FANA	FICHA DESCRIPTIVA TALLERES BPM

TITULO TALLER	ESTANDARIZACION DE PORCIONES MINUTA PATRON ICBF
PROFESIONAL ENCARGADO	CAROLINA OCHOA M NUTRICIONISTA.
FECHA DEL TALLER	Junio 21 1 hora
METODOLOGIA	Taller teórico –practico
AYUDAS EDUCATIVAS	Cuadro porciones minuta patrón ICBF Guía para la metrología , Ciclos de Menú aprobados
JUSTIFICACIÓN DEL TALLER	Lograr homogeneidad en el servido de los alimentos, estandarizando las porciones de los alimentos acorde con el grupo de edad y tomando como base la Guía de Metrología ICBF V 7
DESARROLLO	Socialización porciones de alimentos por grupos de edad y por alimentos a servir. Practica en diferentes tiempos de comida y en los grupos etareos atendidos
VERIFICACION	Lista de asistencia Video de la puesta en práctica de la estandarización de porciones

FANA	Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo	
	FORMATO N°:	FT-SST-068
	[✓] SG-SST	
FORMATO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN, ENTRENAMIENTO, CHARLA		Fecha: 10 de Septiembre 2021 Versión 2 Página 1 de 1

CAPACITACIÓN [X] ENTRENAMIENTO [ ] CHARLA [ ]

TEMA: Ciclos de Menú y estandarización porciones

FECHA: Junio 21/2024.

ÁREA QUE RECIBE: Servicio Alimentos

INSTRUCTOR: Carolina Ochoa M N-B

FIRMA DEL RESPONSABLE: Carolina Ochoa M

OBJETIVO: Lograr servido uniforme de las porciones acorde con el grupo etario atendido.

TEMARIO:

1	Ciclos de Menús aprobados. Raciones servidas Tiempo de comida. almuerzo - Cena.

No.	NOMBRE ASISTENTE	CÉDULA	CARGO	FIRMA
1	Diana Bravo	35163202	AUX Alimentos	Diana Bravo
2	Lili Mota	Aux Alimentos	4656582	Lili M.
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				

Seguimiento:

[ ] EVALUACIÓN (Calificación cualitativa o cuantitativa del participante)

[Y] Solo listado de asistencia

Los Registros Reposan en cada área y en la carpeta SG-SST

Powered by CamScanner

LISTA DE CHEQUEO

MES: JUNIO 12024

Descripción	Semana 1			Semana 2			Semana 3			Semana 4			Semana 5		
	SI	NO	Observaciones	SI	NO	Observaciones	SI	NO	Observaciones	SI	NO	Observaciones	SI	NO	Observaciones
1. LIMPIEZA El supervisor ingresa al servicio de alimentos y revisa si las condiciones de limpieza y desinfección de la zona son las correctas para garantizar la inocuidad de los alimentos															
Pisos y drenajes	✓			x			x			x					
Paredes y techo	✓			x			x			x					
Superficies	✓			x			x			x					
Ventanas y Puertas	✓			x			x			x					
2. PRÁCTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN El supervisor ingresa y revisa las condiciones del personal que se encuentra trabajando en el servicio															
Encontró personal comiendo, bebiendo o fumando en el área de manipulación de alimentos.		x			x			x			x				
El personal se lavó con jabón y desinfectante desde los codos hasta las manos al ingreso al servicio, durante el servicio y al egreso del servicio de alimentos	x			x	x		x		Todo el personal aplica esta practica.	x					
El personal mantienen las uñas cortas, limpias y sin esmalte.	x			x			x			x					
El personal utiliza el uniforme entregado por FANA	x			x			x			x					
El personal utiliza calzado antideslizante	x			x			x			x					
El personal utiliza el delantal plástico para las actividades de aseo y limpieza.	x			x			x			x					
El personal que manipula los alimentos evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir, estornudar, entre otras.	x			x			x			x					
El personal utiliza tapabocas y gorro	x			x			x			x					
Cuando el personal utiliza el delantal, este se encuentra atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.	x			x			x			x					
El personal no utiliza anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras se encuentra en el servicio de alimentos	x			x			x			x					
Si el personal utiliza lentes utiliza un medio ajustable que los asegure a su cabeza	x			x			x			x					

Powered by CamScanner

El personal no utiliza anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras se encuentra en el servicio de alimentos	X			X			X			X								
Si el personal utiliza lentes utiliza un medio ajustable que los asegure a su cabeza	X			X			X			X								

Descripción	MES:																	
	Semana 1			Semana 2			Semana 3			Semana 4			Semana 5		
	SI	NO	Observaciones	SI	NO	Observaciones	SI	NO	Observaciones	SI	NO	Observaciones	SI	NO	Observaciones
3. RECIBO DE ALIMENTOS El supervisor observa como se encuentra el lugar de la recepción de alimentos y revisa que se cumplan las condiciones para una adecuada recepción de alimentos															
El lugar donde se reciben los alimentos está limpio y protegido de la contaminación ambiental	X			X			X			X					
La zona se encuentra en adecuadas condiciones de organización, limpieza y desinfección	X			X			X			X					
4. ALMACENAMIENTO El supervisor revisa que las condiciones de almacenamiento de los alimentos cumplan con todas las normas															
Los alimentos están organizados de acuerdo con el tipo de producto y método de almacenamiento.	X			X			X			X					
Los alimentos están separados de las paredes, pisos y techos.	X			X			X			X					
Los alimentos se encuentran debidamente rotulados	X			X			X			X					
Encontraron alimentos vencidos?		X	No se encontró		X			X							
5. SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN El supervisor acompaña el momento de servir y distribuir los alimentos para verificar que se haga de la manera adecuada															
El área donde se distribuyen los alimentos cumple con las condiciones mínimas de higiene	X			X			X			X					
El servido de los alimentos se hace con utensilios adecuados	X			X			X			X					
El plato servido tiene una presentación adecuada y agradable.	X			X			X			X		Tercera semana Marzo 19 Abril 22			

Powered by CamScanner

INSPECCIÓN DE EQUIPOS

FECHA: Junio 19 / 2024		CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
Equipo	**Condiciones optimas**			
Nevera (Refrigeración 1- 2)	Cierre correcto de la puerta.	✓		
	Funcionamiento del termómetro de la nevera (en caso que lo tenga).	✓		
	Sonidos de los motores.	✓		
	Respuesta adecuada a las mediciones sugeridas.	✓		
	Fugas de agua.	✓		
Nevera (Congelación 1 -2 -3)	Cierre correcto de la puerta.	✓		
	Funcionamiento del termómetro de la nevera (en caso que lo tenga).	✓		
	Sonidos de los motores.	✓		
	Respuesta adecuada a las mediciones sugeridas.	✓		
	Fugas de agua.	✓		
Gramera y Bascula (Servicio de alimentos 1- 2)	Daños en el plato de la balanza, en display para las balanzas digitales, u otros daños físicos que afecten la toma de las medidas	✓		
	Cuando exista una diferencia mayor a 5 gramos entre las tomas del peso de la misma porción de alimentos; 20 gramos para las balanzas de menores de 2 años y 100 gramos para las balanzas de mayores de dos años entre las tomas del peso del mismo niño o masa patrón.	✓		
	Los equipos no responden adecuadamente al estímulo de una medición de peso.	✓		
Termómetro Servicio de alimentos (1 - 2 - 3)	Escala del termómetro legible.	✓		
	Respuesta a las mediciones de temperatura.	✓		
	Instrumento sin daños físicos o rupturas que impida la visualización de la medición.	✓		

Powered by CamScanner

INSPECCIÓN DE EQUIPOS

FECHA: 19-Junio-2024		CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
Equipo	**Condiciones optimas**			
Bascula (Pesa personas)	Daños en el plato de la balanza, en display para las balanzas digitales, u otros daños físicos que afecten la toma de las medidas	✓		
	Cuando exista una diferencia mayor a 5 gramos entre las tomas del peso de la misma porción de alimentos; 20 gramos para las balanzas de menores de 2 años y 100 gramos para las balanzas de mayores de dos años entre las tomas del peso del mismo niño o masa patrón.	✓		
	Los equipos no responden adecuadamente al estímulo de una medición de peso.	✓		
Bascula (Pesa bebes)	Daños en el plato de la balanza, en display para las balanzas digitales, u otros daños físicos que afecten la toma de las medidas	✓		
	Cuando exista una diferencia mayor a 5 gramos entre las tomas del peso de la misma porción de alimentos; 20 gramos para las balanzas de menores de 2 años y 100 gramos para las balanzas de mayores de dos años entre las tomas del peso del mismo niño o masa patrón.	✓		
	Los equipos no responden adecuadamente al estímulo de una medición de peso.	✓		
Tallímetro (Estadiometro 1)	Escala de medición legible y con división de escala de 1 mm	✓		
	Instrumento sin daño físico o ruptura que pueda lastimar al niño o que dificulte la correcta medición.	✓		
Infantómetro (Estadiometro 1)	Escala de medición legible y con división de escala de 1 mm	✓		
	Instrumento sin daño físico o ruptura que pueda lastimar al niño o que dificulte la correcta medición.	✓		

Powered by CamScanner

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

Código: FOR-PSS-235
Versión: 1
Fecha: Memo INT 2019043566 10/10/2019
Página: 1 de 1

MES: AGOSTO AÑO: 2024 RESPONSABLE: Carolina Ochoa U-D PROVEEDOR: Wis Bonuts

OPERADOR: [illegible]

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad: 1000 g / 500 g / g / c)	SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CASCARA	PESO TOTAL SIN CASCARA	PRIMERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (L M MC J V S D)	SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CASCARA	PESO TOTAL SIN CASCARA	SEGUNDA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (L M MC J V S D)	SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CASCARA	PESO TOTAL SIN CASCARA	TERCERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (L M MC J V S D)	SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CASCARA	PESO TOTAL SIN CASCARA	CUARTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (L M MC J V S D)	SALDO SEMANA ANTERIOR	QUINTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CASCARA	PESO TOTAL SIN CASCARA	QUINTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (L M MC J V S D)	SALDO MES
						DÍA CALENDARIO: . 1 2					DÍA CALENDARIO: 3 4 5 6 7 8 9					DÍA CALENDARIO: 10 11 12 13 14 15 16					DÍA CALENDARIO: 17 18 19 20 21 22 23					DÍA CALENDARIO: 24 25 26 27 28 29 30	
Grupo 6. Frutas																											
AGUACATE			16					12 15 8																			
BANANO			36			6		15 14								14 8 14						14 14 6				15 6	
CURUBA																											
FRESA			4													4											
GRANADILLA																											
GUAYABA			30					18 10								10		20				10					
LIMÓN TAHITÍ			10													1		10									
DURAZNO			225					75								75		300				75 35				75	
MANDARINA			50					15 26								18 13		73				13 26				26	
MANGO			76			6		20 20								15 5 15		72				15 10				26	
MANZANA			50			12		11								11 12		50				12 6 11 10				11	
MARACUYA																											
MELÓN			35			20		12								12 15		60								20	
NARANJA			15					16 15								15		64				15				16	
PAPAYA			50			14		10 14								4 9 10		51				10 12 10 6				15 6	
PATILLA			40					26 15 15								10 15		119				10 2				26	
PERA			40			12		12 12								12 12		50				11				12	
PIÑA			30					18								10 10 12		43				10 7				18	
Otro:																											

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO: _____ Nó de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____ CARGO: _____

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO.

OBSERVACIONES: _____

Powered by CamScanner

Código: FOR.PSS-235
Versión: 1
Fecha: Memo INT 20190043566
10/10/2019
Página: 1 de 1

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

MES: Junio AÑO 2024 RESPONSABLE Carolina Echeverry OPERADOR PROVEEDOR Kikes - Carnes Fania

ALIMENTO	PRESENTACIÓN (Marque con una X o escriba la cantidad: 1000 g / 500 g / B / U)	SALDO MES ANTERIOR	PRIMERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PRIMERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE — DÍA CALENDARIO (L M MC J V S D)	SEGUNDA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR	SEGUNDA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	SEGUNDA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE — DÍA CALENDARIO (L M MC J V S D)	TERCERA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR	TERCERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	TERCERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE — DÍA CALENDARIO (L M MC J V S D)	CUARTA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR	CUARTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	CUARTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE — DÍA CALENDARIO (L M MC J V S D)	QUINTA SEMANA: SALDO SEMANA ANTERIOR	QUINTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	QUINTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE — DÍA CALENDARIO (L M MC J V S D)	SALDO MES
				1 2			3 4 5 6 7 8 9			10 11 12 13 14 15 16			17 18 19 20 21 22 23			24 25 26 27 28 29 30	
Grupo Huevos																	
HUEVO DE GALLINA TIPO AA		357		30 30	870	320	100 80 80 80	630		80 80	350	320	80 80 50 85 125			85 85 30 25	
Grupo 1 Pollo																	
PECHUGA DE POLLO		49		15	401		47 15 47 35	261	15	2 47 38	157	15	15 2			2 15 12	
PIERNA DE POLLO		87			87	80		80		180	180		47 190		80	180 47	
Visceras de pollo (corazon higado,mollejas)																	
Grupo 2 Carnes- Pescado																	
CARNE ESPECIAL ASAR x 110 gr	X	455		72	410	72	72	212				110			120 72		
CARNE ESPECIAL ASAR X 80 GR	X	325		80	285	40	80	175				80			40 50		
CARNE ESPECIAL ASAR X45 GR	X	310		60	250	15	60	175				60			15 60		
CENTRO DE RES X 110 GR	X	516			516			516	72		72	372		100 100 72		120	
CENTRO DE RES X 190 GR																	
CENTRO DE RES X60 GR	X	320			320			320	40		80	240		40 40 80		40	
CENTRO DE RES X45 GR	X	225			225			225	60		60	105		45 15 60		15	
CENTRO DE RES POR 500 GR	X	2														2	
BRAZO DE CERDO POR 110 GR	X	244		72 132				132		100		72					72
BRAZO DE CERDO POR 60 GR	X	220		80 120				120		40		80					80

Powered by CamScanner

FORMATO CONTROL DE ENTRADA Y SALIDA DE ALIMENTOS

MES: Octubre AÑO: 2024

RESPONSABLE: Cristina Eduardo Uribe

OPERADOR: FAVE

PROVEEDOR: Luis Campos

ALIMENTO	PRESENTACIÓN	SALDO MES ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	PRIMERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (1 2 L M M J V S D)	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	SEGUNDA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (3 4 5 6 7 8 9 L M M J V S D)	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	TERCERA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (10 11 12 13 14 15 16 L M M J V S D)	SALDO SEMANA ANTERIOR	CANTIDAD DE ALIMENTO QUE INGRESA	PESO DE LA CÁSCARA	PESO TOTAL SIN CÁSCARA	CUARTA SEMANA: CANTIDAD DE ALIMENTO QUE SALE (17 18 19 20 21 22 23 L M M J V S D)	SALDO MES
	KGS g KGS g L U																					
AGUACATE																						
BANANO		16			12	15																
CEBOLLA		36			12	11	8															
CILANTRO						4																
FRESA		4																				
GRANADILLA																						
GUAYABA		30			9		10															
LIMÓN TAHITI		10																				
DURAZNO		125				25																
MANDARINA		50			15	26																
MANGO		36			20	20																
MANZANA		50				11																
MANZANITA																						
MELÓN		35																				
NARANJA		55			16																	
PAPAYA		58				10																
PATILLA		46			28	15																
PERA		46																				
PIÑA		46			12																	
UVA		30			18																	

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: _____ TIPO DE DOCUMENTO _____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD _____ CARGO _____

PARA DILIGENCIAR ESTE FORMATO, VER INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

OBSERVACIONES: _____

Powered by CamScanner