ACTA N°

FECHA: Bogotá, 08 de Agosto de 2024

HORA: 7:00 AM

LUGAR: Jardín Cofinanciado Raíces

TEMA: PREPARACIÓN DE ALIMENTOS SIN PROCESO TÉRMICO

ASISTENTES: Operarias de nutrición y Profesional en Atención en Primera Infancia

ORDEN DEL DÍA:

- Actividad pedagógica con operarias de la unidad operativa, sobre la importancia de dar cumplimiento a los procesos establecidos de preparación de los alimentos sin proceso térmico.

DESARROLLO:

Siendo las 7:00 AM la Profesional en atención En primera Infancia inicia la socializa a través de un folleto con las operarias de nutrición de la unidad operativa, Jardín Raíces sobre la **Preparación de alimentos sin proceso térmico** orientando los procesos para la transformación de los alimentos mediante la mezcla, para ofrecer los alimentos programados en el ciclo de menús establecidos para los participantes de servicios sociales de la Secretaria Distrital de Integración Social, asegurando el aporte nutricional, calidad microbiológica y características organolépticas.

INTRODUCCIÓN

La docente presenta el tema a través de un folleto donde se encuentra la siguiente información:

Preparación de alimentos sin proceso térmico

✓ **Jugos de frutas y ensaladas crudas**

Todas las frutas y hortalizas a utilizar en las preparaciones de los ciclos de menús que no requieren cocción (como los jugos y las ensaladas crudas) deben ser sometidas a un estricto

proceso de limpieza y desinfección manteniéndose en temperatura de refrigeración 4°C +/- 2°C. **Las frutas no pueden cocinarse** para aumentar el rendimiento de los jugos ya que la cocción disminuye el aporte de micronutrientes.

Las condiciones higiénicas de todas las superficies, equipos y utensilios que entren en contacto directo con las frutas y hortalizas para las preparaciones o los recipientes en los cuales se va a almacenar o mantener el alimento deben ser óptimas (lavadas y desinfectadas) con el fin de evitar la contaminación cruzada, siguiendo lo establecido en el Plan de Saneamiento de la unidad operativa.

En la preparación de los jugos el azúcar no debe ser adicionada en el momento de licuar, esta debe incorporarse momentos antes del servido para evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo y se creen las condiciones óptimas de fermentación que ocurre cuando el azúcar entra en contacto con el agua, así mismo el recipiente en donde se deposite el jugo preparado debe ser de color claro, el color del recipiente no puede ser igual a los colores utilizados para las canecas de disposición de residuos.

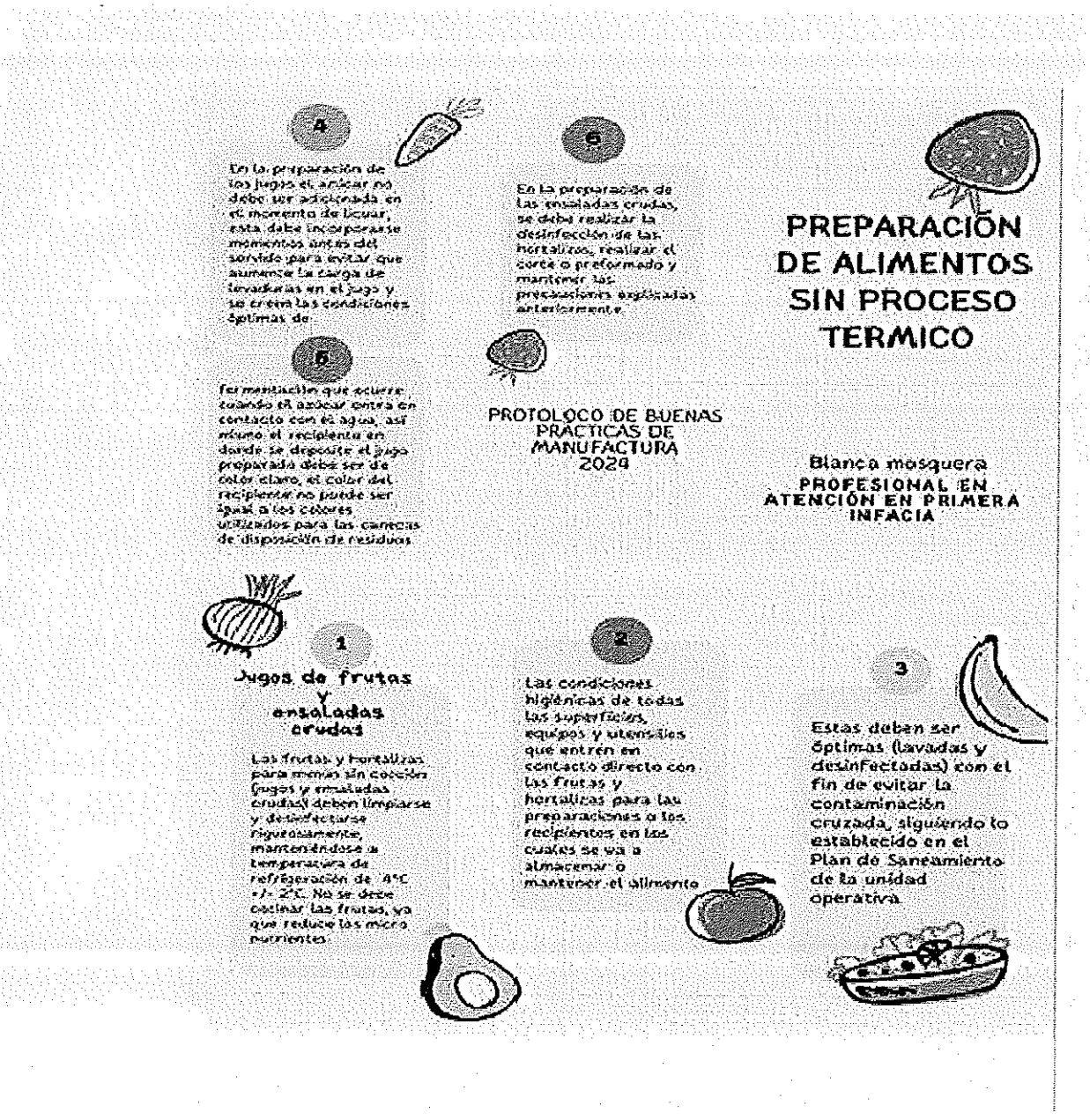
En la preparación de las ensaladas crudas, se debe realizar la desinfección de las hortalizas, realizar el corte o preformado y mantener las precauciones explicadas anteriormente.
La socialización finaliza a las 7:30 Am.

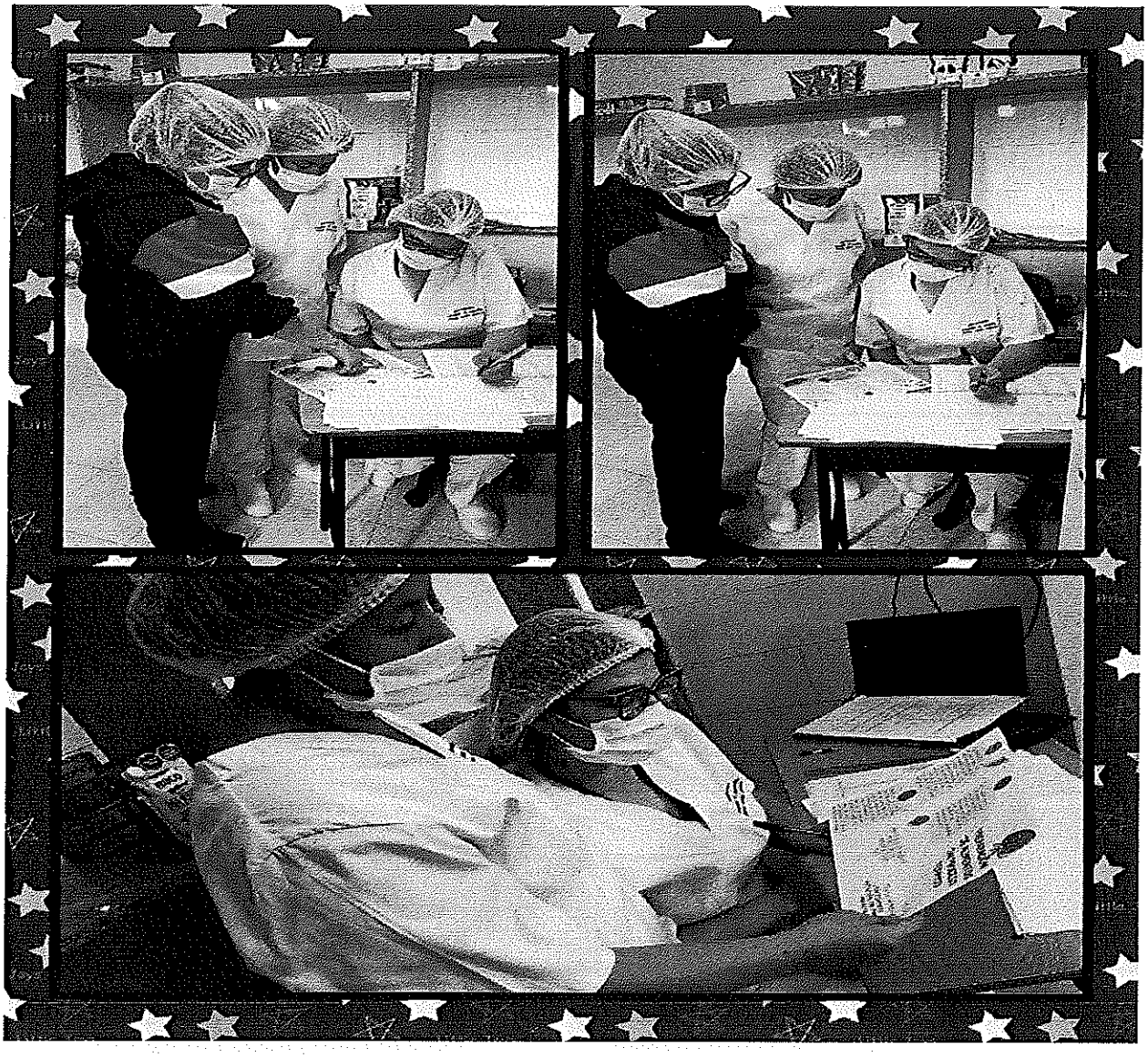
Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
El talento humano se compromete a continuar realizando los procedimientos como están establecidos en los protocolos de BPM garantizando la inocuidad en el momento de la preparación	Operarias de nutrición	Todos los días

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de Septiembre

EVIDENCIAS: Folleto y Anexos evidencias fotográficas.



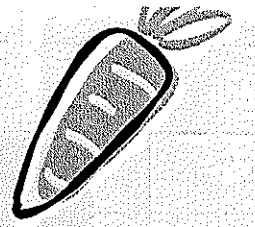


En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Sara Romero	Manipulador Alimentos	J.I. Raíces	
Maritza Avendaño	Manipulador Alimentos, Profesional en atención en primera infancia	J.I Raíces	
Blanca Mosquera		J.I Raíces	

Elaboró: **Blanca Esperanza Mosquera**

4



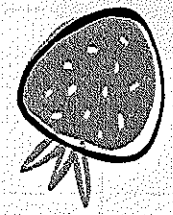
En la preparación de los jugos el azúcar no debe ser adicionada en el momento de licuar, esta debe incorporarse momentos antes del servido para evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo y se creen las condiciones óptimas de

5

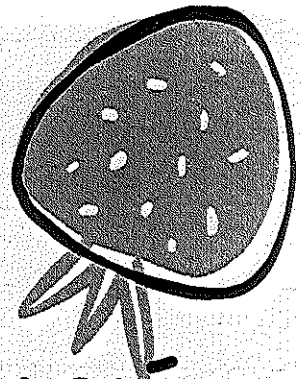
fermentación que ocurre cuando el azúcar entra en contacto con el agua, así mismo el recipiente en donde se deposite el jugo preparado debe ser de color claro, el color del recipiente no puede ser igual a los colores utilizados para las canecas de disposición de residuos.

6

En la preparación de las ensaladas crudas, se debe realizar la desinfección de las hortalizas, realizar el corte o preformado y mantener las precauciones explicadas anteriormente.



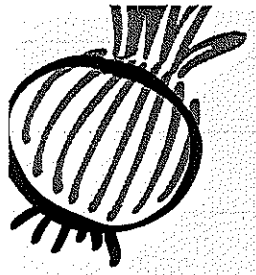
PROTOLOCO DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
2024



PREPARACIÓN DE ALIMENTOS SIN PROCESO TERMICO

Blanca mosquera

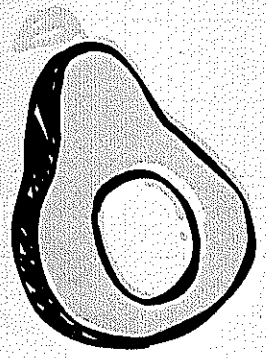
PROFESIONAL EN ATENCIÓN EN PRIMERA INFACIA



1

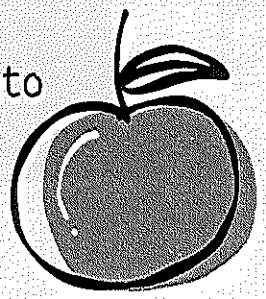
Jugos de frutas y ensaladas crudas

Las frutas y hortalizas para menús sin cocción (jugos y ensaladas crudas) deben limpiarse y desinfectarse rigurosamente, manteniéndose a temperatura de refrigeración de 4°C +/- 2°C. No se debe cocinar las frutas, ya que reduce los micro nutrientes.

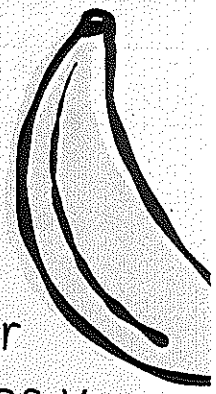


2

Las condiciones higiénicas de todas las superficies, equipos y utensilios que entren en contacto directo con las frutas y hortalizas para las preparaciones o los recipientes en los cuales se va a almacenar o mantener el alimento



3



Estas deben ser óptimas (lavadas y desinfectadas) con el fin de evitar la contaminación cruzada, siguiendo lo establecido en el Plan de Saneamiento de la unidad operativa.

