ACTA N° 29

FECHA: Bogotá, septiembre 22 de 2023.

HORA: 4:00 p.m. – 5:00 p.m.

LUGAR: Centro de Cuidado Transitorio Quiroga

TEMA: Capacitación Estandarización de preparaciones "Guiso de ahuyama con papa"

ASISTENTES: Planilla de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Revisión de materiales
2. Realización de estandarización
3. Diligenciamiento de formato y levantamiento de acta.

DESARROLLO:

1.Revisión de materiales:

Gramera, recipientes (Olla, estufa, Cuchillo, Tabla.) ingredientes: Ahuyama, leche de vaca, tomate, cebolla junca, margarina, con sal, ajo, crema de leche, sal, papa, aceite de soya

2. Se realiza procedimiento conforme está estipulado en el formato para esta actividad como se muestra a continuación menú 19, tiempo de comida cena, preparación "Guiso de ahuyama con papa".

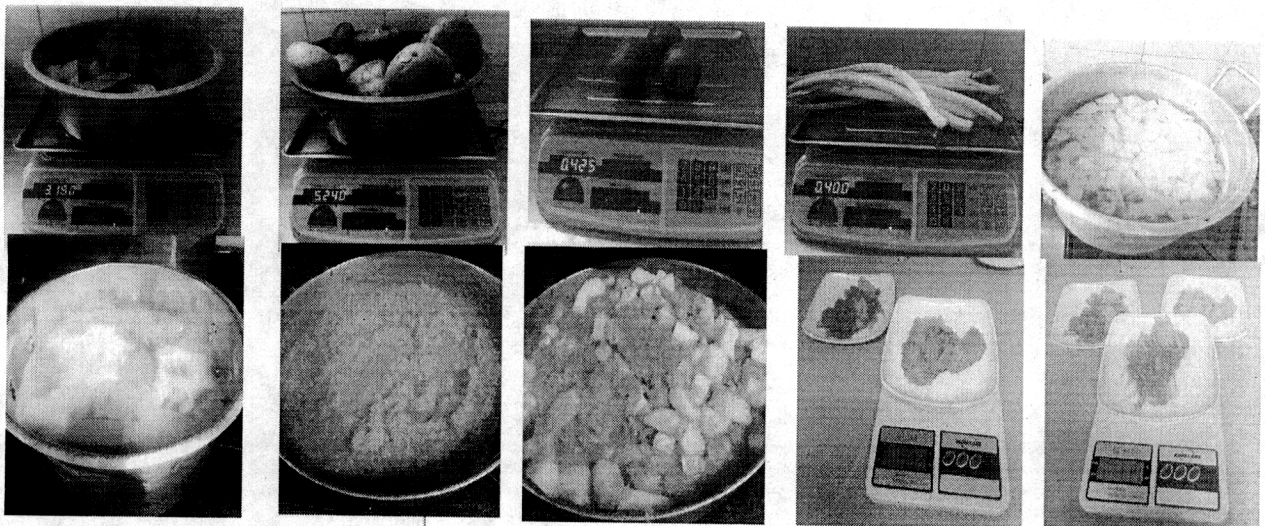
	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO ESTANDARIZACIÓN DE PREPARACIONES	Código: FOR-PSS-223 Versión: 8 Fecha: [illegible] Página: 1 de 1

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: GUISO DE AHUYAMA CON PAPA

No. DE PORCIONES	62	UTENSILIOS: Olla, estufa, Cuchillo, Tabla.
TAMAÑO DE LA PORCION (gr ó cc):	115 gramos	
TIEMPO APROXIMADO COCCIÓN:	60 MIN	

INGREDIENTES	CANTIDAD			INSTRUCCIONES PARA LA PREPARACIÓN
	PESO BRUTO (g/cm3)	PESO NETO (g/cm3)	PESO SERVIDO (g/cm3)	
Ahuyama, cruda	58,80	50,00	115	SE PELA Y PICA LA PAPA, SE PONE A FUEGO MEDIO EN UNA OLLA A COCINAR CON UN GUISO CON CEBOLLA, TOMATE, AJO Y SAL. APARTE SE PELA Y PICA LA AHUYAMA Y SE PONE A COCINAR EN UNA OLLA A FUEGO MEDIO. CUANDO ESTEN BLANDITOS LA AHUYAMA SE MASERA PARA HACER LA POTECA Y SE LE ADICIONA LA PAPA COCINADA EN CUADROS Y MARGARINA, LECHE , CREMA DE LECHE Y SAL.
Leche de vaca	7,00	7,00		
Tomate	5,00	5,00		
Cebolla junca	5,00	2,00		
Margarina, con sal	2,00	2,00		
Ajo, crudo	0,53	0,50		
Crema de leche	7,00	7,00		
Sal	0,30	0,30		
Papa	75,00	75,00		
Tomate	2,00	2,00		
Cebolla junca	5,00	2,00		
Margarina, con sal	2,50	2,50		
Aceite de soya	1,00	1,00		
Ajo, crudo	0,53	0,50		
Sal	0,30	0,30		

APORTE NUTRICIONAL POR PORCIÓN (100 gramos)		OBSERVACIONES	REGISTRO FOTOGRÁFICO
Calorías (Kcal)		LA CANTIDAD DE AHUYAMA Y PAPA RELACIONADA EN EL ANEXO TECNICO REFIERE 60 GRAMOS Y 55 GRAMOS RESPECTIVAMENTE PARA EL TIEMPO DE COMIDA CENA.	ANEXO
Proteínas (gramos)			
Grasa (gramos)			
Carbohidratos (gramos)			
Calcio (mg)			
Hierro (mg)			
Sodio (mg)			
Vitamina A (UI)			
Elaborado por: LYNA OLARTE		Profesional en: NUTRICIÓN	Registro profesional:



Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Continuar haciendo la preparación según análisis químico hasta nueva notificación.	Manipuladoras de alimentos	A partir de la fecha

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de octubre de 2023.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Martha Salcedo	Aux Cocina	CC Quiroga	Martha S.
Elizabeth Lopez B	Aux cocina.	CC Quiroga.	Elizabeth L.

Anexos: no

Elaboró: Lyna Olarte