ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | BOGOTÁ

ACTA N° 70

FECHA: Chía, 24 de septiembre 2024

HORA: 3:00 p.m. – 4:00 p.m.

LUGAR: Centro integrarte atención interna grupo 8

TEMA: Preparación de Alimentos

ASISTENTES: Ver listado de asistencia

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo y presentación del objetivo
2. Evaluación pretest
3. Capacitación sobre preparación de alimentos
    - Cálculo de cantidades
    - Técnicas de corte
    - Temperaturas seguras de preparación
    - Pre-alistamiento de alimentos
    - Cocción de alimentos
4. Evaluación postest

DESARROLLO:

1. Saludo y presentación del objetivo: Se da inicio a la reunión con un saludo de bienvenida a todos los asistentes. Se presenta el objetivo de la sesión, que es fortalecer los conocimientos y habilidades del personal manipulador de alimentos en temas de preparación de alimentos.
2. Evaluación pretest: Se realiza una evaluación inicial para determinar el nivel de conocimiento de los participantes sobre los protocolos de recepción y almacenamiento de materia prima antes de la capacitación.
3. Capacitación sobre protocolo de recepción y almacenamiento de materia prima: Se lleva a cabo la capacitación abordando los siguientes temas:

- Cálculo de cantidades de ingredientes
- Técnicas adecuadas de corte, pelado y pesado
- Temperaturas seguras para preparaciones frías y calientes

- Pasos clave en el pre-alistamiento de alimentos
- Métodos y tiempos de cocción

4. Evaluación postest: Al finalizar la capacitación, se abre un espacio para resolver dudas y preguntas. Posteriormente, se lleva a cabo una evaluación para medir el conocimiento adquirido por los participantes, asegurando así la efectividad del proceso formativo.

COMPROMISOS:

Compromisos	Responsable	Fecha de Ejecución
Se establece el compromiso de implementar los protocolos y buenas prácticas aprendidas en la preparación de alimentos.	Personal de cocina, Tecnóloga de alimentos.	A partir de la fecha
Se programa una reunión de seguimiento en un mes para revisar los avances y resultados de la implementación.	Tecnóloga de alimentos	Mensualmente

CONVOCATORIA:

Se programa la próxima reunión de seguimiento para el mes de octubre de 2024, donde se revisarán los avances y se discutirán los resultados de las evaluaciones periódicas.

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de Vinculación	Dependencia	Firma
Laura Tatiana Suarez Alvarez	Tecnóloga de Alimentos	CIAI grupo 8	

Anexo 1. Material visual







Recepción y Verificación de Materias Primas.	Alimentos refrigerados: menor o igual a 4°C. Alimentos congelados: –18°C – 20°C.
Conservación de Alimentos en Línea de Servicio.	Alimentos Calientes: mayor o igual 60°C. Alimento Frío: Menor o igual a 6°C. Ensaladas antes del servicio: 4°C. Durante el servicio: Menor o igual a 12°C.

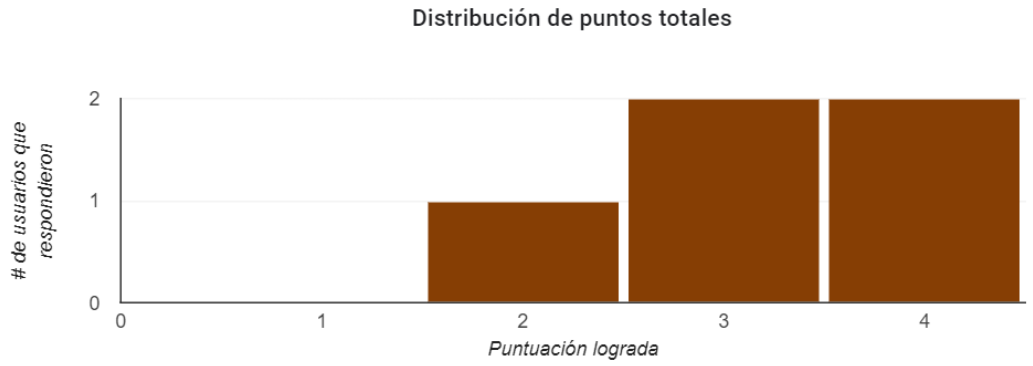
Cocción de Alimentos	Temperatura mínima 75°C
Manejo de Aceite	Temperatura de Cocción inferiores a 160°C
Transporte de alimentos en cambros Mono porción	Temperatura de llegada al punto satélite: Alimentos calientes. => a 60°C . Alimentos fríos: Temperatura menos o igual a 12 °C.

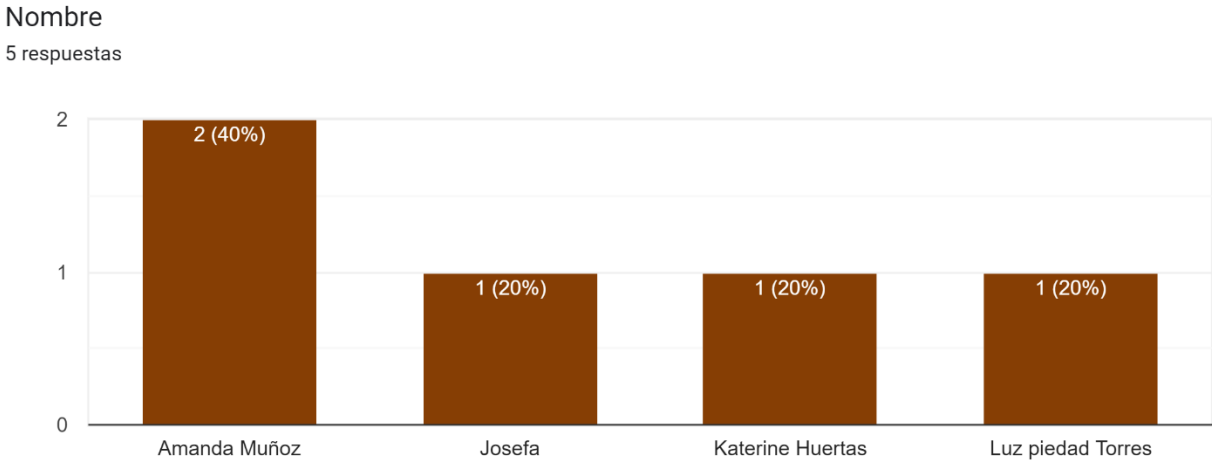
Descongelación de proteínas.	Carne de res, Pollo y Cerdo 48 horas a 12°C. Pescados 12 horas a 12°C. Mariscos N.A.
Transporte y conservación de alimentos en comedores satélites.	Alimentos calientes: T° => a 60°C. Alimentos fríos: T° => a 6°C.

Anexo 2. Evaluación pretest.

Estadística

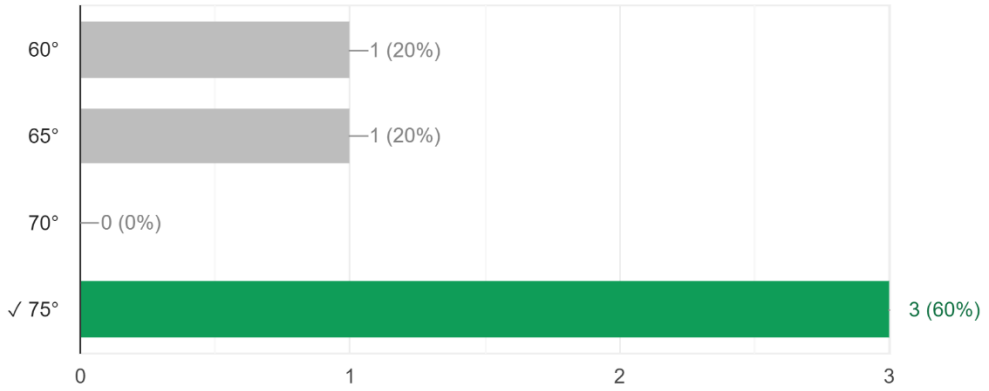
Promedio	Mediana	Rango
3.2 / 4 puntos	3 / 4 puntos	2 - 4 puntos





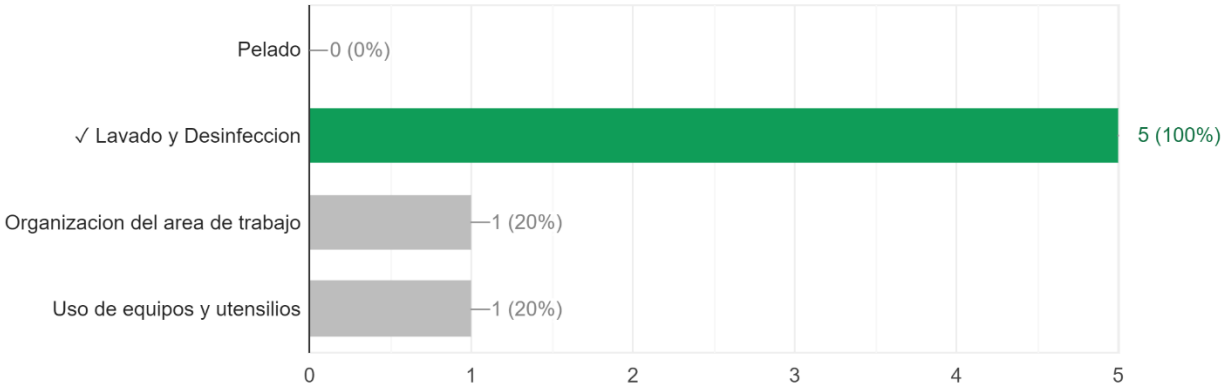
¿Cuál es la temperatura mínima segura para cocinar carne de res?

3/5 respuestas correctas



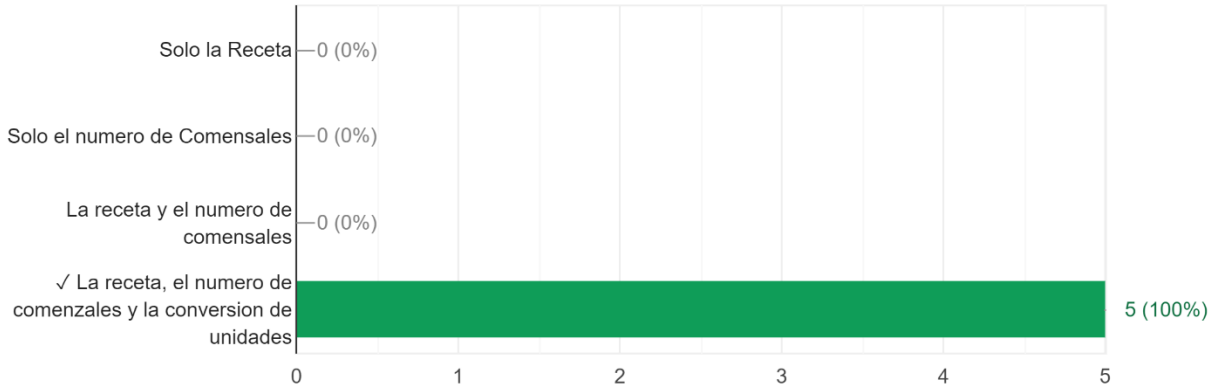
¿Cuál es el paso más importante en el pre-alistamiento de alimentos?

4/5 respuestas correctas



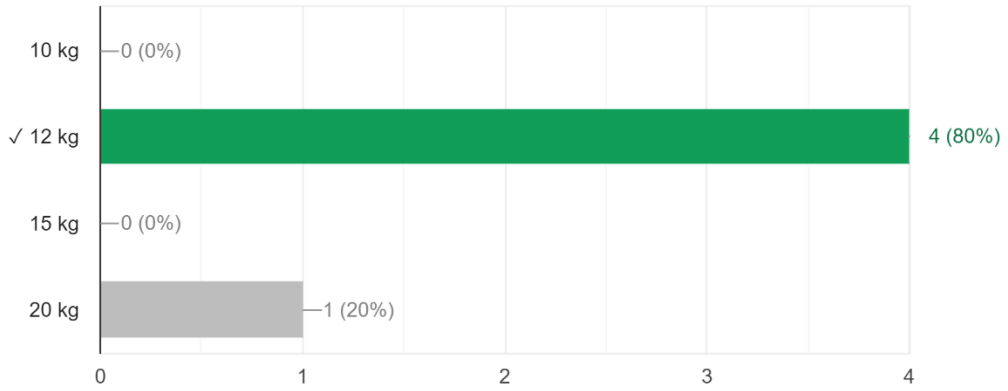
Para calcular la cantidad de ingredientes necesarios según el menú, es importante considerar:

5/5 respuestas correctas



10. Si el menú indica 100 raciones de un platillo, ¿cuántos kilos de carne se necesitarían si cada ración requiere 120 gramos?

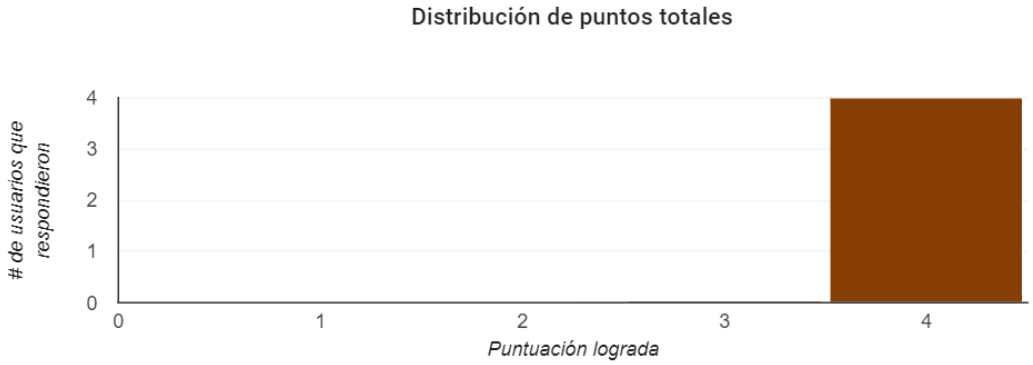
4/5 respuestas correctas



Anexo 3. Evaluación postest.

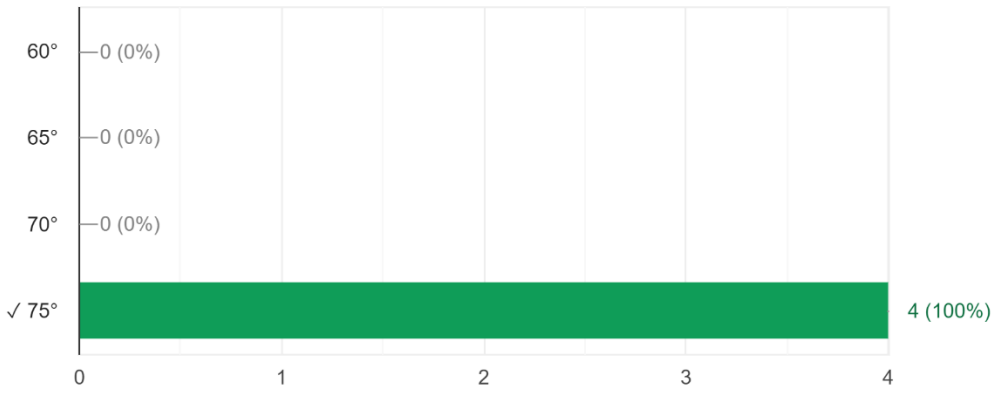
Estadística

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



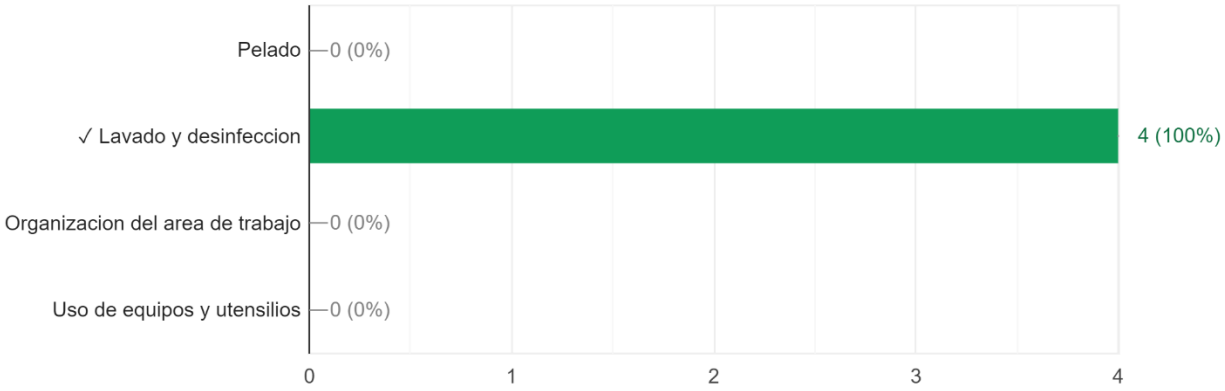
¿Cuál es la temperatura mínima segura para cocinar carne de res?

4/4 respuestas correctas



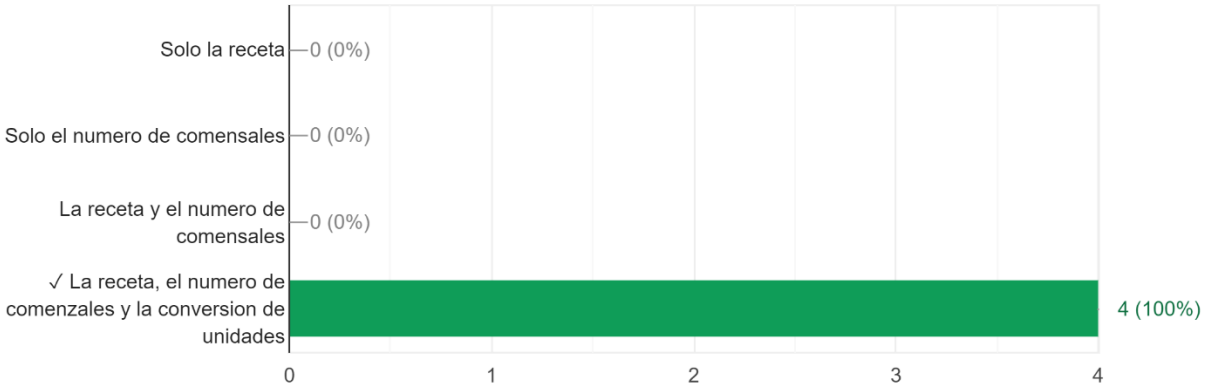
¿Cuál es el paso más importante en el pre-alistamiento de alimentos?

4/4 respuestas correctas



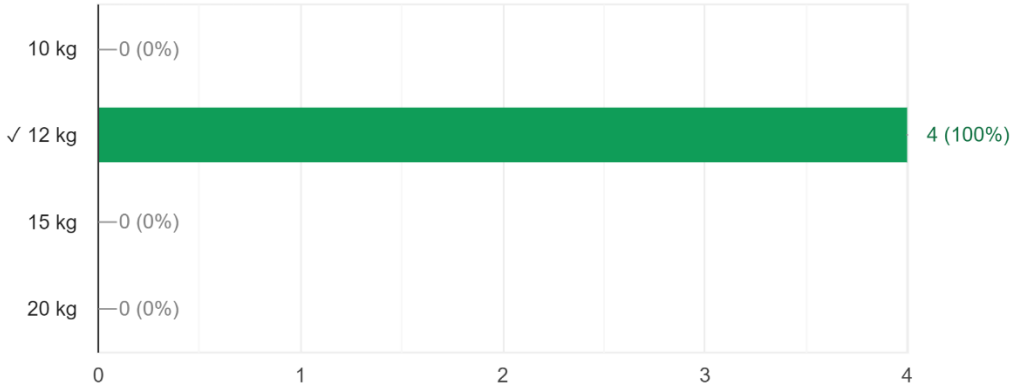
Para calcular la cantidad de ingredientes necesarios según el menú, es importante considerar:

4/4 respuestas correctas



10. Si el menú indica 100 raciones de un platillo, ¿cuántos kilos de carne se necesitarían si cada ración requiere 120 gramos?

4/4 respuestas correctas



Anexo 3. Link Pruebas ejecutadas.

https://forms.gle/D2MdjmpyBxHzbhEx5

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 I2024018963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Preparación de Alimentos
2. Lugar o Localidad o Sede: No Aplica
3. Fecha y hora: 3:00 pm - 4:00 pm 24-09-2024
4. Nombre responsable: Laura Tatiana Suarez Alvarez
5. Dependencia responsable: Centro Integral de Atención Integral 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 A	CC	1[illegible]4411	CIAI 68	T. Alimentos	No Aplica	tamalegalimentos ciai68grupos@gmail	3213741326	
2	Valentina Huertas M	C.C	1075687464	CIAI 68	Auxiliar Cocina	N/A	[illegible]	3115303776	Valentina Huertas
3	Diana Isabel Torres	C.C	52435702	CIAI 68	Coordinadora	N/A	[illegible]	3204299335	
4	Amanda Muñoz	CC	35474880	CIAI 68	cocina	N/A	[illegible]	3298948956	
5	Josefa Benitez	CC	23522981	CIAI 68	Aux Cocina	N/A	———	3124784596	
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 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