ACTA N° 112

FECHA: Bogotá, agosto, 10 octubre de 2024.

HORA: 10:00 – 11:00 a.m.

LUGAR: Centro integrarte atención interna grupo 12

TEMA: Inducción del servicio de alimentación a manipuladora de alimentos

ASISTENTES: Profesional en nutrición Asunción Escorcia Julio

Manipulador de alimentos Natalia Marcela Castellanos Arévalo

Tecnólogo de alimentos Jaider Villegas

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo.
2. Socialización de Minuta de alimentos (minuta patrón, ciclo de menú y análisis químico)
3. Tipos de Dietas que se manejan en el servicio de alimentos
4. Socialización de prácticas higiénicas.
5. Resolución de dudas.
6. Cierre.

DESARROLLO:

Siendo las 10:00 am se inicia la socialización dando la bienvenida cordial a la señora Natalia Castellanos Alvarado, se inicia con la intervención del coordinador Luis Enrique meyer haciendo una socializaciones generales del convenio 8420-2024 y anexo técnico, siguiendo con la intervención del tecnólogo de alimentos Jaider Villegas, quien brinda información acerca de las generalidades del servicio y la distribución del cual se compone (zona de pre-alistamiento, bodegas, preparación de alimentos), dando a conocer que todas las practicas desarrolladas

Scanned with CamScanner

dentro de este se rigen bajo el Manual Operativo del SDIS, es así como se inicia socializando la minuta aprobada por la referente técnica y sus documentos asociados (minuta, patrón, ciclos de menús y análisis de aporte nutricional diarios): La minuta de alimentos está planificada acorde a los requerimientos de ingesta de energía y nutrientes establecidos en la tabla 10, el ciclo de menús elaborado para 31 días y el análisis de aporte nutricional diario del ciclo de menús elaborado para los 31 días, el cual será entregado por la Subdirección de Nutrición de la secretaria distrital de integración social.

Minuta patrón: La minuta patrón es el eje de todo el servicio de alimentación y se define como un modelo de los grupos de alimentos y las porciones a suministrar en uno o varios tiempos de comida del día. La minuta patrón facilita la operación del servicio y actividades de seguimiento como compra, preparación, rotación y precio de servicio.

Ciclo de menús: Es un conjunto de menús que se planean con anterioridad, teniendo como modelo la minuta patrón, para un periodo determinado de tiempo, el cual se repite de una manera regular. Para la implementación y ejecución de la minuta de alimentos, el asociado deberá cumplir con el ciclo de menús entregado por la secretaria distrital de integración social para cada uno de los tiempos de comida.

Análisis de aporte nutricional diario: Es la obtención del aporte nutricional de los alimentos, expresada en calorías, macro y micronutrientes, los cuales son calculados a partir de la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos (TCAC) versión 2015. Las preparaciones de alimentos deben elaborarse utilizando la totalidad de ingredientes incluidos en el documento ¨análisis nutricionales¨ de cada uno de los 31 menús, en las cantidades establecidas en las columnas de peso neto del mismo archivo y garantizando el peso servido incluido en la minuta patrón.

Además, se menciona que en el centro se implementan derivaciones dietarías, tanto en modificaciones de consistencias como en macro y micro nutrientes, esto con el fin de satisfacer las necesidades de cada participante, dentro las cueles se encuentran:

Según modificación de consistencias:

Normal: se presentan los alimentos de forma entera según indique la preparación.

Blanda: Se deben ofrecer los alimentos en trocitos pequeños, y que que se puedan partir facilmente con la cuchara.

Semiblanda: se ofrece en presentación tipo pure, bebidas con espesante de acuerdo a la necesidad de la persona con discapacidad.

Liquida total: En esta dieta se licuan los cereales, tubérculos, proteína animal y vegetales cocidos.

Scanned with CamScanner

Según modificación calórica y de macro-micronutientes:

Normo calórica: se ofrece una porción de cada alimento según lo establecido por la minuta patrón.

Hipocalórica: Se disminuye el aporte de carbohidratos, ofreciendo media porción del cereal y tubérculo, porción y media de ensaladas, porción normal de proteína, sopas de 150 ml y jugos sin azúcar.

Hipoglucido y alta en fibra: Se disminuye la porción de carbohidratos, porción y media de ensalada, porción normal de proteína, sopas de 250 ml y jugos sin azúcar.

Hipograsa: se reemplazan los alimentos fritos por cocidos, leche entera por descremada.

Sin irritantes gástricos: en esta dieta se sustituyen alimentos que puedan generar acides o irritación intestinal, tales como: frutas acidas, repollo, brócoli, preparaciones fritas, entre otras.

Prácticas higiénicas y medidas de protección

Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas a continuación:

• Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.

• Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa o entidad será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza.

• El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar de la unidad operativa con la vestimenta de trabajo.

• Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.

Scanned with CamScanner

• Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje a excepción del maquillaje permanente previa verificación.

• Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.

• Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

• No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.

• Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.

• De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos.

• No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.

• Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

• Las personas que ingresen a las áreas de almacenamiento, preparación, servido y distribución deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene descritas previamente y portar la vestimenta y dotación adecuada: bata, gorro y tapabocas.

Se resuelven dudas e inquietudes.

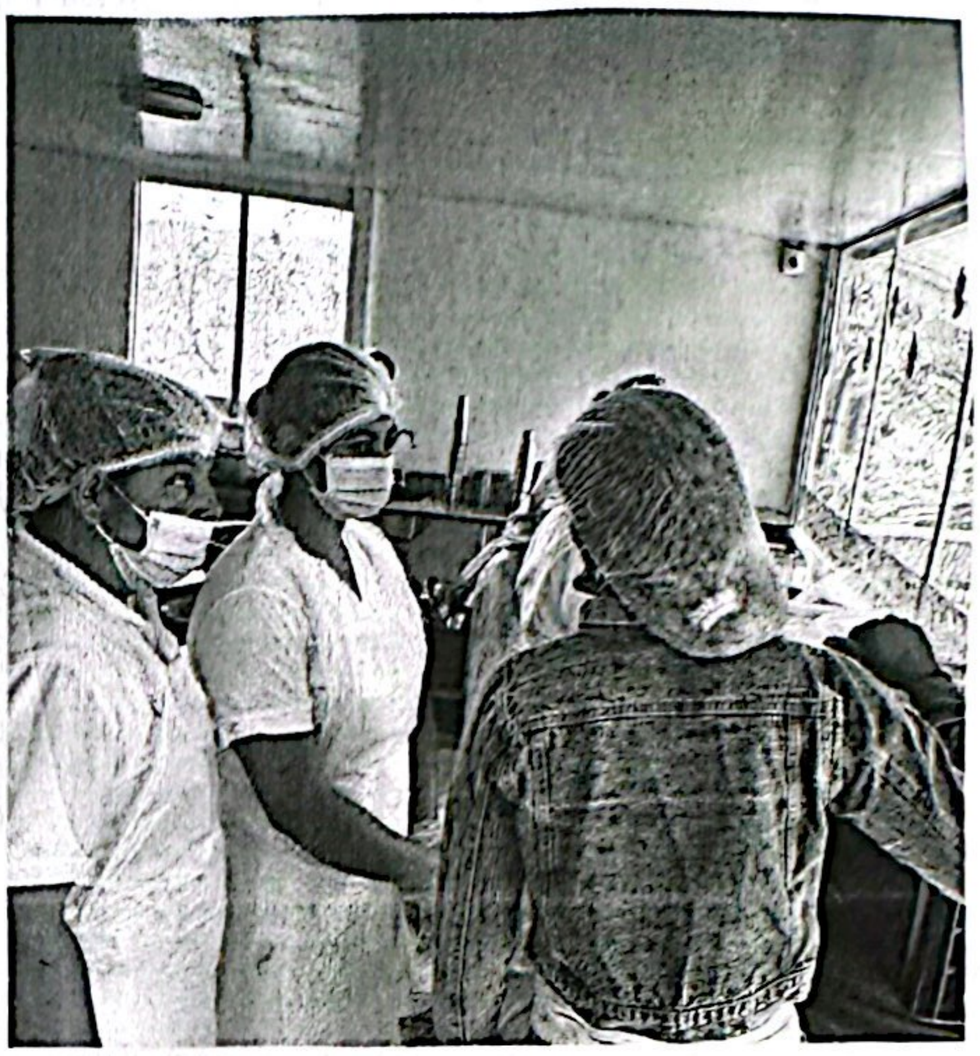
Cierre

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

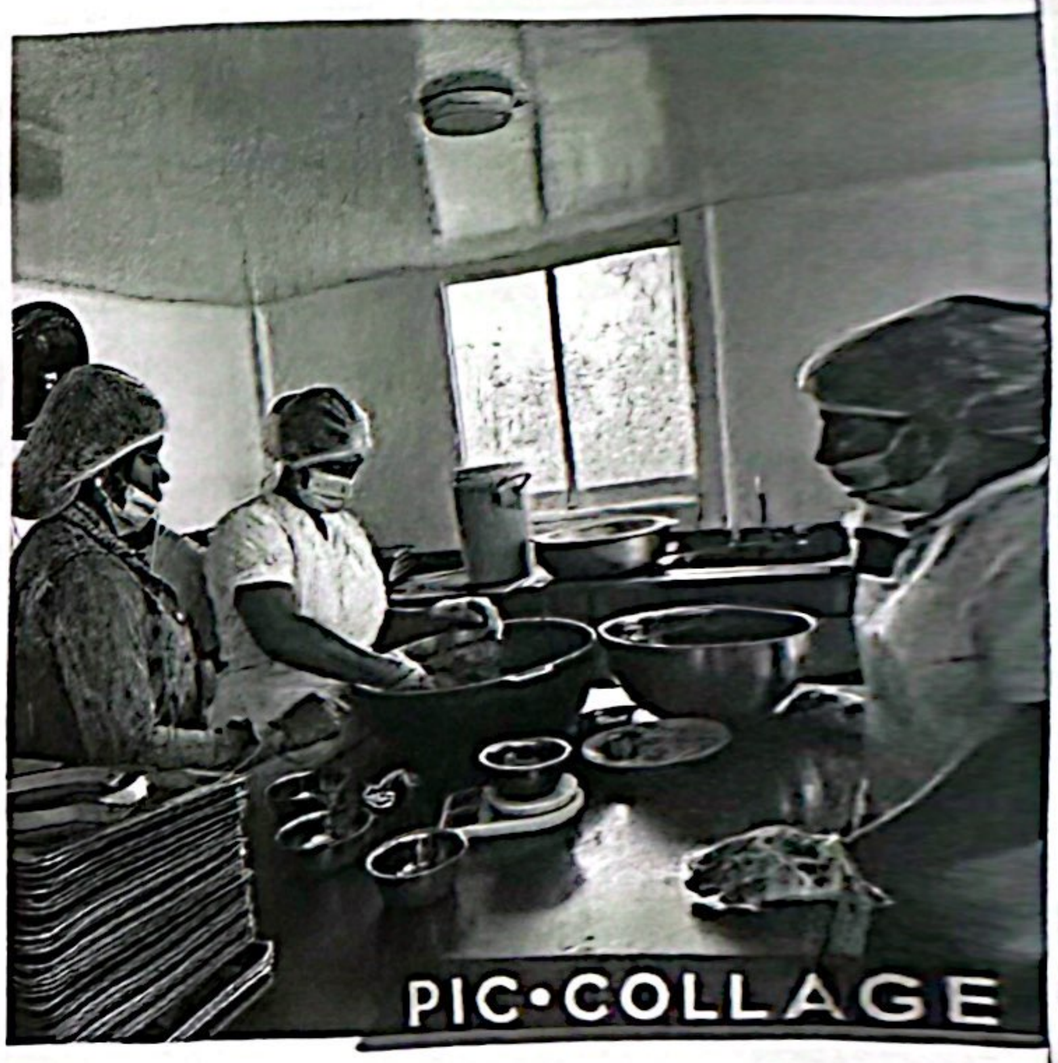
Scanned with CamScanner

REGISTRO FOTOGRAFICO









Scanned with CamScanner