ACTA N°

FECHA: miércoles 18 De septiembre Del 2024 Bogotá,

LUGAR: Jardín Raíces

HORA: 16:30 PM – 17:00 PM

TEMA: Condiciones Generales Para La Preparación De Alimentos

ASISTENTES: Manipuladoras De Alimentos, Profesional En Atencion En Primera Infancia.

ORDEN DEL DÍA:

- Saludo
- Socialización Infografía
- Cierre

DESARROLLO:

Siendo las 16:30 del día miércoles 18 de septiembre se inicia la socialización sobre condiciones generales para la preparación de alimentos, por parte de la profesional en atencion en primera infancia, Leidy Yadira Pérez, hacia las manipuladoras de alimentos a través de una infografía como material de apoyo.

CONDICIONES GENERALES PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES.

- Eliminar la grasa visible de las carnes y retirar la piel del pollo antes de su preparación.
- No utilizar manteca, tocino o sebo para guisar. Para frituras elegir aceites vegetales de una sola fuente.
- Realizar la gestión de reciclaje de todo el material plástico susceptible de aprovechamiento.

- Utilizar la cantidad de sal definida para cada preparación en el análisis nutricional.
- Para resaltar el sabor de las preparaciones con alimentos, utilice sazonadores naturales, especias, hierbas y frutas como: ajo, perejil, limón, vinagre, canela, laurel, orégano, u otras especias únicamente naturales.[1]
- Utilizar los alimentos de acuerdo con el método primeros en entrar, primeros en salir, para asegurar que la materia prima utilizada en cada preparación cumple con las condiciones de calidad deseadas.
- No dejar los alimentos sumergidos en agua, esto promueve la perdida de vitaminas y minerales y aumenta el riesgo de contaminación por proliferación de microorganismos.
- No utilizar hueso para dar sabor a las preparaciones por el alto contenido de grasa saturada.
- El agua de cocción de las verduras y algunas carnes puede utilizarse en otras preparaciones.
- Controlar tiempo de cocción para evitar sobre cocción de los alimentos que conlleva a la pérdida de características organolépticas y calidad del aporte nutricional.
- No adicionar ingredientes a las preparaciones que no estén contemplados en el análisis nutricional como bicarbonato de sodio u otros.
- Para probar los alimentos y verificar si cuentan con la calidad organoléptica, deben utilizarse dos cucharas, una se utiliza para sacar el alimento del recipiente, este alimento se pasa a la otra cuchara para probarlo, la cuchara con la que se prueba no puede volver a usarse sin que se haya realizado el proceso de limpieza y desinfección.

OBSERVACIONES;

Es importante tener en cuenta, que al realizar una cocción se asegure que el alimento presente una temperatura interna no menor de 65°C, con el fin obtener una cocción uniforme y un producto inocuo. Debe considerarse que el tiempo de cocción estará en función del tipo y tamaño de la porción del alimento, así como la cantidad a preparar y se registrará en el formato Preparación de alimentos (FOR-PSS-243).

[1] Sazonadores naturales, especias, hierbas y frutas. Ministerio de Salud y Protección Social. 2014.

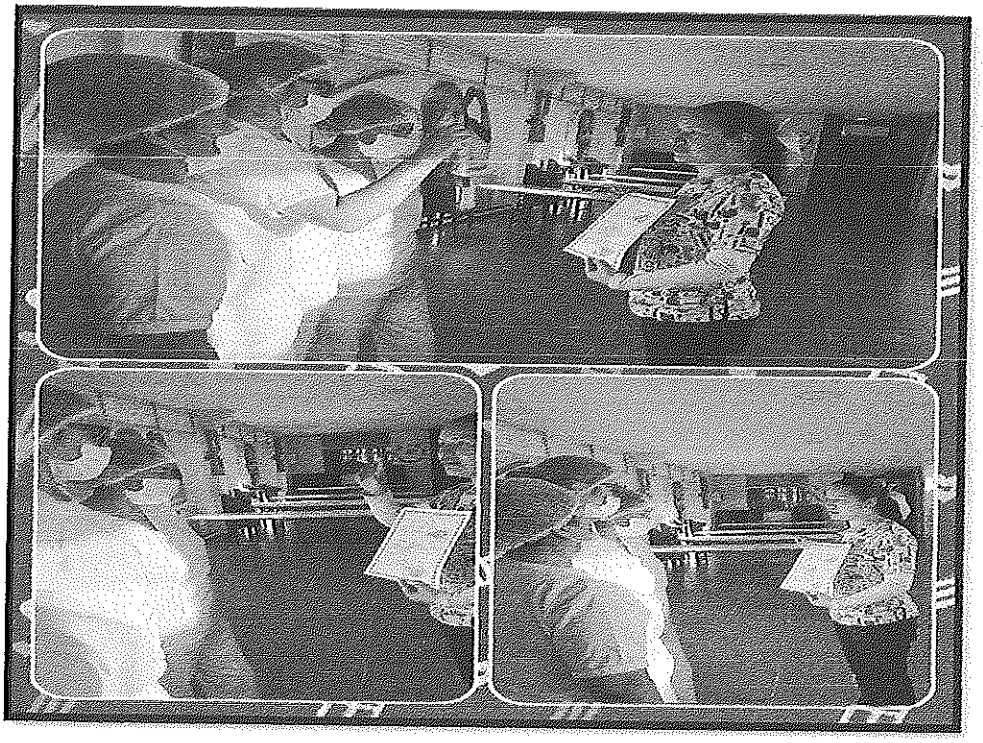
la socialización culmina a las 17: 00, y se puede evidenciar que las manipuladoras de alimentos de la unidad operativa reciben, la información mostrando interés por el tema, dando las gracias por este tipo de socializaciones las cuales sirven para llevar un buen proceso y las condiciones adecuadas generales para la preparación de los alimentos.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Las manipuladoras de alimentos se comprometen a tener en cuenta las condiciones generales para la preparación de los alimentos en la unidad operativa con el fin de prestar un buen servicio a los niños y niñas.	Componente Nutrición	Cada vez que sea necesario

CONVOCATORIA.

Anexos: infografía, evidencias fotográficas y firmas de los participantes.



En constancia de lo anterior firman:

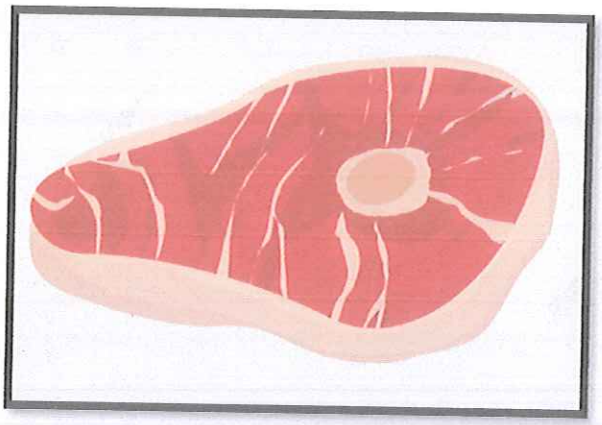
MARITZA AVENDAÑO	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	J.I RAICES	
SARA ROMERO	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	J.I RAICES	
NORA RODRIGUEZ	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	J.I RAICES	
LEIDY PEREZ	P.A. PRIMERA INFANCIA	J.I RAICES	

Elaboró: Profesional En Atencion En Primera Infancia; Leidy Yadira Perez.

Condiciones generales para la preparación de alimentos en los servicios sociales:

Eliminar la grasa visible de las carnes y retirar la piel del pollo antes de su preparación.

No utilizar manteca, tocino o sebo para guisar. Para frituras elegir aceites vegetales de una sola fuente.





No dejar los alimentos sumergidos en agua, esto promueve la perdida de vitaminas y minerales y aumenta el riesgo de contaminación por proliferación de microorganismos.

Controlar tiempo de cocción para evitar sobre cocción de los alimentos que conlleva a la pérdida de características organolépticas y calidad del aporte nutricional.

