ACTA N° 05

FECHA: Bogotá, 11 de enero 2023

HORA: 2:00 pm 3:00 pm

LUGAR: Comedor comunitario cocina popular Pardo rubio

TEMA: Lavado y desinfección de empaques y latas de atún

ASISTENTES: Nutricionista operador, personal manipulador de alimentos

ORDEN DEL DÍA:

Aplicación de pre-test
Socialización
Aplicación de post – test

DESARROLLO

DEFINICIONES

PREALISTAMIENTOS DE ALIMENTOS

Para el prealistamientos de alimentos se deben aplicar los siguientes pasos:

Selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado y pesado de los alimentos.

Cuando se realice el prealistamiento de alimentos como el pollo, pescado y carne fresca, es necesario retirar el hueso y el exceso de grasa y piel o escamas. Los alimentos que no requieren cocción, el prealistamientos no se podrán realizar en el área de almacenamiento, esto con el fin de evitar la contaminación cruzada.

Antes de desinfectar las frutas, verduras y hortalizas, los alimentos deben lavarse bajo chorro de agua para eliminar la suciedad. La desinfección debe hacerse por inmersión en

las cantidades y tiempos estipulados, de acuerdo con el desinfectante usado y lo establecido en el plan de saneamiento.

La limpieza y desinfección de alimentos como enlatados, bolsas de leche y bolsas de pulpa de fruta, debe realizarse previo a su uso, de la siguiente forma:

Para el caso de los enlatados se debe retirar la suciedad visible y la etiqueta y enjuagar con agua potable. Se debe desinfectar sumergiendo la lata en una solución de agua y desinfectante, y enjuagar hasta retirar todo exceso de desinfectante. Se debe tener en cuenta que el abrelatas se encuentre higienizado.

Las bolsas de leche y bolsas de pulpa de fruta, deben lavarse con agua potable y luego desinfectarse, sumergiéndolas en una solución de agua y desinfectante, en las cantidades y tiempos estipulados, de acuerdo con el desinfectante usado; posteriormente enjuagar hasta retirar todo exceso de desinfectante. Con el fin de evitar la contaminación cruzada en el proceso de pre alistamiento y preparación de alimentos, se debe emplear tablas de picar de colores blanca: carnes de res y pollo, verde: frutas, verduras y hortalizas, amarilla: queso, azul: tubérculo y plátanos.

La profesional en nutrición asignada a la unidad operativa la actividad de socialización de la temática direccionada en el anexo técnico y aplicando los pre test, post test.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el próximo mes

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Angélica Torres Martínez	Nutricionista	Comedores	Angelica Torres Martinez NUTRICIONISTA - DIETISTA REGISTRO: MND 03005
Julieth Franco Bohorquez	Operaria	Comedores	
amaida Peña	Operaria	comedores	
Alejandro Cuevas	R Servicio	Comedores	

11/01/2023

registro fotografico





11/01/2023

Material de apoyo





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:	PROYECTO: BOGOTA TE NUTRE	
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR PARDO RUBIO		POBLACIÓN OBJETO: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.
FECHA: 11/01/2023		EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: ANGELICA TORRES MARTINEZ		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Omaira Peña Acuña		

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
1. Para el pre alistamiento de los alimentos se deben aplicar los siguientes pasos:	a. Limpieza, desinfección, sumergimiento, clasificación, inmersión, eliminar suciedad de los alimentos. b. Selección, clasificación, higienización, pelado, picado y pesado. c. Limpieza, inmersión, lavar con agua potable los alimentos.
2. La limpieza de las latas de atún debe ser:	a. Seleccionar el enlatado y enjuagar con agua potable. b. Retirar la suciedad visible y la etiqueta y enjuagar con agua potable. c. Clasificar la lata de atún y pesarlo.
3. La dosificación de desinfección de los empaques y latas de atún son:	a. 1 litro de agua, 1ml b. 1 litro de agua, 6ml c. 1 litro de agua, 5ml
4. Para evitar la contaminación cruzada en los alimentos en el momento de pre alistamiento y preparación se debe emplear:	a. Limpieza y desinfección b. Cuchillos de colores c. Tablas de picar de colores.
5. Las manos es acceso principal para mantener microorganismos, por lo tanto mencione como se debe lavar las manos.	Mojar lavar con jabon restregar entre los dedos los codos Asi a bueno

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

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA TEST FINAL: Omaira Peña Rivera

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
1. Para el pre alistamiento de los alimentos se deben aplicar los siguientes pasos:	a. Limpieza, desinfección, sumergimiento, clasificación, inmersión, eliminar suciedad de los alimentos. b. Selección, clasificación, higienización, pelado, picado y pesado. c. Limpieza, inmersión, lavar con agua potable los alimentos.
2. La limpieza de las latas de atún debe ser:	a. Seleccionar el enlatado y enjuagar con agua potable. b. Retirar la suciedad visible y la etiqueta y enjuagar con agua potable. c. Clasificar la lata de atún y pesarlo.
3. La dosificación de desinfección de los empaques y latas de atún son:	a. 1 litro de agua, 1ml b. 1 litro de agua, 6ml c. 1 litro de agua, 5ml
4. Para evitar la contaminación cruzada en los alimentos en el momento de pre alistamiento y preparación se debe emplear:	a. Limpieza y desinfección b. Cuchillos de colores c. Tablas de picar de colores.
5. Las manos es acceso principal para mantener microorganismos, por lo tanto mencione como se debe lavar las manos.	Mojar lavar jabón los codos Así bajos de la manos dedos i uñas

EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN			
Marque con una X SI o NO según su criterio			
		SI	NO
1.	El tema y la metodología desarrollada fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?		
2.	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?		
3.	¿El capacitador conocía bien el tema?		
4.	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?		
	Si la respuesta es SI, ¿cuáles temas le interesan?		
5.	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable?		

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:	PROYECTO: BOGOTA TE NUTRE	
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR PARDO RUBIO		POBLACIÓN OBJETO: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.
FECHA: 11/01/2023		EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: ANGELICA TORRES MARTINEZ		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Julieth Franco Bohorquez		

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
1. Para el pre alistamiento de los alimentos se deben aplicar los siguientes pasos:	a. Limpieza, desinfección, sumergimiento, clasificación, inmersión, eliminar suciedad de los alimentos. X b. Selección, clasificación, higienización, pelado, picado y pesado. c. Limpieza, inmersión, lavar con agua potable los alimentos.
2. La limpieza de las latas de atún debe ser:	a. Seleccionar el enlatado y enjuagar con agua potable. X b. Retirar la suciedad visible y la etiqueta y enjuagar con agua potable. c. Clasificar la lata de atún y pesarlo.
3. La dosificación de desinfección de los empaques y latas de atún son:	X a. 1 litro de agua, 1ml b. 1 litro de agua, 6ml c. 1 litro de agua, 5ml
4. Para evitar la contaminación cruzada en los alimentos en el momento de pre alistamiento y preparación se debe emplear:	a. Limpieza y desinfección b. Cuchillos de colores X c. Tablas de picar de colores.
5. Las manos es acceso principal para mantener microorganismos, por lo tanto mencione como se debe lavar las manos.	1 mojar, lavar con jabón restregar entre los dedos, nudillo entrelazados, desde los codos y enjuagar

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

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA TEST FINAL: Julieth Franco Bohorquez

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
1. Para el pre alistamiento de los alimentos se deben aplicar los siguientes pasos:	a. Limpieza, desinfección, sumergimiento, clasificación, inmersión, eliminar suciedad de los alimentos. X b. Selección, clasificación, higienización, pelado, picado y pesado. c. Limpieza, inmersión, lavar con agua potable los alimentos.
2. La limpieza de las latas de atún debe ser:	a. Seleccionar el enlatado y enjuagar con agua potable. X b. Retirar la suciedad visible y la etiqueta y enjuagar con agua potable. c. Clasificar la lata de atún y pesarlo.
3. La dosificación de desinfección de los empaques y latas de atún son:	X a. 1 litro de agua, 1ml b. 1 litro de agua, 6ml c. 1 litro de aqua, 5ml
4. Para evitar la contaminación cruzada en los alimentos en el momento de pre alistamiento y preparación se debe emplear:	a. Limpieza y desinfección b. Cuchillos de colores X c. Tablas de picar de colores.
5. Las manos es acceso principal para mantener microorganismos, por lo tanto mencione como se debe lavar las manos.	mojar las manos con jabon restregar entre los dedos entre los nudillos entrelazados desde los codos y enjuagar

EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN			
Marque con una X SI o NO según su criterio			
		SI	NO
1.	El tema y la metodología desarrollada fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?	X	
2.	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?	X	
3.	¿El capacitador conocía bien el tema?	X	
4.	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?	X	
	Si la respuesta es SI, ¿cuáles temas le interesan?	X	
5.	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable?	X	