Lugar	Comedor Perdomo
Fecha	14/05/2026
Tema	Fortalecimiento Técnico en Estandarización de porciones e instrumentos de medida
Desarrollo	**1. REVISION DE ANEXO TECNICO** **2. CONCEPTOS BASICOS ESTANDARIZACION** **3. INFORME DE LOGROS Y DIFICULTADES** 1. **REVISION DEL ANEXO TECNICO** El servicio de alimentos cuenta con una serie de documentos que soportan el funcionamiento del mismo, por lo tanto es importante que el personal operativo esté relacionado en forma permanente y actualizada con la minuta patrón que define los gramajes a ser suministrados a los beneficiarios del comedor por cada grupo de alimentos y por cada grupo etario, así mismo se contempla el ciclo de menús donde se especifican las preparaciones y el análisis químico que detalla el aporte nutricional por cada una de las preparaciones suministradas. Dentro del ejercicio de servido es muy importante realizar la verificación de los instrumentos que permitan estandarizar la porción servida para tener un control de las raciones entregadas. **2. CONCEPTOS BASICOS** Conceptos y revisión de minuta patrón, ciclo de menús y análisis químico en relación al gramaje de la porción servida por grupo etario Aporte Nutricional - Peso bruto - factor de conversión - porción servida verificación de los gramajes establecidos. estandarización de la preparación • **Preparación:** Es el proceso en el cual los alimentos sufren una transformación física y/o química, para obtener un producto que ha sido programado en los ciclos de menús, por lo tanto, en la preparación de los alimentos se pueden afectar peso y/o volumen, también los nutrientes, y así modificar el valor nutritivo y las características de apariencia, sabor y consistencia de estos. • **Servido:** Es el proceso en el cual se ensamblan y distribuyen los alimentos preparados a las personas activas. La forma como se presenten y sirvan los alimentos, influye en la aceptabilidad y grado de satisfacción en el momento del consumo de los alimentos. **Calidad de los alimentos:** Grado en que un conjunto de características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas cumple con los requisitos propios de los alimentos

MENU 16	
PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	71 g
ARROZ BLANCO	108 g
TAJADA DE AGUACATE	45 g
PAPA CRIOLLA AL VAPOR	92 g
AJIACO	300 g
SORBETE DE GUAYABA	300 g
GRANADILLA	150 g

REGISTRO FOTOGRAFICO




Local:14/05/2026, 2:57:09 p.m. COT
N 4.591035°, W 74.161958°
Avenida Carrera 70C 61B-3
111921
Bogotá
Colombia

<table>
<tr><td></td><td colspan="3">
</td></tr>
<tr><td rowspan="5">Compromisos</td><td>Angela Liliana Obando</td><td>Nutricionista</td><td>Comedor Perdomo</td></tr>
<tr><td>John Fredy Maldonado</td><td>Responsable</td><td>Comedor Perdomo</td></tr>
<tr><td>Manipuladores de alimentos</td><td>Manipuladores de alimentos</td><td>Comedor Perdomo</td></tr>
<tr><td>Actividad</td><td>Responsable</td><td>Fecha límite</td></tr>
<tr><td>Cumplir con lo dispuesto en el anexo técnico y la minuta patrón en relación a los pesos neto y pesos servido de cada menús.</td><td>Talento Humano comedor comunitario</td><td>Vigencia contractual</td></tr>
<tr><td>Próxima reunión</td><td colspan="3">Durante el mes correspondientes a las programadas en el plan de capacitación y las requeridas por el anexo técnico</td></tr>
<tr><td>Elaboró</td><td colspan="3">Angela Liliana Obando TP MND 03278 / Nutricionista</td></tr>
</table>

COMEDOR PERDOMO

ESTANDARIZACIÓN DE PORCIONES E INSTRUMENTOS DE MEDIDA

Garantizamos porciones adecuadas que aportan a la salud, la calidad y la satisfacción de nuestros beneficiarios.

FECHA 14 de mayo de 2026

LUGAR Comedor Perdomo

OBJETIVO

La estandarización es una herramienta que nos permite fijar la cantidad exacta que se va a servir de cada producto elaborado, bien sea en peso, tamaño o volumen, garantizando la cantidad definida de alimentos a suministrar a cada participante.

Contribuye a cubrir las recomendaciones nutricionales de la minuta patrón y a realizar una distribución organizada y equitativa.



¿QUÉ DESARROLLAMOS EN LA REUNIÓN?

1. **REVISIÓN DEL ANEXO TÉCNICO**
   Documentos que soportan el servicio de alimentos: minuta patrón, ciclo de menús y análisis químico. Verificación de instrumentos para estandarizar la porción servida.
2. **CONCEPTOS BÁSICOS DE ESTANDARIZACIÓN**
   Conceptos y revisión de minuta patrón, ciclo de menús y análisis químico en relación al gramaje por grupo etario. Aporte nutricional, peso bruto, factor de conversión y porción servida.
3. **INFORME DE LOGROS Y DIFICULTADES**
   Análisis de dificultades en el servido y propuestas de mejora.

CONCEPTOS CLAVE

PREPARACIÓN
Proceso en el cual los alimentos sufren una transformación física y/o química para obtener un producto programado en los ciclos de menús. Puede afectar peso, volumen, nutrientes, valor nutritivo, apariencia, sabor y consistencia.

SERVIDO
Proceso en el cual se ensamblan y distribuyen los alimentos preparados a las personas beneficiarias. La forma como se presenten y sirvan los alimentos influye en la aceptabilidad y el grado de satisfacción en el consumo.

CALIDAD DE LOS ALIMENTOS
Grado en que un conjunto de características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas cumple con los requisitos propios de los alimentos.

MENÚ REALIZADO Y PORCIONES ESTABLECIDAS

MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO
PECHUGA DE POLLO EN SALSA CRIOLLA	71 g
ARROZ BLANCO	108 g
TAJADA DE AGUACATE	45 g
PAPA CRIOLLA AL VAPOR	92 g
AJIACO	300 ml
SORBETE DE GUAYABA	300 ml
GRANADILLA	150 g

Los gramajes y volúmenes varían según el grupo etario definido en la minuta patrón.

PROCEDIMIENTO DE ESTANDARIZACIÓN

1. **Para los alimentos sólidos**
   Una vez las preparaciones estén listas, con ayuda de una gramera calibrada o con opción de tara, se procederá a pesar los alimentos de acuerdo con las porciones definidas en la minuta patrón según el grupo de edad.
2. **Para los líquidos**
   Utilizar cucharones y verificar el volumen en un vaso medidor. Seguir el procedimiento de visualización y práctica hasta obtener el volumen requerido por porción.
3. **Para alimentos que se sirven en unidades**
   Visualizar los tamaños de porción y realizar práctica de servido y verificación del peso.

INSTRUMENTOS DE MEDIDA



- **GRAMERA** (Calibrada o con opción de tara)
- **CUCHARÓN** Para servir líquidos
- **VASO MEDIDOR** Para verificar volúmenes
- **CUCHARAS DOSIFICADORAS** Para porciones pequeñas

La verificación constante de los instrumentos garantiza porciones exactas y un servicio de calidad.

DIFICULTADES Y POSIBLES ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN

DIFICULTADES	ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN
Variación en el peso de las porciones	- Verificar y calibrar la gramera. - Usar la opción de tara.
Dificultad para medir volúmenes de líquidos	- Practicar con vaso medidor. - Usar cucharones estandarizados. - Capacitación y práctica constante.
Diferencias en el tamaño de las unidades (frutas, porciones de carne, etc.)	- Definir tamaños de referencia. - Realizar práctica de servido y verificación del peso.
Desorganización en el servido	- Seguir el orden del servicio. - Preparar estaciones de servido. - Trabajo en equipo y comunicación.

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA LÍMITE
Cumplir con lo dispuesto en el anexo técnico y la minuta patrón en relación a los pesos neto y pesos servido de cada menú.	Talento Humano comedor comunitario	Vigencia contractual

PRÓXIMA REUNIÓN Durante el mes correspondientes a las programadas en el plan de capacitación y las requeridas por el anexo técnico.

ELABORÓ

Angela Liliana Obando
TP MND 03278 / Nutricionista

John Fredy Maldonado
Responsable
Comedor Perdomo

Manipuladores de alimentos
Equipo de trabajo
Comedor Perdomo

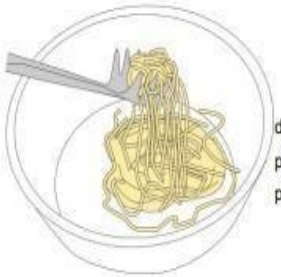
PORCIONES ESTANDARIZADAS, ALIMENTAMOS BIEN Y CON CALIDAD.

ESTANDARIZACIÓN DE UTENSILIOS



OBJETIVO

La estandarización de es una herramienta que nos permite fijar la cantidad exacta que se va a servir de cada producto elaborado, bien sea en peso, tamaño o volumen, garantizando la cantidad definida de alimentos a suministrar a cada participante, entregando la cantidad de alimentos necesarios para cubrir las recomendaciones nutricionales definidas en la minuta patrón, así también ayudar a los manipuladores para que la distribución se realice de manera organizada.



Servidor de tallarines (spaghetti server)

Posee dientes que atrapan y enredan los tallarines y un calado para drenar el líquido. El diámetro entre diente y diente y la redondez de la punta de ellos es de 8 mm. Cada porción que sirve es de 150 grs. de pasta aproximadamente.



Cucharón sopero (soup loadle)

Transporta aproximadamente 80 cc. Algunas versiones traen boquilla y cortagota. Posee un mayor ángulo que los demás utensilios para entrar en la olla.

PROCEDIMIENTO



En el servicio de alimentos una vez la preparaciones estén lista, con ayuda de una Gramera la cual se encuentre calibrada o con la opción de tara, se procederá a pesar los alimentos de acuerdo con las porciones según el grupo de edad que especifica la minuta patrón



- Para los líquidos se recomienda utilizar los cucharones, realizando la verificación del volumen en un vaso medidor y seguir el procedimiento de visualización y práctica por parte de las manipuladoras hasta obtener el volumen requerido por porción.
- Para los alimentos que se sirven en unidades, igualmente visualizar los tamaños de porción y realizar práctica de servido y verificación del peso.

PROCEDIMIENTO

- Que dificultades se presentan con cada alimentos.
- Posibles alternativas de solución.



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023	
Versión: 2	
Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024	
Página: 1 de 1	

1. Tema: Estandarización de porciones 2. Lugar o Localidad o Sede: CC Perdomo 3. Fecha y hora: 14/05/2026

4. Nombre responsable: Angela Liliana Obando 5. Dependencia responsable: IDIPRON

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Jorge Mauricio Guerrero	C.C.	19.350835	Idiprom	Jefe Cocina	Contratista		3143315880	
2	TANIA GONZALEZ	CC	1033778440	IDIPRON	AUX COCINA	CONTRATISTA		3134403748	
3	SERGIO ANDRES ORTIZ	CC	1072219728	IDIPRON	AUX COCINA	CONTRATISTA		3102895200	
4	Angela Liliana Obando	CC	1032399788	IDIPRON	Nutricionista	Contratista		3102957217	
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.