ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ No 037	
Hora: 9:30am -2:00PM	**Fecha: 04 de mayo/2026**
Lugar:	**FUNDACIÓN SAN NICOLAS**
Dependencia que Convoca:	**GRUPO INTERNO DE PROTECCIÓN ESPECIAL DE AUTORIDADES ADMINISTRATIVAS**
Proceso:	**Protección - Restablecimiento de Derechos**
Objetivo:	**Brindar Fortalecimiento Técnico de manera presencial, para ampliar y fortalecer conocimientos con relación al componente de Nutrición, acorde a los hallazgos de la última visita de supervisión, garantizando los derechos de los NNA que se encuentran bajo protección.**

Agenda:

1.Presentación de los asistentes y socialización del objetivo

2. Componente de Nutrición

3.Recorrido y verificación del servicio de alimentos

4. Conclusiones y Cierre

Desarrollo:

1.Presentación de los asistentes y socialización del objetivo

Siendo las 9:30 am, se inicia el fortalecimiento técnico. donde se reúnen las profesionales del equipo de Fortalecimiento técnico de la Regional Cundinamarca y profesionales del equipo interdisciplinario del operador, Fundación San Nicolas, Sede Normandia, ubicada en la ciudad de Bogotá. Se inicia la presentación, socializando el orden del día y el objetivo de la jornada, el cual es brindar Fortalecimiento Técnico para ampliar y fortalecer conocimientos con relación al componente de Nutrición, de acuerdo con la solicitud remitida por el área de supervisión, acorde a los hallazgos evidenciados en la última visita de supervisión. Se informa al grupo que el componente de Nutrición se trabajará a parte con la Nutricionista de la Entidad. Se da la Bienvenida, asiste la Nutricionista Paula Vera, de la Fundación San Nicolas.

2. COMPONENTE DE NUTRICION

La Nutricionista Aydeé Rincón González, del equipo de Fortalecimiento Técnico de la Regional Cundinamarca, inicia el desarrollo del tema, a manera de foro, explicando sobre El personal Manipulador de Alimentos el cual debe cumplir con las siguientes características, acorde a la Guía para el impulso a la Soberanía Alimentaria, por el derecho humano a la Alimentación Adecuada, en las modalidades y Servicios del ICBF V3:

PUBLICA

Se explica cómo debe ser el perfil del personal Manipulador de Alimentos:

Perfil del personal manipulador de alimentos

- Mayor de 18 años.
- Demostrar un buen estado de salud.
- Nivel educativo mínimo grado noveno de educación básica secundaria.
- Experiencia especifica mínima de un año.

Sin embargo, en donde se dificulte la consecución del manipulador de alimentos con el nivel educativo requerido en este ítem, el perfil contempla:

- Mayor de 18 años.
- Demostrar un buen estado de salud.
- Nivel educativo mínimo educación básica primaria completa.
- Experiencia especifica mínima de tres años.

Nota. Es esencial en este caso su participación permanente y con mayor regularidad en los contenidos que se desarrollan en el Plan de capacitación (charlas, cursos, actualizaciones) y realizar acompañamiento, apoyo, seguimiento y evaluación para constatar la ejecución del programa, con el fin de garantizar la comprensión y ejecución de las labores que debe realizar el manipulador de alimentos.

La experiencia mínima en el área de alimentos se acreditará mediante la presentación de constancias escritas, expedidas por la entidad, empresa o sitio en donde se prestó la actividad de manipulación de alimentos en los servicios de alimentación. Las certificaciones de experiencia deberán contener como mínimo, los siguientes datos:

- Nombre o razón social de la entidad o empresa, o del jefe inmediato con el que desempeñaron las funciones de manipulador de alimentos.
- Número de contacto del firmante de la certificación para verificación de referencias.
- Períodos dentro de los cuales el manipulador de alimentos estuvo vinculado.
- Funciones o actividades desempeñadas por el manipulador de alimentos.

Además, el manipulador de alimentos deberá tener:

Certificación de capacitación en manipulación de alimentos, con máximo un año de expedición, y certificación médica vigente en el cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos. En Bogotá se debe cumplir con la Resolución 378 del 28 de mayo de 2012 de la Secretaría Distrital de Salud y en los Departamentos, con las disposiciones de cada Secretaría Seccional de Salud.

- Capacitaciones anuales desde la fecha de expedición de la certificación de capacitación en manipulación de alimentos.

Estado de salud

El personal manipulador debe contar con certificación médica en el cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos y posteriormente debe efectuarse un reconocimiento médico por lo menos una (1) vez al año o cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas,

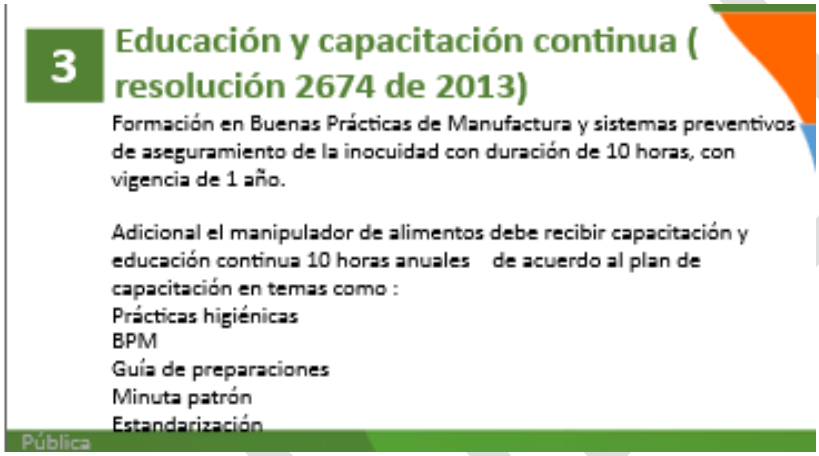
PÚBLICA

especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen.

La información deberá estar debidamente archivada en una carpeta y estar disponible para consulta de las autoridades competentes, ICBF, Interventoría, empresas verificadoras de estándares y auditoría externa.

Toda persona que conozca o sospeche que padece una enfermedad susceptible de trasmitirse por los alimentos o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea; representa un riesgo de contaminación para los alimentos y deberá comunicarlo a sus superiores.

El operador debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no, para la manipulación de alimentos, igualmente se explica la Educación y Capacitación continua como se describe a continuación:



PROCESOS CON ALIMENTOS, EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN:

Se inicia hablando sobre el proceso de recibo de alimentos:

El recibo de materias primas e insumos para la preparación y servido de alimentos debe realizarse en lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental. El horario de recibo no debe interferir con el de distribución de alimentos o preparaciones. En el punto de preparación debe encontrarse debidamente archivada la requisición de alimentos y adicionalmente mantener el control sobre el inventario de los productos.

Se hace énfasis en las áreas destinadas para el recibo de alimentos, que cuenten con adecuadas condiciones de organización, limpieza y desinfección y que el manipulador de alimentos debe conocer y verificar el cumplimiento de los criterios mínimos de aceptación o rechazo de los alimentos.

Aspectos a tener en cuenta en la preparación de alimentos:

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

Teniendo en cuenta que es una entidad nueva, se brindan las siguientes orientaciones:

Los pasos a tener en cuenta para que los alimentos sometidos a transformaciones mantengan su valor

nutritivo, características sensoriales (sabor, aroma, color, textura) y prolonguen su vida útil, son:

* Las personas ajenas al manejo de alimentos que ingresen al servicio deben contar con las medidas higiénico sanitarias correspondientes (gorro, tapabocas y bata de color claro).

* El personal directamente vinculado a la preparación de los alimentos no manipula dinero simultáneamente.

*Se lavan los alimentos o materias primas crudas como carnes, verduras, hortalizas, frutas y productos de la pesca con agua potable corriente, antes de su preparación.

*Las hortalizas, verduras y frutas que se comen crudas se lavan y desinfectan con sustancias permitidas.

*Las operaciones de preparación se realizan en forma secuencial y continua, de tal forma que se protege el alimento de la proliferación de microorganismos o contaminación cruzada.

*Se realizan operaciones de limpieza y desinfección de equipos, utensilios y superficies que entren en contacto con los alimentos a través de métodos adecuados (químicos - físicos), según el programa de limpieza y desinfección.

*El descongelamiento de los alimentos como las carnes, frutas entre otros, es importante realizarla manteniendo siempre la cadena de frío, es decir el producto debe ser trasladado de congelación a refrigeración, el tiempo necesario dependerá del tipo y tamaño del alimento, se debe descongelar los alimentos con 24 a 48 horas de antelación a la preparación.

En ninguna circunstancia los alimentos congelados deben ser sometidos a proceso de cocción sin previa descongelación, puesto que este procedimiento conlleva a que el alimento se cocine superficialmente, manteniendo el interior crudo el cual genera riesgo de contaminación; de igual manera es una mala práctica sumergir los alimentos congelados en agua.

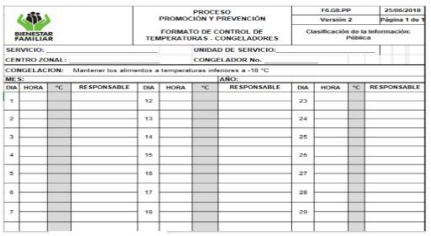
Se brindan orientaciones sobre el adecuado diligenciamiento de los formatos de toma de temperaturas, tanto para los equipos de refrigeración como de congelación, en el cual se debe tomar la temperatura dos veces al día, en la mañana y en la tarde, registrando las temperaturas acordes al resultado obtenido, de forma organizada, sin tachones, ni enmendaduras.

PÚBLICA

Formatos



Refrigeración



Congelación

Pública

Se enfatiza en la forma adecuada de rotulación de los alimentos, que permita igualmente una adecuada rotación, utilizando el método PEPS (primeros en vencer, primeros en salir).

Servido y Distribución

se brindan las siguientes orientaciones:

•La Ración Preparada sólo se servirá y distribuirá en las áreas destinadas para este fin, las cuales deben cumplir con las condiciones de espacios, limpieza y desinfección necesarias.

•Se debe garantizar la porción acorde al grupo de edad.

•El servido de los alimentos deberá hacerse con utensilios adecuados en calidad y cantidad (pinzas, cucharas, etc.), según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el directo con las manos. Así como, se debe garantizar para cada usuario el servido de las diferentes preparaciones (sopa, seco y/o jugo) en recipientes individuales.

Se deben mantener las preparaciones a temperaturas de servido adecuadas, realizando la medición de control en el recipiente en donde se reserva el alimento previo al servido, con el fin de disminuir el riesgo de contaminación del alimento conforme a las buenas prácticas de manufactura.

•Frío menor o igual a 4ºC (jugos de frutas, queso y/o postres que requieran refrigeración y las ensaladas frías)

•Caliente mayor o igual a 60ºC (sopas, carnes, verduras calientes, arroz, tubérculos y otros)

•Para la verdura fría se recomienda que una vez preparada se refrigere en un recipiente protegido con tapa y se vaya sacando de la nevera conforme a la demanda del servicio; también se puede mantener fuera de la nevera en un recipiente protegido con tapa, sobre una cama de hielo suficiente, que garantice la temperatura.

En ningún caso los alimentos preparados deben someterse a variaciones de temperatura que pongan en riesgo la inocuidad del alimento; para el caso de los alimentos calientes evitar la práctica de apagar el fogón y dejar en reposo los alimentos hasta que enfrían y luego volver a calentarlos; esto puede generar

PÚBLICA

proliferación microbiana y alteración del aporte nutricional de la preparación. La manera correcta de conservar los alimentos calientes es manteniendo temperaturas constantes de mínimo 60°C; se deben mantener cubiertas las preparaciones ya que al cubrirlas se retiene el calor y evita que contaminantes caigan en las mismas, agitando en intervalos de tiempo, para uniformizar el calor en la comida.

• Asegurar la presentación del plato servido, estéticamente adecuado y agradable.

Se debe preparar cada día, solamente los alimentos que se van a consumir. No se debe guardar preparaciones para ofrecerlas días después y se deberán desechar las preparaciones y alimentos calientes, que no se consuman después de cuatro horas.

HOMOGENEIDAD EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS

Se enfatiza en realizar talleres de estandarización de recetas y de porciones, acorde a los diferentes grupos de edad con el fin de lograr homogeneidad en las preparaciones.

Los talleres de estandarización de porciones deben realizarse durante el primer mes de operación; se sugiere que se hagan mínimo 3 refuerzos durante el año.

• Se debe definir el instrumento porcionador identificado

• Realizar mínimo tres mediciones por alimento o preparación

• Marcar el instrumento porcionador para el alimento o preparación definida y el nivel al cual se debe servir por cada grupo de edad

*Publicar la tabla de control de gramajes

* Hacer una adecuada planeación de los intercambios, los cuales no podrán exceder de 2 en la minuta diaria

* No se aceptará el cambio de un menú o minuta en su totalidad, excepto en el caso en que cambie de orden con otro día de la semana para lo cual se requiere aprobación del nivel zonal o regional.

Si por motivos de fuerza mayor se hace necesario realizar un tercer intercambio en el menú del día, este debe ser aprobado previamente por el nutricionista zonal o regional, para lo cual se debe elaborar la respectiva justificación.

Al realizar un intercambio se debe mantener el tipo de preparación del alimento (asado, al vapor, frito, etc.) y se debe garantizar la variabilidad en el ciclo de menús (por ejemplo: no se deberá hacer uso de una misma fruta de cosecha en una semana completa). Es importante que los intercambios que se realicen sean justificados y documentados en la unidad de servicio (fecha, tiempo de alimentación, intercambio y justificación).

Para realizar algún intercambio del ciclo de menús, se deberá contar con la aprobación por parte del profesional en Nutrición y Dietética de la EAS. La necesidad de un mayor número de cambios deberá revisarse a la luz del posible rediseño del ciclo completo.

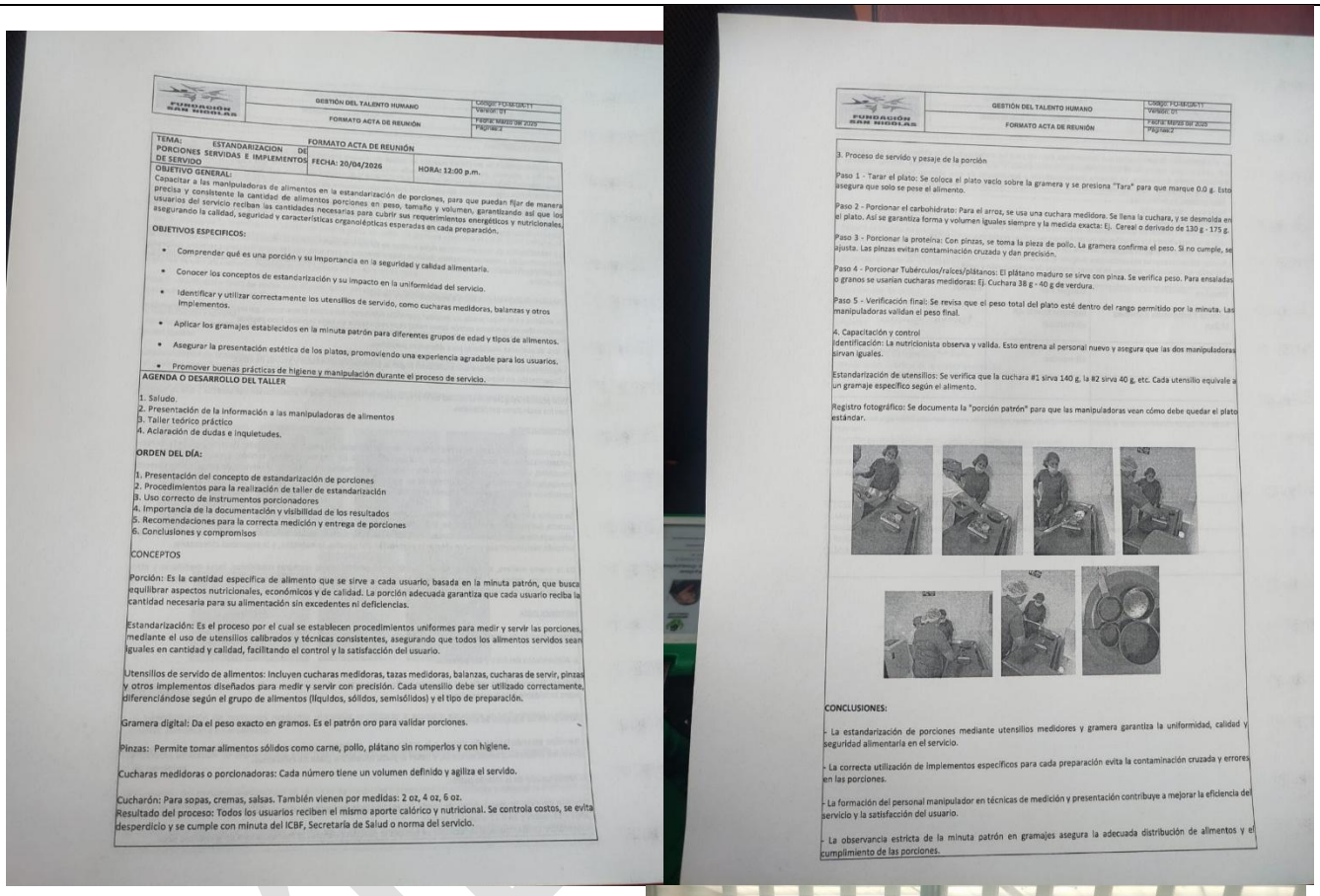
PÚBLICA

3.Recorrido y Verificación del Servicio de Alimentos

Durante el recorrido por las instalaciones de la entidad y el servicio de alimentos, se verifican las instalaciones de la sede, en buenas condiciones físicas, de almacenamiento y limpieza, dando cumplimiento a la minuta establecida. Todas las áreas del servicio de alimentos se encuentran organizadas y demarcadas acorde al proceso. Se anexa registro Fotográfico







GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO ACTA DE REUNIÓN

TEMA: ESTANDARIZACION DE PORCIONES SERVIDAS E IMPLEMENTOS DE SERVIDO
FECHA: 20/04/2026
HORA: 12:00 p.m.

OBJETIVO GENERAL:
Capacitar a las manipuladoras de alimentos en la estandarización de porciones, para que puedan fijar de manera precisa y consistente la cantidad de alimentos porciones en peso, tamaño y volumen, garantizando así que los usuarios del servicio reciban las cantidades necesarias para cubrir sus requerimientos energéticos y nutricionales, asegurando la calidad, seguridad y características organolépticas esperadas en cada preparación.

OBJETIVOS ESPECIFICOS:

- Comprender qué es una porción y su importancia en la seguridad y calidad alimentaria.
- Conocer los conceptos de estandarización y su impacto en la uniformidad del servicio.
- Identificar y utilizar correctamente los utensilios de servido, como cucharas medidoras, balanzas y otros implementos.
- Aplicar los gramajes establecidos en la minuta patrón para diferentes grupos de edad y tipos de alimentos.
- Asegurar la presentación estética de los platos, promoviendo una experiencia agradable para los usuarios.
- Promover buenas prácticas de higiene y manipulación durante el proceso de servicio.

AGENDA O DESARROLLO DEL TALLER

1. Saludo.
2. Presentación de la información a las manipuladoras de alimentos
3. Taller teórico práctico
4. Aclaración de dudas e inquietudes.

ORDEN DEL DÍA:

1. Presentación del concepto de estandarización de porciones
2. Procedimientos para la realización de taller de estandarización
3. Uso correcto de instrumentos porcionadores
4. Importancia de la documentación y visibilidad de los resultados
5. Recomendaciones para la correcta medición y entrega de porciones
6. Conclusiones y compromisos

CONCEPTOS

Porción: Es la cantidad específica de alimento que se sirve a cada usuario, basada en la minuta patrón, que busca equilibrar aspectos nutricionales, económicos y de calidad. La porción adecuada garantiza que cada usuario reciba la cantidad necesaria para su alimentación sin excedentes ni deficiencias.

Estandarización: Es el proceso por el cual se establecen procedimientos uniformes para medir y servir las porciones, mediante el uso de utensilios calibrados y técnicas consistentes, asegurando que todos los alimentos servidos sean iguales en cantidad y calidad, facilitando el control y la satisfacción del usuario.

Utensilios de servido de alimentos: Incluyen cucharas medidoras, tazas medidoras, balanzas, cucharas de servir, pinzas y otros implementos diseñados para medir y servir con precisión. Cada utensilio debe ser utilizado correctamente, diferenciándose según el grupo de alimentos (líquidos, sólidos, semisólidos) y el tipo de preparación.

Gramera digital: Da el peso exacto en gramos. Es el patrón oro para validar porciones.

Pinzas: Permite tomar alimentos sólidos como carne, pollo, plátano sin romperlos y con higiene.

Cucharas medidoras o porcionadoras: Cada número tiene un volumen definido y agiliza el servido.

Cucharón: Para sopas, cremas, salsas. También vienen por medidas: 2 oz, 4 oz, 6 oz.
Resultado del proceso: Todos los usuarios reciben el mismo aporte calórico y nutricional. Se controla costos, se evita desperdicio y se cumple con minuta del ICBF, Secretaría de Salud o norma del servicio.

GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO ACTA DE REUNIÓN

3. Proceso de servido y pesaje de la porción

Paso 1 - Tarar el plato: Se coloca el plato vacío sobre la gramera y se presiona "Tara" para que marque 0.0 g. Esto asegura que solo se pese el alimento.

Paso 2 - Porcionar el carbohidrato: Para el arroz, se usa una cuchara medidora. Se llena la cuchara, y se desmolda en el plato. Así se garantiza forma y volumen iguales siempre y la medida exacta: Ej. Cereal o derivado de 130 g - 175 g.

Paso 3 - Porcionar la proteína: Con pinzas, se toma la pieza de pollo. La gramera confirma el peso. Si no cumple, se ajusta. Las pinzas evitan contaminación cruzada y dan precisión.

Paso 4 - Porcionar Tubérculos/raíces/plátanos: El plátano maduro se sirve con pinza. Se verifica peso. Para ensaladas o granos se usarían cucharas medidoras: Ej. Cuchara 38 g - 40 g de verdura.

Paso 5 - Verificación final: Se revisa que el peso total del plato esté dentro del rango permitido por la minuta. Las manipuladoras validan el peso final.

4. Capacitación y control
Identificación: La nutricionista observa y valida. Esto entrena al personal nuevo y asegura que las dos manipuladoras sirvan iguales.

Estandarización de utensilios: Se verifica que la cuchara #1 sirva 140 g, la #2 sirva 40 g, etc. Cada utensilio equivale a un gramaje específico según el alimento.

Registro fotográfico: Se documenta la "porción patrón" para que las manipuladoras vean cómo debe quedar el plato estándar.

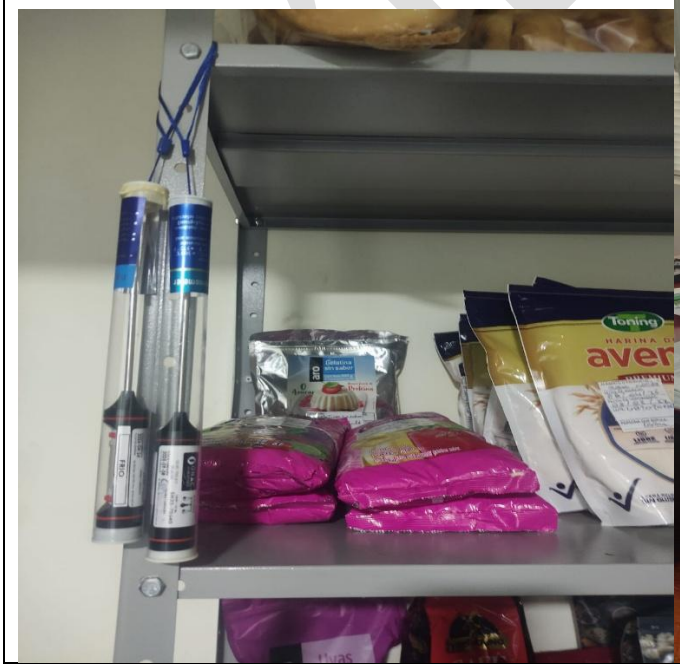
CONCLUSIONES:

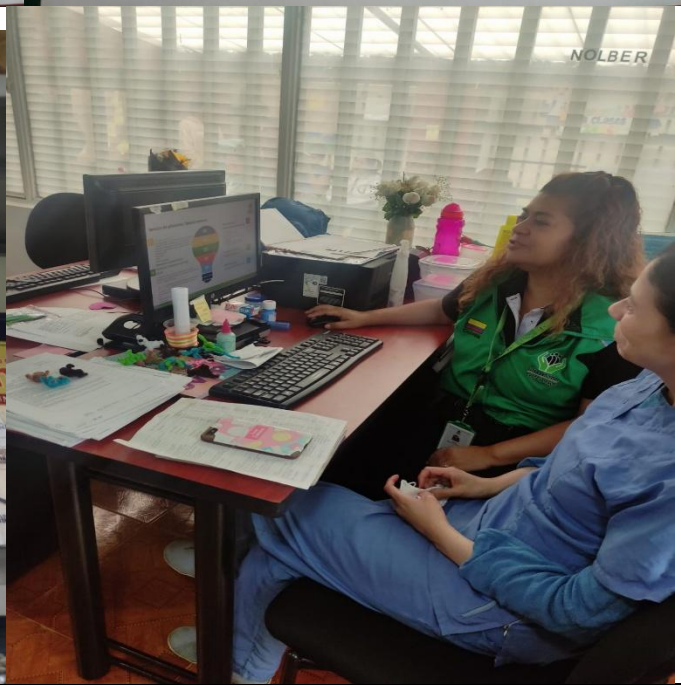
- La estandarización de porciones mediante utensilios medidores y gramera garantiza la uniformidad, calidad y seguridad alimentaria en el servicio.

- La correcta utilización de implementos específicos para cada preparación evita la contaminación cruzada y errores en las porciones.

- La formación del personal manipulador en técnicas de medición y presentación contribuye a mejorar la eficiencia del servicio y la satisfacción del usuario.

- La observancia estricta de la minuta patrón en gramajes asegura la adecuada distribución de alimentos y el cumplimiento de las porciones.





CONCLUSIONES:

Se Evidencia el plan de mejora que se ha venido ejecutando frente a los hallazgos realizados en visita de supervisión:

-talleres de estandarización de porciones cada mes y verificación diaria de las porciones.

-Compra de termómetro para toma de temperaturas en frio.

-Subsanación de documentación del personal manipulador

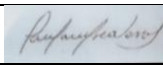
Cierre:

Siendo las 2pm, se da por finalizado el fortalecimiento técnico a la Entidad y se agradece la atención y participación de las asistentes.

Decisiones:

Se brindó Fortalecimiento técnico con relación al componente de Nutrición, con el fin de brindar lineamientos claros y resolver inquietudes frente a este componente, acorde a los hallazgos de la última visita de supervisión.

Compromisos / tareas	Responsable(s): Nombre / Cargo o rol	Fechas
Envío de Acta a la Entidad	AYDEE RINCÓN GONZÁLEZ	26/05/2026

FIRMA ASISTENTES			
Nombre	**Cargo o rol / Dependencia**	**Entidad**	**Firma**
AYDEE RINCÓN GONZALEZ	NUTRICIONISTA / G. FORTALECIMIENTO TÉCNICO	ICBF REG. CUNDINAMARCA	
PAULA VERA	NUTRICIONISTA	FUNDACIÓN SAN NICOLAS	
Próxima reunión: N/A	**Fecha**	**Hora**	**Lugar**
Colaborador que elabora el acta:	AYDEE RINCÓN GONZALEZ		

PÚBLICA