ACTA N°

FECHA: Bogotá, 11 OCTUBRE 2024

HORA: 7:30 AM

LUGAR: JARDÍN RAÍCES

TEMA: PREPARACIÓN DE ALIMENTOS SIN PROCESO TÉRMICO

ASISTENTES: PERSONAL MANIPULADOR DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

ORDEN DEL DÍA:

- Socialización del tema al personal manipulador del servicio de alimentación a través de infografía

DESARROLLO:

- Socialización del tema

Siendo las 7:30 am del día 11 de octubre del año 2024, se reúne el personal manipulador del servicio de alimentación para socializar el tema **"Preparación de alimentos sin proceso térmico"** donde se conocerán todo lo relacionado con el concepto anteriormente mencionado:

✔ 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.

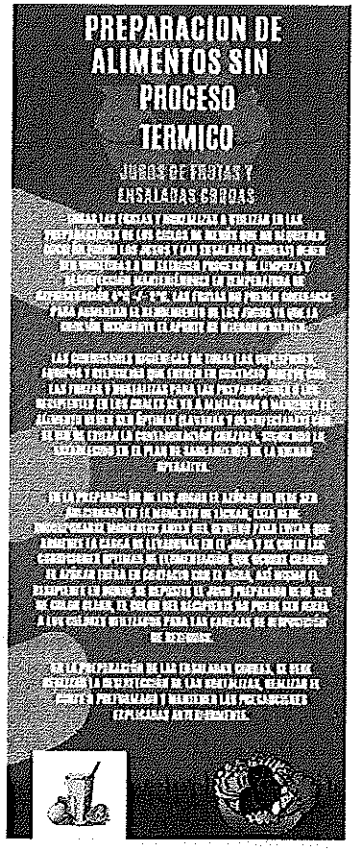
Las condiciones higiénicas de todas las superficies, equipos y utensilios que entren en contacto directo con las frutas y hortalizas para las preparaciones o los recipientes en los cuales se va a

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.

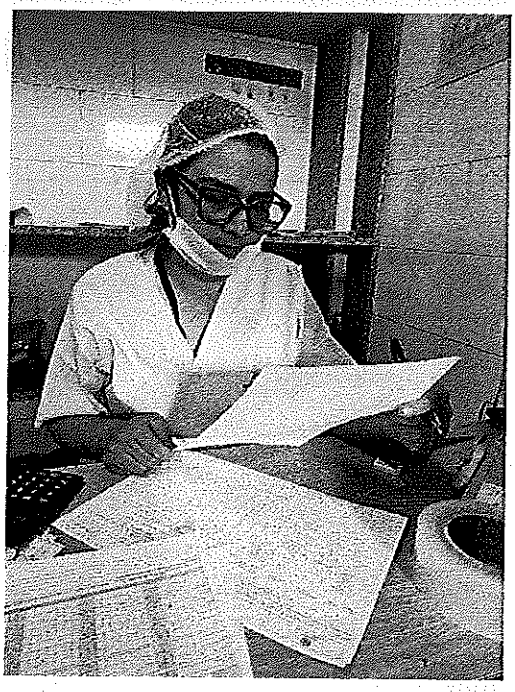
En la preparación de las ensaladas crudas, se debe realizar la desinfección de las hortalizas, realizar el corte o preformado y mantener las precauciones explicadas anteriormente.

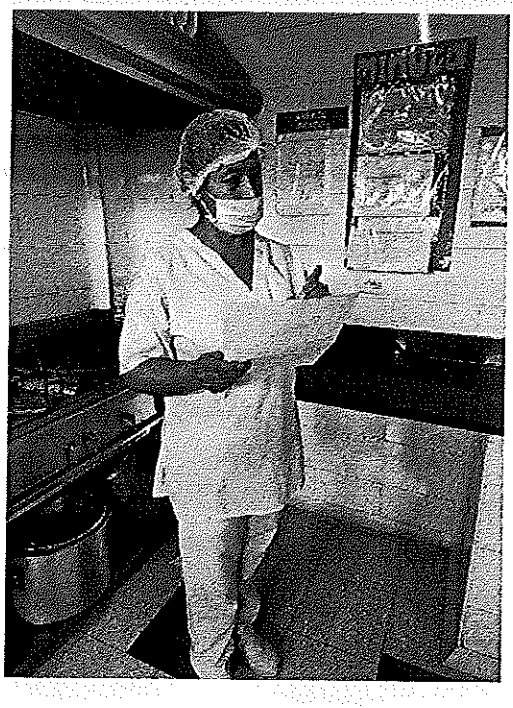
En el desarrollo de la socialización se muestran algunas imágenes acerca del tema en mención, donde el personal manipulador del servicio de alimentación leerá de manera atenta la información, la cual va relacionada a continuación:

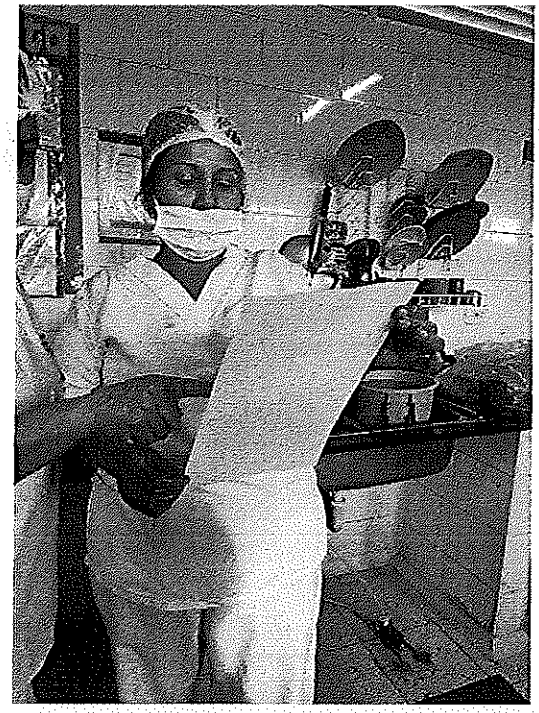


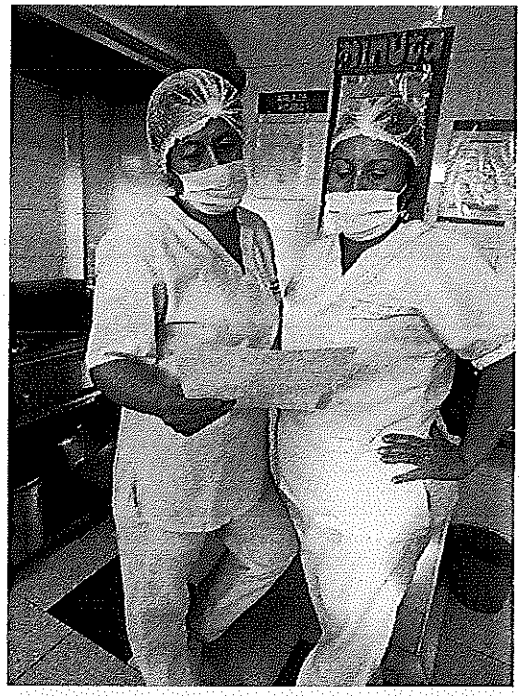
Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución









CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Ibeth Acendaño	Manipulador Alimentos	J.I RAÍCES	
Nhora Cangrejo	Manipulador Alimentos	J.I RAÍCES	
Sara Romero	Manipulador Alimentos	J.I RAÍCES	
		J.I RAÍCES	

Elaboró: LEIDY MARTINEZ MORENO

PROFESIONAL EN ATENCIÓN EN PRIMERA INFANCIA