSB y de calidad. Otra información con la cual se debe contar en los procesos de manufactura es entre otros:

- Fichas técnicas de materia prima y producto terminados.
- Guías de preparación.

- Pesos de materias primas, producto terminado, porción servida.
- Ingredientes (lista y cantidad).
- Unidad de ingrediente.
- Tiempos de cocción.
- Temperaturas de cocción.
- Presentación del producto terminado.
- Numero de porciones.
- Costos de materias primas y productos terminados.
- Capacitación del personal manipulador de alimentos en esta temática.
- Calidad del servido.
- Registro de mermas y perdidas (desperdicios). Para un estimativo del requerimiento de materia prima se puede hacer un cálculo.

Al final de la capacitación, el profesional encargado realiza la evaluación adjunta al acta.

ELABORADO POR: **LILIAM LIMA ANAYA**

N y D.

EVALUCIÓN CAPACITACIÓN BPM

Fecha:

Nombre:

1. Registre a continuación el gramaje solicitado

a. Peso bruto carne de res en el almuerzo:
b. Peso porción servida de la sopa del almuerzo:
c. Peso neto pechuga de pollo en el almuerzo:
d. Peso porción servida del arroz en la cena:
e. Peso neto fruta del desayuno:

2. Escriba los componentes que hacen parte del desayuno.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Maixla Rivera K	aux cocina	CCT San J Nazaret	
Angie Zarate	aux cocina	CCT San J. Nazaret	
Maria Lavorde	aux cocina	CC San J Nazaret	
Adriana Hurtado	aux cocina	CC San Jose Nazareth	Adriana Lucia.
LILIAN LIMA	NYD	CCT. SAN JOSEN	

Anexos:

Elaboró:

Powered by CamScanner

CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSÉ NAZARETH - SUBA

FECHA:	**NOMBRE DE LA ACTIVIDAD:**	**RESPONSABLE:**
23/11/2023	Conceptos básicos de estandarización del gramaje y porciones servidas	N y D. Liliam Lima Anaya







