N° ACTA:	**03**
ASUNTO:	**Estandarización de receta**
FECHA:	**06 de marzo del 2026**
SEDE:	**Manuela Beltrán**
AREA:	**NUTRICIÒN**

Hora de inicio
9:30 AM

Objetivo
Fortalecer los conocimientos sobre las actividades del componente alimentario frente a la estandarización de las recetas, con el fin de favorecer la calidad de la atención brindada en la alimentación y nutrición de los niños, niñas y adolescentes, como lo establece la minuta patrón y la guía de preparaciones para la modalidad.

Orden del día
1- Saludo de bienvenida.
2- Presentacion del tema.
3- Resolucion de dudas.
4- Conclusiones.
5- Compromisos.

Metodología:
Por medio de actividad lúdico practica, en donde se desarrolla junto con las manipuladoras de alimentos taller de estandarización de pechuga de pollo con papa guisada que corresponde al tiempo de comida de almuerzo, en donde se evalúa la preparación según lo estipulado en la guía de preparaciones, al finalizar se realiza evaluación verbal sobre el tema dado, logrando compartir los conocimientos adquiridos.

Desarrollo:
Estandarización de recetas, está en la forma de comunicación y el procedimiento más útil en un servicio de alimentación, cuando no se emplean los talleres de estandarización se confía en la memoria y habilidades del personal manipulador de alimentos, esto trae problemas en el proceso de preparación de alimentos en el servido como inconsistencia en cantidad y calidad, derroches o faltantes, dificultades e imprecisiones en el proceso.

La receta estandarizada permite:

1. Permiten productos en cantidad y calidad uniformes.

2. Eliminan supuestos.

3. Ayudan a controlar costos.

4. Simplifican la capacitación de personal nuevo.

5. Requieren menos personal especializado.

Son una buena herramienta para involucrar al personal manipulador de alimentos Una receta se considera estandarizada cuando es preparada por diferentes personas y en todas las ocasiones, el resultado es igual en términos de la cantidad final y en la calidad de la preparación.

Los talleres de estandarización de recetas y porciones debe tener en cuenta para los instrumentos a utilizar, lo siguiente:

Debe contar con un instrumento de pesaje de alimentos (balanza pesa-alimentos o gramera), con las especificaciones técnicas (superficie de pesaje en acero inoxidable), calibrado, limpio y desinfectado; se debe poder limpiar y desinfectar con todos los agentes de limpieza de uso comercial.

Para el uso de alimentos de consistencia solida debe ser resistente al calor (plástico o acero inoxidable), lavable e identificable fácilmente de acuerdo con su capacidad, de fácil consecución, para asegurar su reposición permanente y rápida.

Para el caso de los líquidos, utilizar el contenedor volumétrico limpio, con adecuada visibilización de escala de acuerdo con su capacidad, en mililitros capacidad mínima: 100 ml y capacidad máxima: 1 Litro, de fácil consecución, para asegurar su reposición permanente y rápida.

Identificación de los instrumentos Si se cuentan con diferentes tipos de tazas se podrán nombrar o identificar por colores si fuese el caso.

¿Cómo se estandariza una receta?

Listar la totalidad de los ingredientes, cuantificados por peso neto o volumen, en instrumentos de medición adecuados (incluye ingredientes principales, agua y condimentos).

Realizar la preparación y documentarla paso a paso, incluyendo:

a) Tiempo de preparación.

b) Tiempo de cocción.

c) Utensilios de cocina.

d) Equipo de cocina.

e) Grado de dificultad, se sugiere que este sea establecido en conjunto con los manipuladores de alimentos el cual podrán determinar si este es bajo, medio o alto.

f) Procedimiento.

g) Recomendaciones para servir.

h) Temperatura del servicio.

Es importante rescatar, de cada estandarización, el factor de conversión de peso (crudo/cocido) de acuerdo con el método y tiempo de cocción.

Paso 5:

Factor de conversión

$$F.C. = \frac{\text{Masa Final g}}{\text{Masa Inicial g}}$$

$$\text{Cadera} = \frac{313\ \text{g}}{500\ \text{g}} = 0.63$$

Masa Final = Masa Inicial X Factor Conversión

CONTROL FACTOR DE CONVERSIÓN DE PESO (CRUDO/COCIDO)

GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTO	METODO DE COCCIÓN	MASA		FACTOR DE CONVERSIÓN masa final / masa inicial
			INICIAL (g)	FINAL (g)	
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS, PLATANOS Y DERIVADOS	Arroz	COCIDO	200	532	2.66
	Papa Criolla	HORNO	430	425	0.99
FRUTAS Y VERDURAS	Zanahoria	COCIDO	300	298	0.99
	Habichuela	COCIDO	300	295	0.98
	Arveja fresca	COCIDO	200	197	0.99
LECHES Y PRODUCTOS LACTEOS					
CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS	Cadera	COCIDO	500	313	0.63
AZUCARES					

Posterior a la tematica dada se diligencia formato para la estandarizacion de la receta de pechuga de pollo con papa guisada, asi mismo logrando evaluar los conocimientos adquiridos en las manipuladoras de alimentos.

Compromisos	RESPONSABLE	PLAZO
Poner en practica los conocimientos adquiridos frente al adecuado uso de la guía de preparaciones para la elaboración de estandarización de recetas.	Manipuladores de alimentos	Inmediato

Hora de finalización
10:30am.

Diana Fda Quesada P.
Diana Fda. Quesada P.
Nutricionista Dietista
C.C. 1144067956 Reg. 762743
IUEND

ELABORADO POR DIANA FDA. QUESADA P.
NUTRICIONISTA DIETISTA

Registro fotográfico:







