ACTA N°

FECHA: 06 de Junio de 2024

LUGAR: Jardín Infantil Raíces

TEMA: CRITERIOS PARA EVALUAR LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

ASISTENTES: Personal de Cocina .

ORDEN DEL DÍA:

Presentacion y socializacion a traves de un poster dirigido al personal de cocina sobre los criterios para evaluar la calidad de los alimentos.

DESARROLLO: .

Siendo las 4:15 Pm se da inicio a la socialización del tema con el personal de cocina de la unidad operativa Jardin Raices en el cual mediante un poster la profesional en atencion a primera infancia brinda informacionpertinente y oportuna sobre la clasificacion de los alimentos buscando que de esta forma ellos logren reconocer, identificar y clasificar los alimentos idoneos para el consumo teniendp en cuenta las siguientes recomendaciones al momento de recepcionar y recibir los alimentos en la unidad operativa:

- **Calidad de Aceite**: Se tiene en cuenta la presentacióndel recipiente donde esta envasado, revisando color, sabor, apariencia (no sedimentos) y su fecha de vencimiento

- **Productos empacados en bolsas:** Un ejemplo son los granos se revisa que las bolsas esten en buen estado y que tengan una buena presentacion. Estos productos deben tener un buen aspecto externo, facil de abrir, revisar la fecha de

vencimiento, que no este abollado o roto y que el rotulo este en buen estado

- Enlatados: para consumir un buen producto enlatado y de buena calidad hay que tener en cuenta la presentacion del empaque, la fecha de vencimiento, que no este abollado ni con oxido y que la tapa este completamente sellada

El personal de cocina presta atencioin a la informacion suministrada por la profesional de atencion a primera infancia, esta socializacion termina a las 4:35 Pm

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
El talento humano se compromete a tener en cuenta las recomendaciones bvrindadas al momento de recepcionar y recibir los alimentos en la unidad operativa garantizando el cumplimiento de los criterios para evaluar la calidad de los alimentos.	Operarias de nutrición	Todos los días, especialmente en las actividades de recepción.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el próximo mes.

EVIDENCIAS: Folleto y Anexos evidencias fotográficas.



En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Blanca Mosquera	Profesional de atención a primera infancia	J.I Paloes	
Andrea Tellez.	Personal alimentos.	J.I Paloes	
Dory Jimenez.	Personal alimentos	J.I Paloes	
Sara Romero	Personal alimentos	J.I Paloes	

Elaboró: Blanca Esperanza Mosquera.
Profesional en Atención a Primera Infancia.

CRITERIOS PARA EVALUAR LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

Calidad de Aceite:

Se tiene en cuenta la presentacióndel recipiente donde esta envasado, revisando color, sabor, apariencia (no sedimentos) y su fecha de vencimiento



Productos empacados en bolsas:

Un ejemplo son los granos se revisa que las bolsas esten en buen estado y que tengan una buena presentacion. Estos productos deben tener un buen aspecto externo, facil de abrir, revisar la fecha de vencimiento, que no este abollado o roto y que el rotulo este en buen estado



Enlatados:

para consumir un buen producto enlatado y de buena calidad hay que tener en cuenta la presentacion del empaque, la fecha de vencimiento, que no este abollado ni con oxido y que la tapa este completamente sellada

