# ACTA N° ___

**FECHA:** Bogotá,29 de julio de 2024

**HORA:** 7:00 am

**LUGAR:** Jardín Celestín Freinet Rincón

**TEMA:** Actividades componente salud y nutrición julio

**ASISTENTES:** Operarias servicio de alimentos - Responsable del servicio – ND Yazmín Roldán

**ORDEN DEL DÍA:**

Se realiza actividad educativa dirigida a las operarias del servicio de alimentos en el tema de protocolo de preparación de alimentos de la siguiente manera:

Una ves las operarias tienen los datos de los niños y las niñas asistentes por grupo de edad se debe proceder a:

1. **Pre alistamiento de alimentos**

De acuerdo al ciclo de menú establecido definir las cantidades netas a utilizar en cada preparación y continuar con las etapas descritas a continuación:

- **Cálculo de cantidades de alimentos a preparar:** este proceso se realiza para cada tiempo de comida, teniendo en cuenta las asistencias así: para los tiempos de comida que se ofrezcan a las 8:00 a.m.; se calcularán las cantidades de acuerdo con la asistencia del día anterior del mismo servicio, para los demás tiempos de comida, las cantidades se calcularán con la asistencia del día, este cálculo debe hacerse para cada preparación teniendo en cuenta el grupo de edad.

Para lo anterior el jardín, deberá registrar el número de participantes asistentes por tiempo de comida, actividad que deberá realizar 2 horas antes de cada tiempo de comida, excepto para los tiempos de comida que se ofrezcan antes de las 8:00 a.m., para estos tiempos de comida se tomará la asistencia del día anterior como se definió en el párrafo anterior.

Para realizar el cálculo de los ingredientes a utilizar en una preparación deberán seguirse los siguientes pasos:

a. Tener en cuenta el número de asistentes al Jardín tanto niños y niñas como adultos.
b. Si el alimento no fue pre alistado antes de almacenar, multiplique el peso bruto del alimento establecido en el análisis del aporte nutricional por el número de asistentes, teniendo en cuenta los grupos de edad atendidos en el servicio. Sumar las cantidades de alimento en peso bruto calculadas, para obtener el total de alimento a preparar.
c. Si el alimento fue pre alistado antes de almacenar, multiplique el peso neto del alimento establecido en el análisis del aporte nutricional por el número de asistentes, teniendo en cuenta los grupos de edad atendidos en el servicio. Sumar las cantidades de alimento en peso neto calculadas, para obtener el total de alimento a preparar.
d. Realizar las anteriores operaciones con todos los alimentos que hagan parte de una preparación.

- **Selección:** esta actividad consiste en seleccionar los alimentos que van a ser utilizados en las preparaciones del día, en donde se separan los alimentos que presenten magulladuras o aplastamiento o daño mecánico, esto para no afectar la calidad nutricional y organoléptica de las preparaciones.
- **Descongelación de los alimentos:** para preparar un alimento que está congelado, debe asegurarse que el aumento de temperatura del mismo sea controlado, lo cual disminuye la actividad enzimática y riesgo microbiológico, por lo tanto los alimentos en congelación que vayan a ser sometidos a procesos de preparación y cocción deberán pasar a refrigeración mínimo 24 horas y máximo 3 días antes del inicio de la preparación, estos deben ser colocados en la parte más fría del refrigerador evitando escurrimientos para el caso de los cárnicos, debe asegurarse que la cantidad de alimento que pase de congelación a refrigeración es la misma cantidad que va a ser utilizada, dado que no debe volverse a congelar.
- **Limpieza y desinfección de los alimentos**: la operación de limpieza y desinfección de alimentos como frutas, hortalizas y verduras que no requieran proceso de cocción, empaques de leche líquida, empaque de las carnes, entre otros que implica lavar con abundante agua para retirar elementos extraños como tierra o materia orgánica visible y disminuir carga microbiana y desinfectar de acuerdo a lo establecido en el plan de saneamiento.

Los alimentos que serán sometidos a proceso de cocción como: raíces, tubérculos, plátanos y verduras, solo requieren lavado con abundante agua ya que en el proceso de cocción se eliminan por completo los microorganismos potencialmente patógenos que puedan estar presenten en los alimentos.

**Pelar, cortar, desmenuzar, picar, entre otros**.

Los implementos o utensilios utilizados en estas actividades deben ajustarse a las siguientes características:

- Tabla de picado: Las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón, cuando se evidencie deterioro por uso como: grietas profundas, desprendimiento de material, deformación o percudido que no es posible retirar con desinfectante o blanqueador es necesario reemplazarla.
- Cuchillos de cortar y trinches: Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección, por tal razón el mango de los utensilios no podrá ser de madera.
- Equipos manuales o eléctricos: como ayudante de cocina, peladoras, cortadoras, licuadoras entre otros, deben estar construidos en materiales higiénicos y diseñados de tal forma que todas las piezas que entren en contacto con el alimento sean desmontables y permitan su limpieza y desinfección.

Una vez se tienen los alimentos lavados y/o desinfectados, se continua con el pelado, corte, desmenuzado, picado o según sea la preparación.

Al quitarle la cáscara a los alimentos se debe evitar el desperdicio de alimentos en este proceso, por tal razón alimentos como la papa, mango, manzana entre otros se deben pelar con el mínimo de alimento adherido a la cáscara, después de pelar y picar **no** dejar los alimentos entre agua.

**Pesado**

Una vez listos los alimentos, se procede a pesar cada uno de ellos, con el propósito de asegurar gramaje requerido en peso neto para cada preparación. Esto se realiza debido a

que en cada una de las actividades anteriores (selección, clasificación, pelado, lavado, cortado y picado) se presentan pérdidas o mermas que pueden generar disminución de la cantidad real a preparar. Los equipos requeridos para esta operación como báscula o grameras deben contar con los criterios definidos por el ICBF frente a metrología.

**Preparación de los alimentos**

Para dar cumplimiento a los menús, los primeros alimentos que se preparan son aquellos que deben someterse a procesos térmicos como son: sopas, arroz, leguminosas, tubérculos, pastas y otros, y los últimos alimentos en preparar serán los que no requieren tratamiento térmico como jugos, ensaladas crudas y aderezos, esto con el fin de prevenir el aumento de carga microbiana, en caso que el Jardín no cuente con capacidad de almacenamiento en refrigeración, los alimentos crudos podrán prepararse con anticipación para asegurar temperatura de servido.

Se observa que las operarias, entienden y realizan de esta manera el proceso de preparación de alimentos. Se resuelven dudas e inquietudes.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día _____ de ____de 20___.

En constancia de lo anterior firman:

| Nombres y Apellidos | Cargo o Tipo de vinculación | Dependencia | Firma |
|---|---|---|---|
| Maricela Rojas | Resp. servicio | Jardín CF Rincón | Maricela Rojas T. |
| Yazmín Roldán | Nutricionista | Infancia | Yazmín Roldán O. |
| Angela R | Manipuladora de Alimentos | J cc Rincon | Angela R. |
| Johana Gutierrez | Manipulador de alimentos | J cc Rincon | |
| Maria Cristina P | Manipulador de alimento | J.cc Rincon | |
| | | | |
| | | | |



Powered by CamScanner

Anexos:

Elaboró: Yazmín Roldán Olmos





