HOGAR INFANTIL EL TRENCITO

Fe y Alegría
COLOMBIA

ACTA

NOMBRE ACTIVIDAD:

INDUCCIÓN: SOCIALIZACIÓN MINUTA PATRÓN, CICLOS DE MENÚS, ANÁLISIS DE CONTENIDO NUTRICIONAL, GUÍAS DE PREPARACIÓN, LISTAS DE INTERCAMBIO Y ESTANDARIZACIÓN DE PORCIONES.

FECHA: 27/08/2026

HORA INICIO: 3:15 PM **HORA FINAL: 4:30 PM**

OBJETIVO:

Socializar las principales variables de la minuta patrón al talento humano de la unidad de Servicio, el paquete derivado de minutas (análisis de contenido nutricional, guías de preparación, listas de intercambio) y la estandarización de recetas.

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo que conecta
2. Inducción: socialización minuta patrón, ciclos de menús, análisis de contenido nutricional, guías de preparación, listas de intercambio y estandarización de porciones.
3. Despedida

Se realizó la socialización con el talento humano del Hogar Infantil EL TRENCITO la temática relacionada de: Inducción: socialización minuta patrón, ciclos de menús, análisis de contenido nutricional, guías de preparación, listas de intercambio y estandarización de porciones.

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD:

MINUTA PATRON Y PAQUETE DE MINUTAS:

Se inicia la reunión de inducción con el talento humano donde se presenta la nueva minuta patrón, versión 1 del 31 de enero de 2025 enviada por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. Se comienza mencionando que la minuta patrón es una herramienta que permite orientar la planificación alimentaria en los territorios, a partir de esta, la derivación del ciclo de menús o de la lista de alimentos para entregar, se debe hacer acorde a la cultura alimentaria, la disponibilidad de los alimentos en el territorio y guiándose por los principios de variedad, equilibrio y placer que permita una alimentación saludable y promotora de sistemas sustentables y sostenibles.

- La minuta patrón busca preservar y promover el consumo de alimentos naturales en todas sus variedades que sean propios de cada territorio y de producción nacional, favoreciendo los circuitos cortos de comercialización que buscan fortalecer la ACFC (Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria) y Étnica; por lo tanto, la elaboración del ciclo de menús, debe ser acordada con la comunidad teniendo en cuenta la disponibilidad de alimentos locales/nativos que se encuentren en cosecha, priorizando los cultivos que provengan de ecosistemas agrícolas sustentables y sostenibles. Es posible la inclusión de sopas, jugos y sorbetes acorde a la cultura alimentaria, garantizando la variedad en texturas, sabores, aromas y consistencias.

ORIENTACIONES PARA TENER EN CUENTA EN LA TERRITORIALIZACIÓN DE LA ALIMENTACIÓN

- La leche humana es el mejor alimento para las niñas y los niños, debe suministrarse de manera exclusiva durante los primeros 6 meses de vida y hasta los 2 años y más de manera complementaria con los demás alimentos.
- La leche de vaca entera líquida pasteurizada o UHT o en polvo solo puede ser suministrada en mayores de un año. No se debe incluir en los ciclos de menús fórmulas comerciales infantiles / preparaciones en polvo para lactantes, ni otro tipo de sucedáneos de la leche humana.
- Cuando se opte por leche de vaca entera en polvo, se debe hacer los cálculos de equivalencia según las instrucciones de reconstitución establecidas por el fabricante, para garantizar el volumen final establecido, utilizando agua segura para el consumo humano.
- No se debe incluir productos comestibles y bebibles procesados y ultraprocesados que tengan sellos frontales de advertencia establecidos según las Resoluciones 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023 del Ministerio de Salud y Protección Social, con excepción del queso y cuajada empacado.
- Seleccionar frutas y verduras nacionales que se encuentren en cosecha disponibles en el territorio. Se pueden incluir diferentes tipos / variedades, es importante tener en cuenta lo descrito en la Guía Orientadora de Gestión del Riesgo en la Primera Infancia
- En el caso de los grupos étnicos en los cuales su costumbre alimentaria no incluye lácteos o huevos, la o el profesional en nutrición de la unidad de servicio debe redistribuir el aporte calórico en los otros componentes priorizando alimentos que tengan mayor aporte de proteína y se podrá incluir bebidas tradicionales a base de cereal - fruta - tubérculo según los acuerdos previos con la comunidad.
- El peso servido es una aproximación de acuerdo con el grupo de alimentos, estas varían según el alimento, tipo de preparación, por lo tanto, el peso servido debe ser el resultado del taller de estandarización de recetas y porciones. Se sugiere que el volumen servido para las sopas y jugos por grupo de edad sea: 150

ml para el grupo de 1 año a 2 años 11 meses 29 días; 180 ml para el grupo de 3 años a 5 años 11 meses 29 días.

- Podrá incluir huevos de codorniz si es acordado con la comunidad y si hay disponibilidad en el territorio. Respetando la equivalencia en gramaje y aporte proteico-calórico con el huevo de gallina.
- Se debe garantizar disponibilidad de agua segura para el consumo humano a libre demanda de acuerdo con la necesidad de hidratación referida por los participantes.
- Cuando se ofrece leguminosa en el menú, se debe entregar el 50% del peso neto de las carnes o vísceras.

Se le socializa al talento humano cada uno de los tiempos de comida para los grupos de edad establecidos, los cuales son niños y niñas de 1 a 2 años 11 meses y de 3 a 5 años 11 meses:

Tipo de complementación alimentaria: Ración Preparada (RP) - 3 tiempos de alimentación

Grupo de edad / Ciclos de vida: Niñas y niños de 1 a 2 años 11 meses

Tiempo de alimentación: Refrigerio mañana

Componente / Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos (g) - mililitros (ml)		
		Peso bruto	Peso neto	Peso servido
Tubérculos - Raíz - Plátano - Amasijos - Cereal				
Árbol de pan - Malanga - Batata - Yuca (todas las variedades) - Ñame (todas las variedades) - Arracacha - Papa (todas las variedades) - Plátano (todas las variedades), entre otros o mezcla de estos alimentos, **entre otros** o mezcla de estos alimentos. Almojábana - Pandebono - Mantecada - Envuelto (todas las variedades) - Arepa (todas las variedades) - Achiras - Pan (todas las variedades) - Bollo - Arroz - Maíz (todas las variedades), **entre otros.**	Todos los días	Tubérculos - Raíz - Plátano: 20 - 37g Amasijos o similares: 20 g Maíz: 20 g Arroz: 20 g	20 g	Yuca-Ñame: cocida 19 - 21 g / frita 13 - 15 g Plátano: cocida 19 - 23 g / frita 9 - 11 g Papa: cocida 17 - 20 g / frita 13 - 15 g Arracacha: cocida 17 - 19 g / frita 5 - 15 g Amasijos o similares: 20 g Arroz: 46-48 g
Fruta				
Copoazú - Arazá - Tamarindo - Chontaduro - Madroño - Guanábana - Guayaba - Gulupa - Maracuyá - Melón - Mora - Papaya - Curuba - Feijoa - Lulo - Mango - Piña - Tomate de árbol - Toronja - Mandarina - Manzana nacional - Guayaba - Banano (todas las variedades) - Ciruela nacional - Durazno nacional - Pera nacional - Uchuva - Fresa - Sandía - Naranja - Mamey - Iguaraya, **entre otros** o mezcla de frutas	Todos los días	53 - 330 g	50 g	50 g
Lácteo				
Leche de vaca entera líquida pasteurizada - Queso (campesino - doble crema - costeño - mozzarella - pasta hila) - Cuajada - Kumis - Yogurth, entre otros	Todos los días	Leche líquida - Kumis - Yogurth: 100 ml Queso: 16 g	Leche líquida - Kumis - Yogurth: 100 ml Queso: 16 g	Leche líquida - Kumis - Yogurth: 100 ml Queso: 16 g
Proteína				
Carne de res - Carne de cerdo - Carne de chivo - Pollo (sin hueso) - Gallina - Pescado (diferentes variedades sin espinas), **entre otros** Huevo de gallina o codorniz	Todos los días	Carnes: 20 g Pollo - Gallina: 21 - 27 g Pescados: 22 - 38 g Huevos: 60 g	Carnes: 20 g Pollo - Gallina: 20 g Pescados: 20 g Huevos: 54 g	Carnes: 13 - 17 g Pollo - Gallina: 15 - 27 g Pescados: 16 - 26 g Huevos: 47 - 49 g

Tiempo de alimentación: **Refrigerio tarde**

Componente / Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos (g) - mililitros (ml)		
		Peso bruto	Peso neto	Peso servido
Tubérculos - Raíz - Plátano - Amasijos - Cereal				
Árbol de pan - Malanga - Batata - Yuca (todas las variedades) - Ñame (todas las variedades) - Arracacha - Papa (todas las variedades) - Plátano (todas las variedades), entre otros o mezcla de estos alimentos, **entre otros** o mezcla de estos alimentos. Almojábana - Pandebono - Mantecada - Envuelto (todas las variedades) - Arepa (todas las variedades) - Achiras - Pan (todas las variedades) - Bollo - Maíz (todas las variedades), **entre otros.**	Todos los días	Tubérculos - Raíz - Plátano: 20 - 37g Amasijos o similares: 20 g Maíz: 20 g Arroz: 20 g	20 g	Yuca-Ñame: cocida 19 - 21 g / frita 13 - 15 g Plátano: cocida 19 - 23 g / frita 9 - 11 g Papa: cocida 17 - 20 g / frita 13 - 15 g Arracacha: cocida 17 - 19 g / frita 5 - 15 g Amasijos o similares: 20 g Arroz: 46-48 g
Fruta				
Copoazú - Arazá - Tamarindo - Chontaduro - Madroño - Guanábana - Guayaba - Gulupa - Maracuyá - Melón - Mora - Papaya - Curuba - Feijoa - Lulo - Mango - Piña - Tomate de árbol - Toronja - Mandarina - Manzana nacional - Guayaba - Banano (todas las variedades) - Ciruela nacional - Durazno nacional - Pera nacional - Uchuva - Fresa - Sandía - Naranja - Mamey - Iguaraya, **entre otros** o mezcla de frutas	Todos los días	53 - 330 g	50 g	50 g
Lácteo				
Leche de vaca entera líquida pasteurizada - Queso (campesino - doble crema - costeño - mozzarella - pasta hila) - Cuajada - Kumis - Yogurth, entre otros	Todos los días	Leche líquida - Kumis - Yogurth: 100 ml Queso: 16 g	Leche líquida - Kumis - Yogurth: 100 ml Queso: 16 g	Leche líquida - Kumis - Yogurth: 100 ml Queso: 16 g

Otros componentes para incluir en el ciclo de menú

Componente / Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos (g) - mililitros (ml)	
		Peso bruto	Peso neto
Bienestarina	Todos los días, para distribuir durante el día, según la necesidad en las diferentes preparaciones y usos en el territorio	15 g	15 g
Ingredientes culinarios naturales (Achiote, Ajo, Ají (todas las variedades), Cilantro, Limón, Pimentón, Cebolla (todas las variedades), Jengibre, Guascas, Orégano, Laurel, Tomillo, Albahaca, Romero, Cardamomo, Curry, Pimienta, Estragón entre otras o mezclas de sazonadores naturales)		3 - 9 g	3 g
Sal		2 g	2 g
Aceite de una sola fuente vegetal (soya - maíz - girasol - sacha inchi - seje)		13 ml	13 ml
Panela - Azúcar - Miel - Chucula - Chocolate en bolas con panela - Chocolate amargo/negro		4 g	4 g
Agua		Se debe garantizar el consumo de 4 vasos de agua - bebidas al día de acuerdo con los valores de Ingesta Adecuada establecidos por la Resolución 3803 de 2016. Se incluye el agua que hace parte de las preparaciones.	
Harina de maíz - Harina de quinua - Harina de avena - Harina de cebada - Harina de banano - Harina de chontaduro - Harina de achira - Harina de plátano - Harina de ahuyama - Harina de arracacha - Harina de papa - Harina de yuca- Harina de trupillo - Avena en hojuelas - Fariña - Cebada Perlada - Cuchuco de cebada o trigo, **entre otros** o mezcla de estas (se puede incluir en las preparaciones para aumentar consistencia y favorecer la textura grumosa de las preparaciones o para las bebidas a base de cereal)	1-2 veces por semana o según acuerdos	10 g	10 g

Tipo de complementación alimentaria: **Ración Preparada (RP) - 3 tiempos de alimentación**

Grupo de edad / Ciclos de vida: **Niñas y niños de 3 a 5 años 11 meses**

Tiempo de alimentación: **Refrigerio mañana**

Componente / Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos (g) - mililitros (ml)		
		Peso bruto	Peso neto	Peso servido
Tubérculos - Raíz - Plátano - Amasijos - Cereal				
Árbol de pan - Malanga - Batata - Yuca (todas las variedades) - Ñame (todas las variedades) - Arracacha - Papa (todas las variedades) - Plátano (todas las variedades), entre otros o mezcla de estos alimentos, **entre otros** o mezcla de estos alimentos. Almojábana - Pandebono - Mantecada - Envuelto (todas las variedades) - Arepa (todas las variedades) - Achiras - Pan (todas las variedades) - Bollo - Arroz - Maíz (todas las variedades), **entre otros.**	Todos los días	Tubérculos - Raíz - Plátano: 25 - 45 g Amasijos o similares: 25 g Maíz: 25 g Arroz: 25 g	25 g	Yuca-Ñame: cocida 23 - 26 g / frita 17 - 19g Plátano: cocida 25 - 29 g / frita 9 - 14 g Papa: cocida 22 - 24 g / frita 14 - 19 g Arracacha: cocida 22 - 24 g / frita 7 - 19 g Amasijos o similares: 25 g Arroz: 58-60 g
Fruta				
Copoazú - Arazá - Tamarindo - Chontaduro - Madroño - Guanábana - Guayaba - Gulupa - Maracuyá - Melón - Mora - Papaya - Curuba - Feijoa - Lulo - Mango - Piña - Tomate de árbol - Toronja - Mandarina - Manzana nacional - Guayaba - Banano (todas las variedades) - Ciruela nacional - Durazno nacional - Pera nacional - Uchuva - Fresa - Sandía - Naranja - Mamey - Iguaraya, **entre otros** o mezcla de frutas	Todos los días	63 - 397 g	60 g	60 g
Lácteo				
Leche de vaca entera líquida pasteurizada - Queso (campesino - doble crema - costeño - mozzarella - pasta hila) - Cuajada - Kumis - Yogurth, entre otros	Todos los días	Leche líquida - Kumis - Yogurth: 150 ml Queso: 20 g	Leche líquida - Kumis - Yogurth: 150 ml Queso: 20 g	Leche líquida - Kumis - Yogurth: 150 ml Queso: 20 g
Proteína				
Carne de res - Carne de cerdo - Carne de chivo - Pollo (sin hueso) - Gallina - Pescado (diferentes variedades sin espinas), **entre otros** Huevo de gallina o codorniz	Todos los días	Carnes: 25 g Pollo - Gallina: 27-34 g Pescados: 27-48 g Huevos: 60 g	Carnes: 25 g Pollo - Gallina: 25 g Pescados: 25 g Huevos: 54 g	Carnes: 18 - 20 g Pollo - Gallina: 18 - 32 g Pescados: 21-32 g Huevos: 47 - 49 g

Tiempo de alimentación: **Almuerzo**

Componente / Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos (g) - mililitros (ml)		
		Peso bruto	Peso neto	Peso servido
Cereal				
Maíz - Arroz - Casabe - Pasta, entre **otros**.	Todos los días	23 g	23 g	Maíz: 19 - 21 g Arroz: 53 - 55 g Pasta: 54 - 56 g
Tubérculo - Raíz - Plátano				
Árbol de pan - Malanga - Batata - Yuca (todas las variedades) - Ñame (todas las variedades) - Arracacha (todas las variedades) - Papa (todas las variedades) - Plátano (todas las variedades), **entre otros** o mezcla de estos alimentos.	Todos los días	30 - 55 g	30 g	Yuca-Ñame: cocida 26 - 31 g/frita 20 - 22g Plátano: cocida 31 - 34 g / frita 11 - 17 g Papa: cocida 26 - 28 g / frita 17 - 22 g Arracacha: cocida 26 - 28 g / frita 8 - 22 g
Fruta				
Copoazú - Arazá - Tamarindo - Chontaduro - Madroño - Guanábana - Guayaba - Gulupa - Maracuyá - Melón - Mora - Papaya - Curuba - Feijoa - Lulo - Mango - Piña - Tomate de árbol - Toronja - Mandarina - Manzana nacional - Guayaba - Banano (todas las variedades) - Ciruela nacional - Durazno nacional - Pera nacional - Uchuva - Fresa - Sandía - Naranja - Mamey - Iguaraya, **entre otros** o mezcla de frutas	Todos los días	63 - 397 g	60 g	60 g
Verdura				
Colinabo - Ruibarbo - Zapallo - Zanahoria - Acelga - Ahuyama - Apio - Cebolla (todas las variedades) - Guatila - Habichuela - Rábano - Remolacha - Coliflor - Repollo - Berenjena - Brocoli - Calabaza - Espinaca - Lechuga (todas las variedades) - Pepino (todas las variedades) - Pimentón (todas las variedades) - Tomate (todas las variedades) - Arveja verde - Haba verde - Fríjol verde - Balú o Chachafruto verde - Aguacate (todas las variedades), **entre otros** o mezcla de verduras.	Todos los días	40 - 100 g	40 g	Cruda: 39 - 40 g Cocida: 32 - 34 g
Proteína				
Fríjol (todas las variedades de producción nacional) - Lenteja - Garbanzo - Arveja seca - Haba seca, **entre otros.**	1-3 veces por semana	10 g	10 g	20 - 25 g
Carne de res - Carne de cerdo - Carne de chivo - Pollo (sin hueso) - Gallina - Pescado (diferentes variedades sin espinas) - Vísceras, **entre otros.**	Todos los días	Carnes: 40 g Pollo - Gallina: 43- 55 g Pescados: 44-77 g Vísceras: 40- 44 g	Carnes: 40 g Pollo - Gallina: 40 g Pescados: 40 g Vísceras: 40 g	Carnes: 28 - 32 g Pollo - Gallina: 28 - 51 g Pescados: 33 - 51 g Vísceras: 31 - 54 g

Otros componentes para incluir en el ciclo de menú

Componente / Alimento	Frecuencia	Cantidad en gramos (g) - mililitros (ml)	
		Peso bruto	Peso neto
Bienestarina	Todos los días, para distribuir durante el día, según la necesidad en las diferentes preparaciones y usos en el territorio	15 g	15 g
Ingredientes culinarios naturales (Achiote, Ajo,Ají (todas las variedades), Cilantro, Limón, Pimentón, Cebolla (todas las variedades), Jengibre, Guascas, Orégano, Laurel, Tomillo, Albahaca, Romero, Cardamomo, Curry, Pimienta, Estragón entre otras o mezclas de sazonadores naturales)		3 - 9 g	3 g
Sal		3 g	3 g
Aceite de una sola fuente vegetal (soya - maíz - girasol - sacha inchi - seje)		14 ml	14 ml
Panela - Azúcar - Miel - Chucula - Chocolate en bolas con panela - Chocolate amargo/negro		6 g	6 g
Agua		Se debe garantizar el consumo de 4 a 6 vasos de agua - bebidas al día de acuerdo con los valores de Ingesta Adecuada establecidos por la Resolución 3803 de 2016. Se incluye el agua que hace parte de las preparaciones.	
Harina de maíz - Harina de quinua - Harina de avena - Harina de cebada - Harina de banano - Harina de chontaduro - Harina de achira - Harina de plátano - Harina de ahuyama - Harina de arracacha - Harina de papa - Harina de yuca- Harina de trupillo - Avena en hojuelas - Fariña - Cebada Perlada - Cuchuco de cebada o trigo, **entre otros** o mezcla de estas (se puede incluir en las preparaciones para aumentar consistencia y favorecer la textura grumosa de las preparaciones o para las bebidas a base de cereal)	1-2 veces por semana o según acuerdos	10 g	10 g

Se realiza la comparación de porción servida con la versión anterior donde se hace énfasis en las cantidades a ofrecer de frutas y verduras. Así mismo se resalta evitar ofrecer productos que presenten sellos de advertencia o ultra procesados. Se le indica al talento humano, en especial las manipuladoras de alimentos, apropiarse frente al peso bruto, peso neto y peso servido de los alimentos.

CICLOS DE MENU Y DOCUMENTOS

En los programas de primera infancia, la alimentación es mucho más que simplemente proporcionar nutrientes; es una herramienta fundamental para el crecimiento, desarrollo y bienestar integral de los niños. La minuta patrón, o plan de alimentación equilibrado y adecuado diseñado para satisfacer las necesidades

nutricionales específicas de los niños en edad preescolar, desempeña un papel crucial en este entorno. A través de una adecuada planificación y selección de alimentos, la minuta patrón no solo asegura que los niños reciban los nutrientes necesarios para un desarrollo óptimo, sino que también fomenta hábitos alimenticios saludables desde una edad temprana, estableciendo bases sólidas para una vida futura de bienestar y salud. En esta introducción, exploraremos la importancia de la minuta patrón en un jardín infantil y cómo su implementación adecuada puede influir positivamente en la salud y el desarrollo de los niños en esta etapa crucial de sus vidas.

Establece la programación de alimentación diaria, semanal y mensual del servicio. Debe ser publicado en el área de consumo de alimentos, para conocimiento de los usuarios.

1. Se organiza de tal forma que cumpla con criterios de variedad, disponibilidad y cantidad.



MACROPROCESO DE GESTION DE LA NUTRICION

Formato Ciclo de Menus
(ASOC. DE PADRES USUARIOS SAN IGNACIO DE LOYOLA)

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
		SEMANA 1		
		REFRIGERIO REFORZADO		
AGUA DE PANELA CON LECHE	COLADA DE FECULA DE MAIZ CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	CHANGUA CON HUEVO	AVENA EN LECHE
HUEVO REVUELTO	QUESO CAMPESINO	HUEVOS PERICOS (CON TOMATE Y CEBOLLA)		QUESO CAMPESINO
AREPUELA	MOGOLLA	ARENA	TOSTADA	PAN BLANCO
PERA EN RODAJAS	NARANJA EN GAJOS	PAPAYA TAJADA	BANANO	MANDARINA EN GAJOS
		ALMUERZO		
MANZANA EN RODAJAS	PAPAYA TAJADA	NARANJA EN GAJOS	PAPAYA TAJADA	PERA EN RODAJAS
		ARROZ AFRICANO(ARVEJA/ZANAHORIA PARA CREA LA ARMONIA Y QUINCHO)		
POLLO MECHADO A LA CRIOLLA	ALBONDIGAS GUISADAS ARROZ CON PEREJIL (SALSA DE TOMATE NATURAL)	POLLO EN CUBOS	ENSALADA DE MIXTA CON VINAGRETA Y ZANAHORIA	CARNE MOLIDA GUISADA
				LENTEJA CON GALARZA BALLADA
ARROZ PRIMAVERA (ZANAHORIA, HABICHUELA, ARVEJA)	ARROZ CON PEREJIL	ARROZ BLANCO	ARROZ TIGRE	ARROZ BLANCO
PLATINO MADURO ASADO	YUCA AL VAPOR	PAPA SALADA	CROQUETA DE PAPA	MONEDAS DE PLATINO MADURO
ENSALADA ROJA (REMOLACHA Y ZANAHORIA RALLADA Y JUGO DE LIMON)	BASTONES DE BROCOLI Y ZANAHORIA CON VINAGRETA CLASICO (JUGO DE LIMON, SAL, CEBOLLA PICADA, AJO PEREJIL Y CILANTRO)	POLLO DE AUYAMA Y ARVEJA		FRIJOLADA DE PERNIL Y TOMATE CON VINAGRETA Y CILANTRO
		REFRIGERIO DE LA TARDE		
SORBETE DE MANGO	YOGURT	YOGURT	SORBETE DE MORA	QUESO CAMPESINO
	BANANO	MELON EN TAJADAS		NARANJA EN GAJOS
GALLETAS DE LECHE	TORTA CASERA	GALLETAS DUCALES	GALLETAS DE LECHE	GALLETA DE SODA

Aspectos para tener en cuenta

- Los grupos de edad a atender, sus gustos y preferencias a fin de garantizar el consumo de los menús programados.
- La disponibilidad de alimentos regionales, la cultura alimentaria de la región y los hábitos y costumbres alimentarios saludables.
- La participación de personas que conozcan las costumbres y cultura alimentaria de la región, la forma de preparación tradicional de los alimentos.

- Los costos establecidos para la alimentación.

Consideraciones puntuales

El número de menús que componen el ciclo depende de los días de operación del servicio durante la semana, así:

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
1	2	3	4	5
6	7	8	9	10
11	12	13	14	15
16	17	18	19	20
21	1	2	3	4

- Para servicios que funcionan de lunes a viernes, debe diseñarse un ciclo de 21 menús, con la siguiente rotación:
- No se permite el empleo de aditivos de conservación (sorbatos, benzoatos, nitritos o productos que los contengan como los ablandadores de carnes), ni colorantes, ni saborizantes artificiales. Se deben utilizar productos naturales para sazonar
- Se debe mantener la Homogeneidad en la prestación del servicio.
- Debe contemplar características especiales de alimentación que incluyen la modificación de consistencias en problemas de deglución

Acciones de mejora y evaluación del Ciclo

Como parte de las acciones de mejora permanente del servicio, el operador debe realizar dos encuestas de satisfacción de los ciclos de menús dirigidas a usurarios directos o indirectos del servicio.

La primera encuesta se realizará finalizando el tercer mes de operación y la segunda finalizando el octavo mes de operación

- Combinación de alimentos y preparaciones
- Temperatura
- Cantidad servida
- Características organolépticas
- Otros a consideración del profesional

ESTANDARIZACIÓN DE PORCIONES

La estandarización de recetas es un proceso técnico mediante el cual se establecen y documentan de manera precisa todos los procedimientos necesarios para elaborar una preparación alimentaria, garantizando que pueda ser reproducida por diferentes manipuladores de alimentos y obteniendo siempre resultados similares en cantidad, calidad y características organolépticas. De acuerdo con la Guía Técnica para la Metrología Aplicable a los Procesos Misionales del ICBF, una receta se considera estandarizada cuando, independientemente de la persona que la prepare o del momento en que se elabore, conserva el mismo rendimiento final y mantiene las condiciones esperadas de sabor, textura, apariencia y valor nutricional. Esto convierte la receta en una herramienta fundamental para asegurar la uniformidad del servicio de alimentación dentro de las Unidades de Servicio y demás modalidades de atención del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar.

La importancia de este proceso radica en que evita que la preparación de los alimentos dependa únicamente de la experiencia, memoria o habilidad individual del manipulador. Cuando no existen recetas estandarizadas, pueden presentarse variaciones significativas en las cantidades utilizadas, en el rendimiento de las preparaciones y en la calidad del producto servido a los niños y niñas. Estas diferencias pueden ocasionar desperdicios de alimentos, faltantes en las raciones, dificultades para controlar los costos y falta de continuidad cuando cambia el personal responsable de la cocina. Por el contrario, la estandarización permite organizar el conocimiento culinario en un procedimiento verificable y repetible, fortaleciendo la calidad del servicio alimentario y facilitando la capacitación de nuevos colaboradores.

Desde la perspectiva de la metrología aplicada al ICBF, la estandarización de recetas no consiste únicamente en escribir una preparación, sino en realizar

mediciones exactas y confiables de cada uno de los ingredientes y de los resultados obtenidos durante el proceso de elaboración. La guía establece que las mediciones deben efectuarse utilizando instrumentos adecuados, como balanzas pesa-alimentos o grameras con las especificaciones técnicas requeridas, previamente verificadas o calibradas según corresponda, además de mantenerse limpias y desinfectadas. Para la medición de líquidos deben emplearse recipientes volumétricos que permitan observar claramente la escala de medición, asegurando precisión en el volumen incorporado a cada preparación. De esta manera, las cantidades dejan de ser aproximadas y pasan a convertirse en datos objetivos que pueden ser reproducidos y controlados.

El proceso de estandarización se desarrolla mediante talleres dirigidos por el nutricionista de la Entidad Administradora del Servicio (EAS), quien previamente recibe orientación y fortalecimiento técnico por parte de los nutricionistas del ICBF. Durante estos talleres se seleccionan las preparaciones que serán estandarizadas y se realiza un trabajo conjunto con el personal manipulador de alimentos, reconociendo su experiencia práctica como un elemento valioso dentro del proceso. La participación activa de quienes preparan diariamente los alimentos favorece la apropiación de los procedimientos, mejora el cumplimiento de las recetas y contribuye a que la estandarización sea una estrategia realmente funcional dentro de la operación del servicio alimentario.

DUDAS Y PREGUNTAS

El talento humano presento dudas relacionadas con la interpretación y aplicación de las principales variables de la minuta patrón, especialmente sobre las cantidades y frecuencias establecidas para cada grupo de edad; asimismo, surgieron preguntas frente al uso del análisis de contenido nutricional, las guías de

preparación y las listas de intercambio, particularmente sobre cómo realizar sustituciones de alimentos sin afectar el aporte nutricional previsto. De igual manera, pueden manifestar inquietudes sobre el proceso de estandarización de recetas, como las cantidades exactas de ingredientes, métodos de medición, rendimiento, tamaño de las porciones y procedimiento que debe seguirse para garantizar que las preparaciones sean uniformes y acordes con lo establecido por el ICBF.

PRESENTACION DE LA INFORMACION:







REGISTRO FOTOGRÁFICO:



ELABORADO POR:

MAGDA LORENA BARRIOS VILLAMIZAR

NUTRICIONISTA



Fe y Alegría
COLOMBIA

https://www.feyalegria.org.co

Fe y Alegría Colombia Movimiento de Educación Popular Integral y Promoción Social	Registro de asistencia de capacitación / formación	Versión: 1 Fecha: 23/06/2023

Fecha	**27/08/2026**
Institución / lugar	**HI EL TRENCITO**
Tema de capacitación	**INDUCCIÓN: SOCIALIZACIÓN MINUTA PATRÓN, CICLOS DE MENÚS, ANÁLISIS DE CONTENIDO NUTRICIONAL, GUÍAS DE PREPARACIÓN, LISTAS DE INTERCAMBIO Y ESTANDARIZACIÓN DE PORCIONES.**
Persona que realiza la actividad / cargo / empresa	**Magda Lorena Barrios Villamizar / Nutricionista**

Asistentes

Nombre completo	Cédula	cargo	Teléfono	Correo	Firma
Angie Lorena [illegible] Herrera	1013919269	Agente educativa	3178648340	angie-[illegible]@hotmail.com	Angie
Mireya García Montejo	52728741	Agente Educativa	3223602236	[illegible]@gmail.com	[illegible]
Jeniffer Dayana Vaca Copete	1032417592	Agente Educativa	3219664748	jennisita31@gmail.com	Jeniffer
Tatiana Restrepo Alfonso	1143959880	Agente Educativa	3163916205	brigidrexalf@gmail.com	
Erika yuleth Gualteros	1007185947	Agente Educativa	3206248395	erikayualteros@hotmail.com	Erika G.
Jeidy lorena Canlor R.	1033758784	Auxiliar pedagógica	3107551082	lady.stefon7@hot	
Lisbeth Yineth Pineda Pineda	1026291943	Agente educativa	3202226256	bluerain1mf92@hot.com	
Isabel López Sánchez	52446802	Auxiliar servicio General	3219038835	ilsa90312@gmail.com	
Yasmin Rocha Gil	32991001	AUX SERVICIOS Generales	3106190595	yasmin[illegible]@gmail.com	
Natali Caro lopez	52938108	Manipulimentos	3118424596	natakarol@hotmail.com	
Jenny carolina cruz	1100606013	Manipalimentos	3132496488	Jenny carolina	

Powered by CamScanner