ACTA No 002

FECHA: Fusagasugá, agosto 8 de 2024

HORA: 10:30 am – 11:30 am

LUGAR: Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita

TEMA: Inducción en manejo de minuta patrón, ciclos de menús, criterios técnicos para suministro alimentario, operación del servicio de alimentos, recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo con los manipuladores del servicio de alimentos

ASISTENTES: Técnico en gastronomía, nutricionista y operarios de cocina de la comunidad de cuidado Hogar San José Saramita

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo, bienvenida y recorrido por las instalaciones.
2. Inducción en manejo de minuta patrón, ciclos de menús, criterios técnicos para suministro alimentario, operación del servicio de alimentos
3. Recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo
4. Cierre.

DESARROLLO:

1. Saludo, bienvenida y recorrido por las instalaciones: Se realiza recorrido por el área del servicio de alimentos y se presenta frente al resto de operarias de cocina.

2. Capacitación minuta patrón, ciclos de menús, documento de orientación modificaciones alimentarias por participante, socialización de los criterios básicos del suministro de alimentos: Se presenta la minuta patrón, se explica que ésta es un patrón de alimentos por grupos, en medidas, cantidades y frecuencias, para consumir en uno o varios tiempos de comida, que se ajusta a los requerimientos calóricos y de nutrientes de una población determinada de acuerdo con el ciclo vital en que se encuentre las modificaciones alimentarias que se tienen contempladas.
   El ciclo de menús por su parte es un conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, que se establece para un número determinado de días y que se repite a lo largo de un periodo. Ambos cuadros se encuentran publicados en el servicio de alimentos y

en el comedor y deben ser utilizados diariamente. Es de acuerdo a la minuta patrón que se establecen los gramajes servidos a las personas mayores.

Se dan a conocer todos los formatos que se deben tener en cuenta y se explica que todos los meses se realizan capacitaciones a las cuales debe asistir de forma obligatoria.

3. Recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo

Requisitos previos:

Días y horarios establecidos: es importante que la actividad de recibo de alimentos se dé en condiciones en donde no genere riesgo de contaminación cruzada, contando con el tiempo y recursos suficientes para la inspección, verificación de la calidad y cantidad de los alimentos.

Lugar de recibo: el sitio destinado para el recibo de alimentos debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo con la normatividad vigente.

Equipos y utensilios para el recibo de alimentos: cada unidad operativa debe contar con los siguientes equipos y elementos debidamente higienizados:

- Báscula en buen estado.
- Termómetros: para frío y para caliente en buen estado.
- Estibas en material sanitario o canastillas, que pueden usarse como base.
- Canastillas en buen estado.

Personal responsable del recibo de alimentos: deben contar con la capacitación en principios básicos de buenas prácticas de manufactura, recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo. Así mismo, deben cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y contar mínimo con la siguiente dotación: bata de color claro con cierre o broches, sin botones ni bolsillos, zapato cerrado, gorro o cofia o malla para el cabello y tapabocas desechables.

Verificación de calidad e inocuidad, cantidad y oportunidad

Calidad e inocuidad: se verifican las características organolépticas y físicas de los alimentos, teniendo en cuenta la normatividad vigente y los criterios de aceptación o rechazo en el momento del recibo.

Cantidad: las personas encargadas deberán verificar la cantidad de alimentos recibidos que corresponda a la cantidad solicitada en kilos, gramos, litros, mililitros, unidades.

Oportunidad: se verificará teniendo en cuenta los días y horarios establecidos para la llegada de alimentos a los servicios sociales.

La verificación descrita en este numeral debe diligenciarse en el formato recepción de alimentos.

Criterios para evaluar la calidad de los alimentos: A continuación, se mencionan los criterios de aceptación y rechazo que se deben observar en los diferentes productos: pescado, pollo, carne de res y de cerdo, huevo, leche y productos lácteos, panadería, viveres y abarrotes, panadería, frutas, verduras, tuberculos, raíces y plátanos.

Aceptar productos y registrar observaciones de ser necesario: El personal manipulador de alimentos encargado del recibo de los alimentos, debe registrar en la factura y/o remisión, las observaciones resultantes de la verificación de calidad e inocuidad (aceptación o rechazo), cantidad (faltante o sobrante) y oportunidad (fecha y hora de entrega).

Para aceptar un alimento además de los criterios de aceptación y rechazo contenidos en este documento, se deben tener en cuenta los documentos establecidos para cada servicio social como:

- Anexos técnicos
- Documentos de condiciones especiales
- Fichas técnicas de producto.

Los alimentos que no cumplan con los criterios de calidad establecidas, deberán rechazarse, y dejar constancia mediante observación en las remisiones y/o factura, ya que al aceptarlos se da por hecho que se recibió a conformidad y con cumplimiento de las características establecidas. En caso de realizar una inadecuada recepción que ocasione faltantes de alimentos ya sea por cantidad y/o calidad y ello afecte la prestación del servicio de alimentación, **quienes realicen la recepción de alimentos, serán los responsables de las reposiciones respectivas**, con las condiciones establecidas por la SDIS.


CRITERIOS PARA LA
RECEPCIÓN DE ALIMENTOS


¿QUÉ ES UN CRITERIO?
Tiene su origen en un vocablo griego que significa "juzgar".
Es el juicio o discernimiento de una persona.
El criterio, por lo tanto, es una especie de condición subjetiva que permite concretar una elección.


EVALUACIÓN SENSORIAL
Características Organolépticas


EVALUACIÓN SENSORIAL
SENTIDO
CARACTERÍSTICA del ALIMENTO
Vista
Color, Forma, Apariencia, Textura, Madurez
Olfato
Aroma
Gusto
Gusto + Olfato -> Sabor
Tacto
Forma, Textura, Madurez
Audición
Crujibilidad, Frescura, Textura, Madurez


¿DE QUÉ HABLAREMOS?

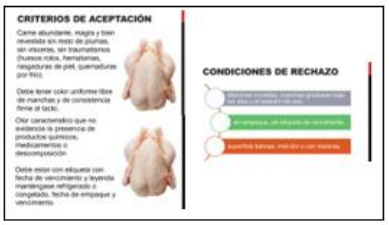

CARNES DE BOVINOS













4. Cierre: Se logró realizar una sesión de inducción bastante productiva en la que se discutieron varios puntos. Se resuelven dudas.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Giovanna Ramírez	Nutricionista	Hogar San José Saramita	
Diana M. Carvajal	Coordinadora	Hogar San José Saramita	Diana M. Carvajal

Anexos: Evidencia fotográfica.
Elaboró: Martha Giovanna Ramírez

EVIDENCIA FOTOGRAFICA



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Inducción manejo minuta, rutas, criterios técnicos Suministro Recepción de alimentos, Criterios mínimos aceptación - rechazo Lugar o Localidad o Sede: Hogar San José Saramita Fecha y hora: 08/08/2024 10:30 am - 11:30 am.

4. Nombre responsable: GIOVANNA RAMIREZ 5. Dependencia responsable: NUTRICIÓN.

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Sandra Torres	CC	20397930	Hogar San José Saramita	operario cocina			3274097890	Sandra
2	Andrea Cortes	CC	1069734459	Hogar San José Saramita	Auxiliar de cocina			3118713992	Andrea Cortes
3	Lina Becerra	CC	1030608386	Hogar San José Saramita	operario de cocina			3118287585	Lina B.
4	Sayily Prieto	CC	1000516348	Hogar San Saramita	operario cocina			3237716379	Sayily P.
5	Sandra Forero	CC	53930716	HSJ Saramita	Operaria de Cocina			3204171514	
6	Michael Rodriguez	CC	1071514796	Hogar San José Saramita	T. cocina			3176247076	
7	Carol Andrea Enciso R.	CC	52.701.250	Hogar Sanitas de Saramita	AUX. Cocina			3025109961	
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación. Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Powered by CamScanner