ACTA N° 45

FECHA: Bogotá, noviembre 22 de 2023.

HORA: 10:00 a.m. – 11:00 am.

LUGAR: Centro de Cuidado Transitorio Quiroga

TEMA: Capacitación Estandarización de preparaciones "Verdura Salteada"

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 "Calabaza, sin cáscara, cruda, arveja verde, habichuela, zanahoria, margarina, ajo y sal".

2. Se realiza procedimiento conforme está estipulado en el formato para esta actividad como se muestra a continuación menú 26, tiempo de comida almuerzo, preparación "verdura salteada".

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	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-229 Versión: 8 Fecha: Mayo 09 DE 2013 Resolución 0165 DE 2013 Página: 1 de 1

NOMBRE DE LA PREPARACIÓN: VERDURA SALTEADA

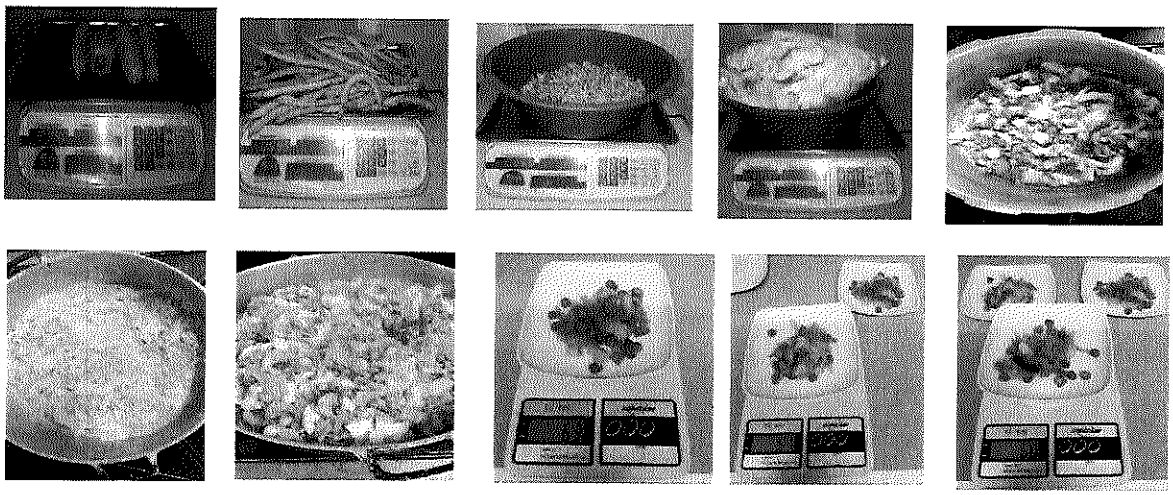
No. DE PORCIONES	62	**UTENSILIOS:** Olla, estufa, Cuchillo, Tabla.
TAMAÑO DE LA PORCION (gr ó cc):	60 gramos	
TIEMPO APROXIMADO COCCIÓN:	45 MIN	

INGREDIENTES	CANTIDAD PESO BRUTO (gr/cm3)	CANTIDAD PESO NETO (gr/cm3)	CANTIDAD PESO SERVIDO (gr/cm3)	INSTRUCCIONES PARA LA PREPARACIÓN
Calabaza, sin cáscara, cruda	27,78	25,00	60	SE PELA Y PICA LA CALABAZA, HABICHUELA Y ZANAHORIA, SE PONE A SALTEAR JUNTO CON LA ARVEJA A FUEGO MEDIO Y SE ADICIONA MARGARINA , AJO Y SAL. SE DEJA EN COOCIÓN HASTA QUE ESTEN BLANDITAS.
Arveja verde, cruda	37,50	15,00		
Habichuela, cruda	11,11	10,00		
Zanahoria, sin cáscara, cruda	11,76	10,00		
Margarina, comercial	2,00	2,00		
Ajo, cruda	0,53	0,50		
Sal	0,30	0,30		

APORTE NUTRICIONAL POR PORCIÓN (100 gramos)	
Calorías (Kcal)	
Proteína (gramos)	
Grasa (gramos)	
Carbohidratos (gramos)	
Calcio (mg)	
Hierro (mg)	
Sodio (mg)	
Vitamina A (UI)	

OBSERVACIONES	REGISTRO FOTOGRÁFICO
LA CANTIDAD DE VERDURA SALTEADA RELACIONADA EN EL ANEXO TECNICO REFIERE 60 GRAMOS PARA EL TIEMPO DE COMIDA ALMUERZO.	ANEXO

Elaborado por: LINA OLARTE	**Profesional en:** NUTRICIÓN	**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 enero de 2024.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Yaliy Bravo Martha S	AUX COCINA Aux cocina	CCT Quiroga CCT quiroga	Yaliy Bravo Martha S

Anexos: no

Elaboró: Lyna Olarte