ACTA N°

FECHA: Bogotá, diciembre 15 de 2022

HORA: 7:00 am – 8:00 am - 2:30 pm – 4:30 pm

LUGAR: Comedor pardo rubio

TEMA: servido y distribución de los alimentos.

ASISTENTES: Nutricionista, personal manipulador de alimentos del comedor comunitario Pardo Rubio.

ORDEN DEL DÍA:

1. Pre test.
2. Presentación en PowerPoint servido y distribución de alimentos.
3. Solución de dudas y post test.

DESARROLLO:

1. Se realiza el pre test para evaluar los conocimientos previos sobre los temas de la capacitación.

2. Se realiza la capacitación mensual correspondiente al Plan de capacitación para el personal manipulador de alimentos, sobre servido y distribución de alimentos. Se abordan los siguientes temas a través de una charla magistral, participativa, usando como material de apoyo una presentación en Power Point:

- Generalidades de la buena distribución y servido de alimentos
- Inocuidad de los alimentos.
- Importancia de las BPM al momento de manipular los alimentos.
- Disposición del área para servicio
- Limpieza y desinfección de utensilios para el servido
- Especificación de áreas para la distribución de alimentos.

Se realiza taller con el fin de socializar las buenas prácticas de manufactura que deben implementar en su dinámica diaria en el servido y distribución de alimentos, en el cual ellas desempeñan un papel fundamental debido a que tienen contacto directo con los alimentos.

Gizeth Valentina Botancourt Ortiz
1030[illegible]
Nutricionista Dietista
Universidad Nacional de Colombia

3. Se solucionan las dudas del tema visto y se realiza el post test, con el fin de evaluar los conocimientos adquiridos durante la capacitación a través de un formulario.

Logros:

- Las asistentes pudieron relacionar cada concepto con su significado después de la capacitación.
- Las asistentes comprendieron la importancia de aplicar las BPM y aseguraron aplicarlas a diario, para el servido y distribución de alimentos.

Dificultades:

- No se generaba con claridad el concepto de alimento inocuo.

Alternativas de solución:

- Se presentan ejemplos de cómo garantizar un alimentó inocuo En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Gizeth Valentina Amaris B.	Nutricionista	Nutrición	Gizeth Valentina Amaris Betancourt 1082827... Nutricionista Universidad Distrital Universidad Nacional de Colombia
Brigitte Tatiana Valencia	Auxiliar Ad	Comedor	Brigitte
Omaira Pabon	Auxiliar	Comedor	Omaira Pab
Julieth Franco	operaria	Comedor	

Anexos: registro fotográfico, presentación en PowerPoint, pre test y post test.

Elaboró: valentina amaris Betancur

15-12-2022

Registro fotografico



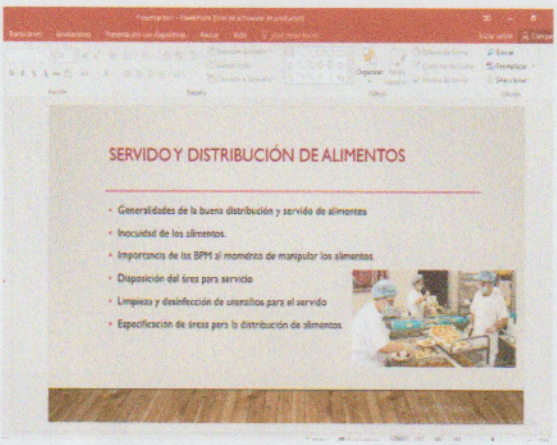


Valentina Gaviria Montoya
1030687733
Nutricionista Dietista
Universidad Nacional de Colombia

15/12/2022

Material de apoyo





Gizeth Valentina Amaris Bustamante
1080067739
Nutricionista Dietista
Universidad Nacional de Colombia

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: CHAPINERO - PARDO RUBIO	PROYECTO: 7123	
SERVICIO SOCIAL: comedores	POBLACIÓN OBJETO: MANIPULADORES DE ALIMENTOS	
FECHA: 15/12/2022	TEMA: SERVIDO Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS	EQUIPO No: NA
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: VALENTINA AMARIS		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Tatiana Valencia		

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

¿ que es alimento inocuo?

X A trasavilidad que se leda a los alimentos
B alimentos sanos
c cocinar bien

¿ como servir y distribuir adecuadamente los alimenros?

A aplicar las BPM adecuadamente
B disminurie los riesgos de contaminacion
C generar procesos inocuos
X D todas las anteriores

¿ A que hace referencia el termino procesos de distribucion ADECUADO ?

A cocinar adcuadamente implementando las BPM
B procesos de limpieza desinfeccion y preparcion de alimentos
C recepcion de alimentos
X D brindar alimento inocuo con buena trasavilidad al los usuarios.

Gizeth Valentina Betancourt
1030687762
Nutricionista Dietista
Universidad Nacional de Colombia

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: CHAPINERO - PARDO RUBIO	PROYECTO: 7123	
SERVICIO SOCIAL: comedores		POBLACIÓN OBJETO: MANIPULADORES DE ALIMENTOS
FECHA: 15/12/2022	TEMA: SERVIDO Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS	EQUIPO No: NA
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: VALENTINA AMARIS		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Tatiana Valencia		

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

¿ que es alimento inocuo?

X A trasavilidad que se leda a los alimentos
B alimentos sanos
c cocinar bien

¿ como servir y distribuir adecuadamente los alimenros?

A aplicar las BPM adecuadamente
B disminurie los riesgos de contaminacion
C generar procesos inocuos
X D todas las anteriores

¿ A que hace referencia el termino procesos de distribucion ADECUADO ?

A cocinar adcuadamente implementando las BPM
B procesos de limpieza desinfeccion y preparcion de alimentos
C recepcion de alimentos
X D brindar alimento inocuo con buena trasavilidad al los usuarios.

Gigeth Valentina Amaris Betancourt
Nutricionista
Universidad Nacional

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: CHAPINERO - PARDO RUBIO	PROYECTO: 7123	
SERVICIO SOCIAL: comedores		POBLACIÓN OBJETO: MANIPULADORES DE ALIMENTOS
FECHA: 15/12/2022	TEMA: SERVIDO Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS	EQUIPO No: NA
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: VALENTINA AMARIS		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Julieth Franco Bohorquez		

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

¿ que es alimento inocuo?

A trasavilidad que se leda a los alimentos
B alimentos sanos
c cocinar bien

¿ como servir y distribuir adecuadamente los alimenros?

A aplicar las BPM adecuadamente
B disminurie los riesgos de contaminacion
C generar procesos inocuos
D todas las anteriores

¿ A que hace referencia el termino procesos de distribucion ADECUADO ?

A cocinar adcuadamente implementando las BPM
B procesos de limpieza desinfeccion y preparcion de alimentos
C recepcion de alimentos
D brindar alimento inocuo con buena trasavilidad al los usuarios.

Gizeth Valentina Amaris Bermudez
1030687736
Nutricionista Dietista
Universidad Nacional de Colombia

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: CHAPINERO - PARDO RUBIO	PROYECTO: 7123	
SERVICIO SOCIAL: comedores		POBLACIÓN OBJETO: MANIPULADORES DE ALIMENTOS
FECHA: 15/12/2022	TEMA: SERVIDO Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS	EQUIPO No: NA
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: VALENTINA AMARIS		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Julieth Franco Bohorquez		

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

¿ que es alimento inocuo?

A trasavilidad que se leda a los alimentos
B alimentos sanos
c cocinar bien

¿ como servir y distribuir adecuadamente los alimenros?

A aplicar las BPM adecuadamente
B disminurie los riesgos de contaminacion
C generar procesos inocuos
D todas las anteriores

¿ A que hace referencia el termino procesos de distribucion ADECUADO ?

A cocinar adcuadamente implementando las BPM
B procesos de limpieza desinfeccion y preparcion de alimentos
C recepcion de alimentos
D brindar alimento inocuo con buena trasavilidad al los usuarios.

Gizeth Valentina Amaris Bermudez
1030687736
Nutricionista Dietista
Universidad Nacional de Colombia

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: CHAPINERO - PARDO RUBIO	PROYECTO: 7123	
SERVICIO SOCIAL: comedores		POBLACIÓN OBJETO: MANIPULADORES DE ALIMENTOS
FECHA: 15/12/2022	TEMA: SERVIDO Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS	EQUIPO No: NA
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: VALENTINA AMARIS		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: [illegible]		

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

¿ que es alimento inocuo?

X A trasavilidad que se leda a los alimentos
B alimentos sanos
c cocinar bien

¿ como servir y distribuir adecuadamente los alimenros?

A aplicar las BPM adecuadamente
B disminurie los riesgos de contaminacion
C generar procesos inocuos
X D todas las anteriores

¿ A que hace referencia el termino procesos de distribucion ADECUADO ?

A cocinar adcuadamente implementando las BPM
B procesos de limpieza desinfeccion y preparcion de alimentos
C recepcion de alimentos
X D brindar alimento inocuo con buena trasavilidad al los usuarios.

G. Valentina Amaris Pabon
Valentina Amaris Pabon
1030687733
Nutricionista Dietista
Universidad Nacional de Colombia

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: CHAPINERO - PARDO RUBIO	PROYECTO: 7123	
SERVICIO SOCIAL: comedores		POBLACIÓN OBJETO: MANIPULADORES DE ALIMENTOS
FECHA: 15/12/2022	TEMA: SERVIDO Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS	EQUIPO No: NA
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: VALENTINA AMARIS		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: [illegible]		

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

¿ que es alimento inocuo?

X A trasavilidad que se leda a los alimentos
B alimentos sanos
c cocinar bien

¿ como servir y distribuir adecuadamente los alimenros?

A aplicar las BPM adecuadamente
B disminurie los riesgos de contaminacion
C generar procesos inocuos
X D todas las anteriores

¿ A que hace referencia el termino procesos de distribucion ADECUADO ?

A cocinar adcuadamente implementando las BPM
B procesos de limpieza desinfeccion y preparcion de alimentos
C recepcion de alimentos
X D brindar alimento inocuo con buena trasavilidad al los usuarios.

G. Valentina Amaris Pabon
Valentina Amaris Pabon
1030687733
Nutricionista Dietista
Universidad Nacional de Colombia