ACTA N°02

FECHA: Bogotá, 13 de febrero 2023

HORA: 09:30 am 10:30 am

LUGAR: Comedor comunitario cocina popular Pardo rubio

TEMA: Almacenamiento de alimentos.

ASISTENTES: nutricionista, personal manipulador de alimentos.

ORDEN DEL DIA

1. Aplicación de test.
2. Presentación mediante guías
3. Solución de dudas
4. Aplicación del post test

DESARROLLO

1. se da inicio al proceso con la aplicación del pre test para evaluar conocimientos previos.
2. se realiza capacitación programada para el mes de febrero, en el plan de capacitación para el personal manipulador sobre almacenamiento, se inicia con la aplicación de un tes e inmediatamente después se abordan los siguientes temas a través de una charla magistral, participativa haciendo uso de guías.

   a: generalidades del proceso de almacenamiento

   b: conceptos básicos

   c: importancia del adecuado proceso de almacenamiento.

3. se solucionan dudas que surgieron a lo largo de la charla
4. se aplica el post test para evaluar la aprobación de los nuevos conceptos.

LOGROS

- se tenían conocimientos previos sobre los conceptos tratados.
- se entendió la importancia de un adecuado almacenamiento para asegurar la calidad de los alimentos servidos

DIFICULTADES

- se tenían dudas acerca de algunas disposiciones en torno al proceso de almacenamiento.

ALTERNATIVAS DE SOLUCIO

- se aclararon todas las dudas de forma participativa.

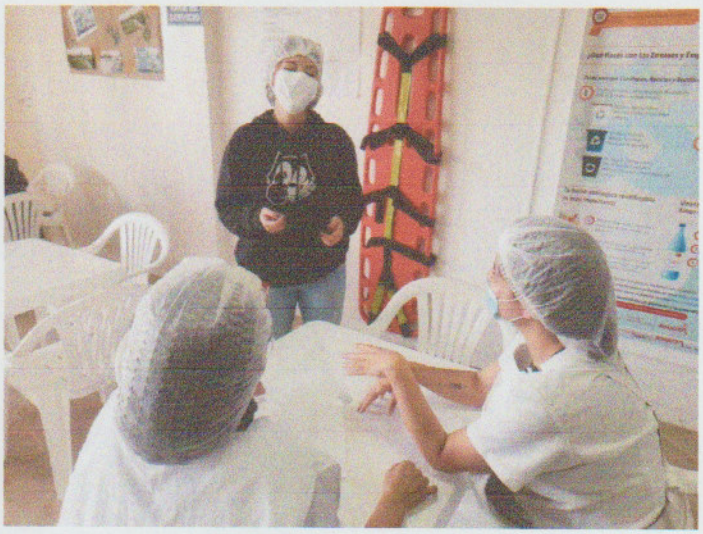
Laura L. Cruz G.
Nutricionista Dietista UN
T.P. 1.070.956.822

Se anexa listado de asistencia y evidencia fotográfica

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Laura J. Cruz	Nutricionista	Pardo Rubo	Laura L. Cruz G. Nutricionista Dietista UN T.P. 1.070.956.822
Sindy Yulieth Franco.	Operaria.	Pardo Rubio	
Omaira Pola	operaria	Pardo Rubio	Omaira Pola

REGISTRO FOTOGRAFICO







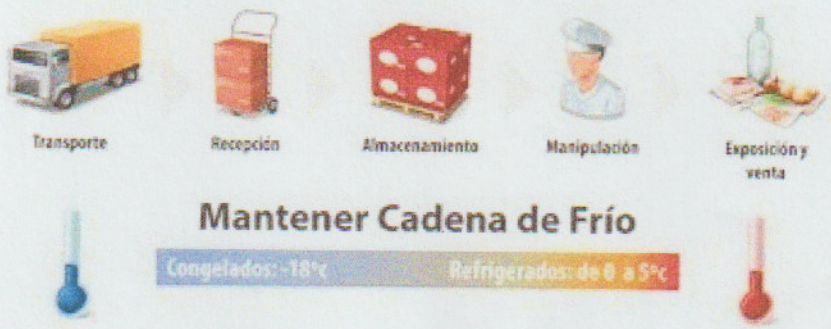
Laura L. Cruz G.
Nutricionista Dietista
T.P. 1.070.950.082

MATERIAL DE APOYO

Refrigeración

Congelación

Bodegas de almacenamiento en seco





Laura L. Cruz G.
Nutricionista Dietista UN
T.P. 1.070.956.822

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: laura cruz		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Graciela Pedraza Mesa		

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.

Laura L. Cruz S.
NUTRICIONISTA DIETISTA
T.P. 1.070.956.822

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: laura cruz		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Graida Ibeth Acuña		

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.

Laura L. Cruz G.
Nutricionista Dietista UN
T.P. 1.070.956.822

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: laura cruz		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Sindy yulieth 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.

Laura L. Cruz G.
Nutricionista Dietista UN,
T.P. 1.070.956.822

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: laura cruz		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Sindy Yulieth 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.

Laura L. Cruz G.