Lugar	*Centro Transitorio Samper Mendoza*
Fecha	*28-11-2024 de 9:0 0am a 10:00 am y de 1:00 pm a 2:00pm*
Tema	*Realizar capacitación a manipuladoras de alimentos en procesos en el servicio de alimentos BPM*
Desarrollo	1. *Saludo* 2. *Realizar pre test* 3. *Socialización de tema* 4. *Resolver dudas y preguntas* 5. *Realizar post test* 6. *Cierre* *Se inicia la capacitación en dos das diferente debido a la dinámica de trabajo del servicio de alimentos, sobre los procesos en el servicio de alimentos primeramente haciendo un pre test del tema y se dice lo siguiente:* 1.*Compra de alimentos* *2.Transporte de alimentos* *3. Recepción de alimentos* *4. Almacenamiento de alimentos* *5.Preparación de alimentos* *6. Servido y distribución* *Compra de alimentos: El plan de compras debe contener la información de la programación semanal, quincenal o mensual realizada para la compra y suministro de alimentos requeridos para cada una de las preparaciones contenidas en el ciclo de menú,* *Transporte de alimentos: Para el transporte de alimentos se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, Resoluciones 240 y 242 de 2013, Resolución 2505 de 2004 emitidas por el Ministerio de Salud y protección social y aquellas normas vigentes concordantes, complementarias y modificatorias y demás normas vigentes. La unidad operativa debe contar con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos que transportan los alimentos, con concepto sanitario cumple o favorable, con fecha de expedición no superior a un año. En los casos donde el acta de inspección, vigilancia y control refiera vigencia, esta será el período aplicado y deben implementar el formato Verificación transporte de alimentos FOR-PSS-232. Los vehículos que transportan pollo, carne y/o derivados pueden contar con autorización sanitaria emitida por la entidad correspondiente.* *Recepción de Alimentos: La recepción de alimentos contempla las características y referencias que se deben tener en cuenta para la producción de alimentos, además de mantener el control sobre el inventario de los alimentos. Al momento de la recepción de alimentos el asociado debe implementar lo establecido en el instructivo de «Recepción de alimentos» y los formatos asociados. En ningún caso se puede permitir que los alimentos tengan contacto directo con el suelo, por lo tanto, se deben usar estibas plásticas o canastillas como base o quien haga sus veces del centro con el apoyo del personal manipulador de alimentos. En ningún caso la recepción de materia prima será realizada por personal diferente al mencionado*

	Pre-alistamiento de alimentos: Para este proceso el asociado debe garantizar los siguientes pasos: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado y pesado de los alimentos. Con el fin de evitar la contaminación cruzada en el proceso de pre-alistamiento y preparación de alimentos, se deberá emplear tablas de picar de colores y de material higiénico sanitario, de la siguiente manera: *Amarillo: Pescado y pollo.* *Roja: Carne de res y cerdo.* *Verde: Frutas, verduras y hortalizas* *Blanca: Queso* *Azul: Tubérculos y plátanos.* *Café o Naranja: Carnes preparadas.* *Preparación de los alimentos: En la preparación de los menús, los primeros alimentos a preparar son aquellos que involucran procesos térmicos tales como sopas, arroz, granos, tubérculos, pastas, etc., y los últimos a preparar serán los que no requieren ningún tipo de tratamiento térmico como jugos, ensaladas crudas y algunas salsas, con el fin de prevenir contaminación microbiana, que se puede presentar por exceso de manipulación.* *La adición de sal y azúcar a las preparaciones debe hacerse al finalizar la preparación, para reducir el uso de estos ingredientes.* *Servido y distribución: Estas operaciones deben realizarse en forma secuencial, de modo que se evite la contaminación microbiana de los alimentos, se deben servir los alimentos en menaje y bandejas en buen estado, higienizado y seco. • Durante el servido no se deben manipular los alimentos directamente con las manos, sino utilizar utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otros., Los alimentos como jugos pueden ser servidos máximo con 20 minutos de anticipación a su distribución, asegurando la temperatura de refrigeración (temperatura de seguridad entre 0°C y 4°C +/- 2°C), La distribución de alimentos la realizará exclusivamente el personal destinado para tal efecto y con los instrumentos y elementos destinados para este fin., La variación del gramaje en los alimentos servidos está definida de la siguiente manera: Alimentos proteicos de origen animal 100 % del peso establecido y 10% por encima del peso establecido en la minuta patrón. Los demás grupos de alimentos el 10% en peso de tolerancia por debajo y 10% por encima del peso establecido en la minuta patrón. Para efectos de verificación del cumplimiento del gramaje el profesional en Nutrición del centro deberá realizar por lo menos una vez a la semana la implementación del Formato Inspección plan de muestreo porciones servidas junto con el Formato Evaluación de características organolépticas, el cual deberá incluir al final en el mes, el muestreo de por lo menos un desayuno, un almuerzo y una cena.* *Se resuelven dudas y preguntas se realiza el post test y se finaliza la charla del día.* *Se anexa registro fotográfico y listado de asistencia..*

	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
Asistentes	*Claudia Peñate Tovar*	*Nutricionista*	*C.T Samper Mendoza*

Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Poner en práctica lo aprendido	*Auxiliares de cocina*	*Todos los días*
Próxima reunión	*Diciembre 2024.*		
Elaboró	*Claudia Peñate Tovar.*		

Registro fotográfico **Tema:** Procesos en el servicio de alimentos.	**Fecha: 28-11-2024**
	
	

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo I2024018983 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: procesos en el servicio de alimento Lugar o Localidad o Sede: CT Samper Mendoza 3. Fecha y hora: 28/7/2024

4. Nombre responsable: Claudia Peñate 5. Dependencia responsable: NUTRICION

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	Janeth Moreno	CC	51821481	CT Samper Mendoza	Auxiliar de cocina	Contratista	—	3142[illegible]1143	
2	claudia peñate	CC	1[illegible]700	CT Samper Mendoza	nutricion	contratista	—	3[illegible]7815329	
3	cadit zabaleta	CC	50849770	CT Samper M	AUX cocina	Contratista	—	3113452069	
4	Ana Osorio	CC	1005433054	CT Samper M	AUX cocina	contratista	—	3[illegible]2037734	
5	Johana Beltran	CC	52740182	CT Samper M	AUX cocina	contratista	—	3134493334	
6									
7									
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 integrar 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 causa culpable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano - Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo

Escaneado con CamScanner