ACTA N° 33

FECHA: Bogotá, octubre 16 de 2023.

HORA: 10:00 a.m. – 11:00 am.

LUGAR: Centro de Cuidado Transitorio Quiroga

TEMA: Capacitación Estandarización de preparaciones "Carne de res mechada en salsa criolla"

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 (ollas, sartén, cuchillo, tabla) ingredientes "Res, carne magra tomate, cebolla junca, pimentón rojo, aceite de soya, ajo y sal".

2. Se realiza procedimiento conforme está estipulado en el formato para esta actividad como se muestra a continuación menú 15, tiempo de comida almuerzo, preparación "Carne de res mechada en salsa criolla".

ALCALDÍA MAYOR BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APORTES ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO ESTANDARIZACIÓN DE PREPARACIONES	Código: FOR-PSS-229 Versión: 0 Fecha: Memo 20192021401 - 31/05/2019 Página 1 de 1

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: CARNE DE RES MECHADA EN SALSA CRIOLLA

No. DE PORCIONES	62	UTENSILIOS: Olla, cuchillo, tabla de picar, Sarten
TAMAÑO DE LA PORCION (gr ó cc):	62 gramos	
TIEMPO APROXIMADO COCCIÓN:	45 MIN	

INGREDIENTES	CANTIDAD PESO BRUTO (g/cm3)	CANTIDAD PESO NETO (g/cm3)	CANTIDAD PESO SERVIDO (g/cm3)	INSTRUCCIONES PARA LA PREPARACIÓN
Res, carne magra	100,00	100,00	62	SE PONE EN UN SARTEN ACEITE, CEBOLLA, TOMATE, PIMENTON Y AJO A SOFREIR HASTA TENER UNA MEZCLA UNIFORME. EN UNA OLLA APARTE COLOCAR LA CARNE CON AGUA Y SAL A COCINAR, CUANDO SE TENGA EL CALDO ADICIONAR A LA OLLA DE LA CARNE Y DEJAR HERVIR Y CONSERVAR.
Tomate	10,00	10,00		
Cebolla junca	12,50	5,0		
Pimentón rojo	1,19	1,0		
Aceite de soya	1,00	2,0		
Ajo	0,53	0,50		
Sal	0,30	0,30		

APORTE NUTRICIONAL POR PORCIÓN (100 gramos)		OBSERVACIONES	REGISTRO FOTOGRÁFICO
Calorías (Kcal)		LA CANTIDAD DE PROTEINA RELACIONADA EN EL ANEXO TECNICO REFIERE 62 GRAMOS PARA CARNE DE RES COCIDA EN SERVIDO.	ANEXO
Proteína (gramos)			
Grasa (gramos)			
Carbohidratos (gramos)			
Calcio (mg)			
Hierro (mg)			
Sodio (mg)			
Vitamina A (UI)			
Elaborado por: LYNA OLARTE.		Profesional en NUTRICION	Registro profesional:










Compromisos:

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

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

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Martha Salcedo	Aux cocina	CET Quiroga	Martha S
Elizabeth Lopez	Aux Cocina	CIT Quiroga	Elizabeth
Yanny Bravo	Aux cocina	CET Quiroga	Yanny Bravo

Anexos: no

Elaboró: Lyna Olarte