ACTA N° 151

FECHA: Chía, Noviembre 14 de 2024.

HORA: 3:00 – 4:00 p.m.

LUGAR: Centro Integrarte Atención Interna Grupo 8.

TEMA: Servido y distribución de alimentos.

ASISTENTES: Ver listado de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo y presentación del objetivo
2. Evaluación pretest
3. Capacitación sobre servido y distribución de alimentos:
    - Organización del área de servido y menaje
    - Mise en place
    - Emplatado
    - Pesaje de alimentos
    - Distribución y servido de alimentos
4. Evaluación postest

DESARROLLO:

1. **Saludo y presentación del objetivo:** Se inicia la reunión dando la bienvenida a los participantes. Se presenta el objetivo de la sesión: Estandarizar los procesos de servido y distribución de alimentos para garantizar porciones adecuadas, presentación atractiva y comunicación efectiva entre áreas.
2. **Evaluación pre-test:** Se realiza una evaluación preliminar para identificar el nivel de conocimiento del personal sobre el servido y distribución de los alimentos en el servicio.
3. **Capacitación sobre servido y distribución de alimentos:**
    - Organización del área de servido y menaje:
        - Distribución estratégica de utensilios y equipos de acuerdo al flujo de servicio

- Mesas y carritos de servicio organizados por tipo de alimento (sólidos, líquidos, postres, etc.)
- Almacenamiento adecuado de menaje y cubertería
- Mantenimiento constante de la limpieza y orden del área

- Mise en place:
  - Alistamiento previo de alimentos, utensilios y equipos
  - Verificación de temperatura y presentación de alimentos
  - Coordinación entre áreas (cocina, servido, distribución)
- Emplatado:
  - Técnicas de montaje atractivas y ordenadas:
  - Distribución de los componentes de manera equilibrada
  - Presentación acorde a los estándares y protocolos de imagen institucional
  - Tamaño y porciones adecuadas en cada plato
- Pesaje de alimentos:
  - Porciones estandarizadas según dietas:
    - ✓ Sopa: 250 cc
    - ✓ Arroz: 120 g
    - ✓ Pastas: 180 g
    - ✓ Carnes:
      - Asada: 85 g
      - Sudada: 80 g
    - ✓ Pechuga asada: 85 g
    - ✓ Pechuga cocida/sudada: 80 g
    - ✓ Pierna/pernil con hueso: 150 g
    - ✓ Pescado: 80 g
    - ✓ Verdura o ensalada:
      - Cocida: 80 g
      - Cruda: 60 g
    - ✓ Tubérculos, raíz y plátano cocido, sudado, puré: 60 g
    - ✓ Fritos: 40 g
    - ✓ Bebidas: 220 cc

- ✓ Panes: 40 g
- ✓ Arepuelas: 100 g
- ✓ Arepas: 48 g
- ✓ Pan tajado: 24 g
- ✓ Envuelto: 100 g
- ✓ Huevos: 40-50 g
- ✓ Queso: 40 g
- ✓ Caldos: 250 cc
- ✓ Tamal: 200 g
- ✓ Fruta
  - Picada: 100 g
  - Entera: 40 g
- ✓ Galletas: 24 g
- ✓ Lácteos: 150 cc
- ✓ Arroz con leche, postre dulce: 200 g

- Distribución y servido de alimentos:
  - ✓ Comunicación fluida entre personal manipulador de alimentos y personal de enfermería sobre dietas especiales de los participantes
  - ✓ Organización de mesas y ubicación de participantes según dietas y necesidades
  - ✓ Servido ordenado y eficiente, manteniendo la temperatura adecuada de los alimentos
  - ✓ Verificación de que todos los participantes reciben las porciones y dietas correctas
  - ✓ Registro de novedades y retroalimentación entre áreas
  - ✓ Seguimiento y atención oportuna a requerimientos o inconformidades de los participantes

4. **Evaluación pos-test:** Se realiza evaluación práctica y teórica sobre los temas tratados.

COMPROMISOS:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Capacitar al personal en técnicas de emplatado	Tecnóloga de alimentos	A partir de la fecha
Implementar registros de control de limpieza y desinfección	Tecnóloga de alimentos Personal Manipulador de alimentos	Diariamente
Realizar reuniones de retroalimentación semanales entre áreas	Tecnóloga de alimentos Nutricionista	Semanalmente
Evaluar la satisfacción de los participantes con el servicio de alimentos	Tecnóloga de alimentos Nutricionista	Semanalmente

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día 20 de Diciembre de 2024.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Laura Tatiana Suarez Alvarez	Tecnóloga de alimentos	CIAI GRUPO 8	

Anexo 1. Evidencia fotográfica.

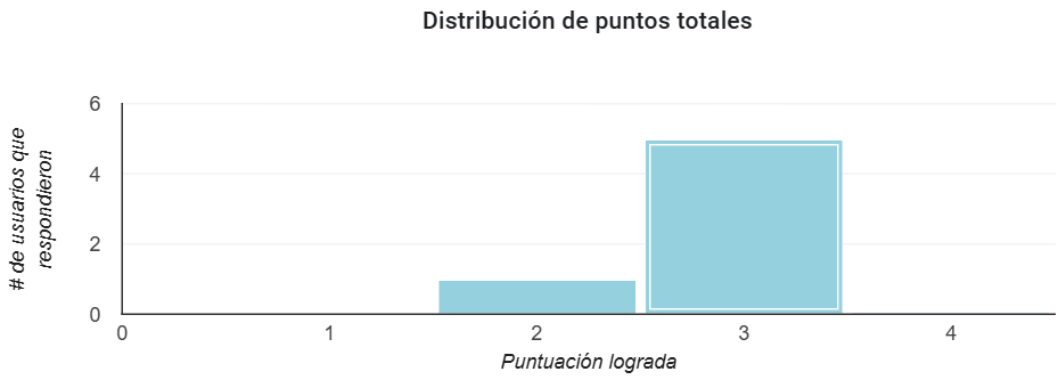




Anexo 2. Evaluación Pre-test

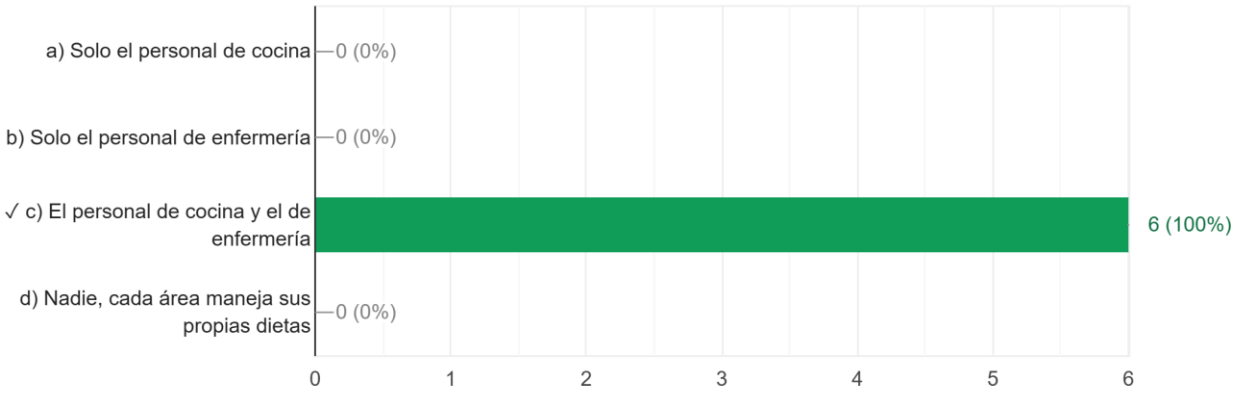
Estadística

Promedio	Mediana	Rango
2.83 / 4 puntos	3 / 4 puntos	2 - 3 puntos



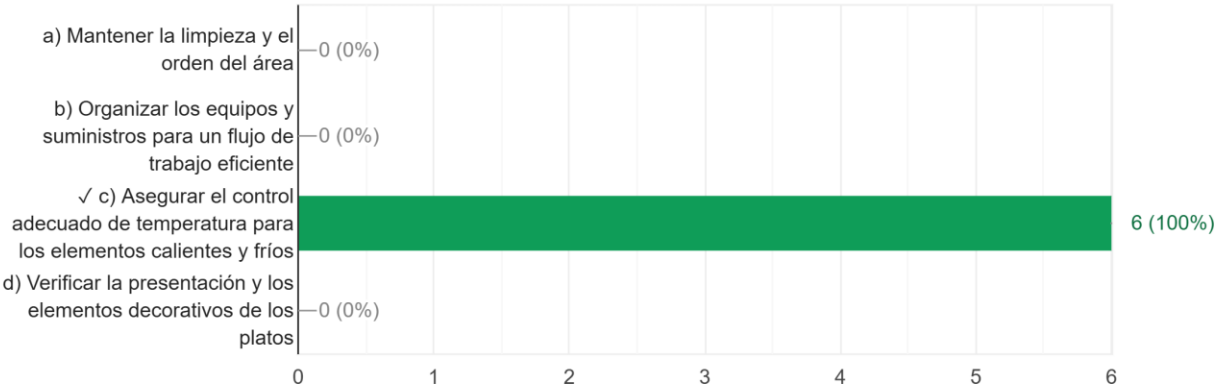
¿Qué personal debe comunicarse sobre las dietas especiales de los participantes?

6/6 respuestas correctas



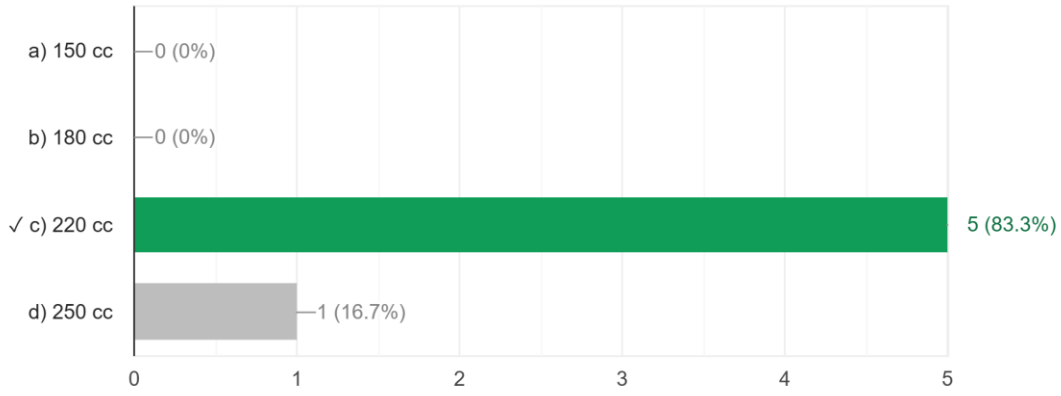
¿Cuál de los siguientes no es una de las responsabilidades clave para la organización del área de servido?

6/6 respuestas correctas



¿Cuál es el volumen recomendado para una porción de bebida caliente o fría?

5/6 respuestas correctas



¿Cuál es el paso mas importante a la hora de la distribucion de de los tiempos de comida?

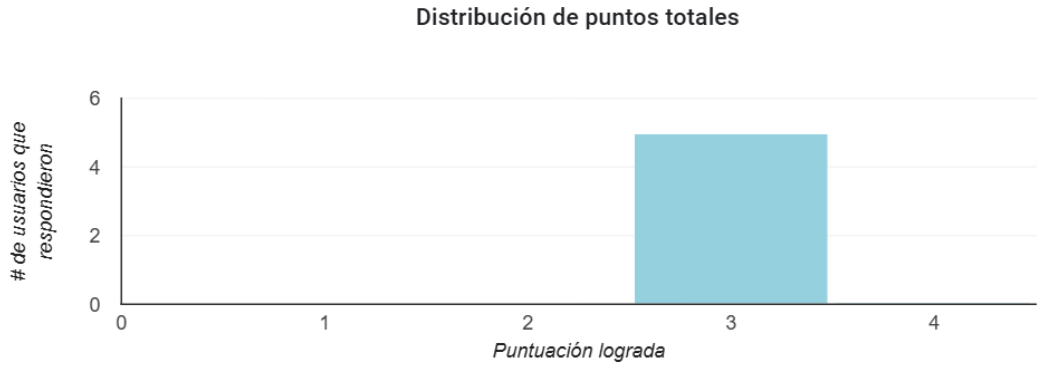
6 respuestas

- Saber que dietas se están sirviendo y la cantidad perteneciente a cada una de ellas
- Saber que el turno de las dietas que se están sirviendo y qué cantidad va conforme a cada una de ellas
- Junto con los de turno de enfermería dividir los grupos de alimentacion en 2 y saber a quiénes se les está sirviendo y que dieta maneja cada uno
- Saber que grupo de personas están sentadas esperando, a qué dietas pertenecen
- Tener comunicación con enfermería para saber qué participantes están sentados y con que dietas iniciamos la distribución

Anexo 3. Evaluación Pos-test.

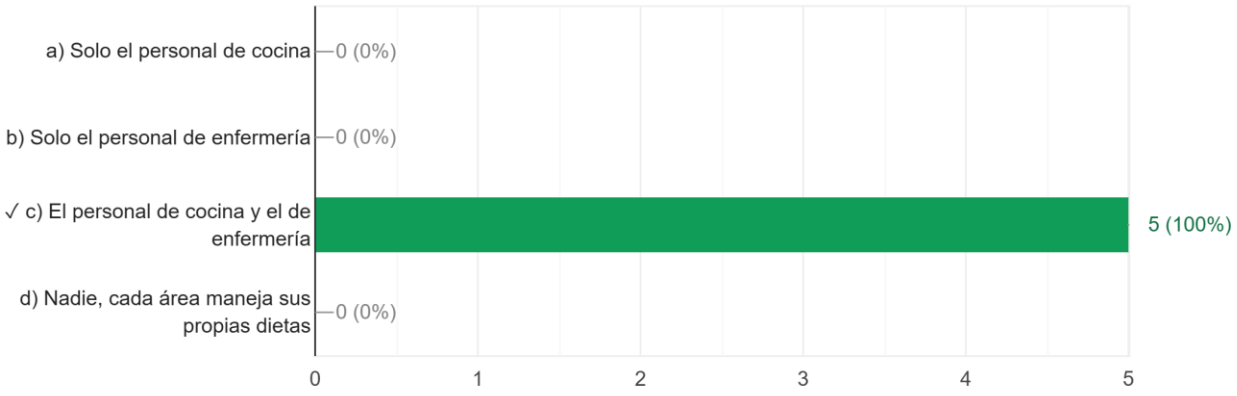
Estadística

Promedio	Mediana	Rango
3 / 4 puntos	3 / 4 puntos	3 - 3 puntos



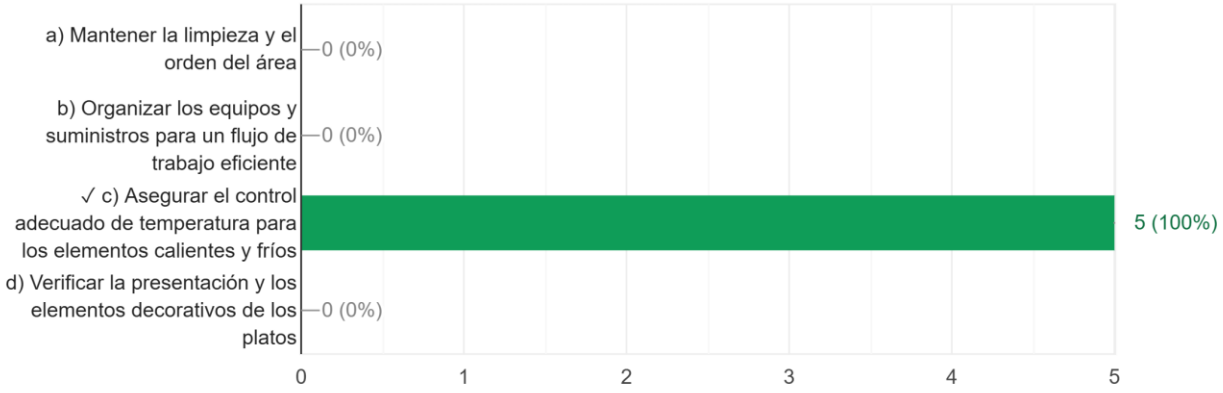
¿Qué personal debe comunicarse sobre las dietas especiales de los participantes?

5/5 respuestas correctas



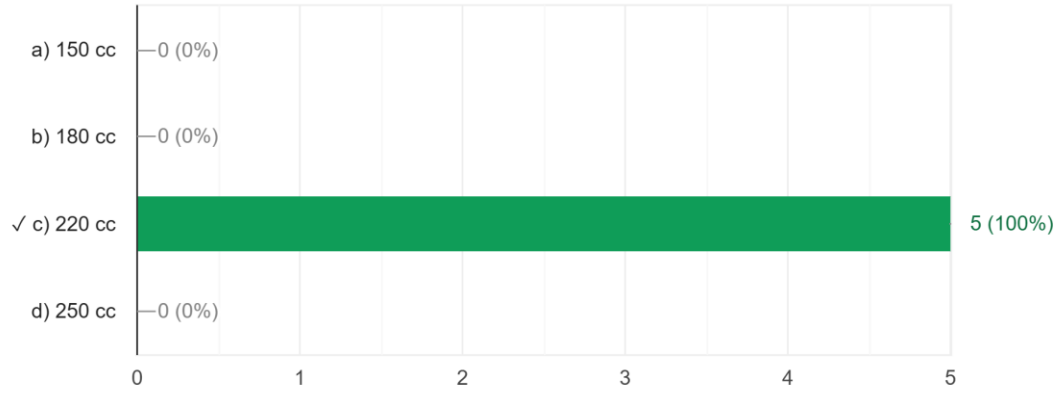
¿Cuál de los siguientes no es una de las responsabilidades clave para la organización del área de servido?

5/5 respuestas correctas



¿Cuál es el volumen recomendado para una porción de bebida caliente o fría?

5/5 respuestas correctas



¿Cuál es el paso mas importante a la hora de la distribucion de de los tiempos de comida?

5 respuestas

El perfecto orden y limpieza del área, la comunicación con todo el personal encargado del servicio tanto enfermeros como cocineras y profesionales a cargo, saber los pesos de servido que varian según las dietas.

El buen orden y limpieza de la cocina, la comunicación con todo el personal encargado del servicio tanto enfermeros como cocineras y profesionales, saber los pesos de servido que varian según las dietas.

El orden y limpieza del área, la comunicación con el personal encargado del servicio como lo son enfermeros, cocineras y profesionales, saber los pesos de servido que varian según las dietas.

El orden y limpieza del área, la comunicación con todo el personal encargado del servicio tanto enfermeros como cocineras y profesionales a cargo, saber los pesos de servido que varian según las dietas.

El orden y limpieza, la comunicación con todo el personal encargado del servido, saber los pesos de cada alimento a servir ya que varian según las dietas.

Anexo 4. Link de pruebas.

https://forms.gle/FB6LY7HskKoeCubX7

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 20224000016643 - 10/01/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Salud y distribución de Alimentos 2. Lugar o Localidad o Sede: Chia 3. Fecha y hora: 14/11/2024 3:00 - 4:00 Pm

4. Nombre responsable: Laura Tatiana Suarez Alvarez 5. Dependencia responsable: Centro Integrado Atención Básica Grupos

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	Laura Tatiana Suarez	CC	1076[illegible]471	CIA168	Alimentos	No Aplica	[illegible]	3213291326	
2	Amanda Muñoz	CC	35.474.847	CIA168	Alimentos	No Aplica	[illegible]	3208948156	
3	Katerine Huertas M.	CC	1075684164	CIA168	Agricola	N/A	[illegible]	3175303798	
4	Josefa Benitez	CC	23522981	CIA168	cocina	NA	josefabenitez3@hotmail.com	3124784376	
5	Dagoberto Torres	CC	5198862	CIA168	cocinero	no aplica	[illegible]	3045991333	
6	Edelmiro [illegible]	CC	3511249351	CIA168	cocino	N aplica	edelalemiocardoso@[illegible]	3125363052	
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 estadísticas 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.

Escaneado con Scanner App Lite