ACTA N° 497

FECHA: Bogotá, 7/2/2023

HORA: 1:00 – 2:00 pm

LUGAR: Centro de Cuidado Transitorio Memoria y Saber

TEMA: PROCESOS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN (Preparación, servido y Distribución)

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la capacitación.
2. Metodología
3. Desarrollo de la temática
4. Pre y pos test.

OBJETIVO: Garantizar el cumplimiento de todos los procesos en el servicio de alimentación, de tal manera que al consumidor final llegue una alimentación inocua.

METODOLOGÍA: El taller se realiza de manera teórica por medio de presentación en Power Point se les explica la temática expuesta, previo a realizar el pre test; posterior al tema expuesto se clarifica dudas de la temática y se procede a realizar Post test.

Saludo y Bienvenida a los Participantes.

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

No.	Actividad	Responsable	Registro documental
1	Pre alistamiento de alimentos	Personal manipulador del servicio de alimentación – Responsable o Coordinador de la unidad operativa.	Registro control de entradas y salidas de alimentos – Registro reporte asistencia de participantes.
2	Pelar, cortar, desmenuzar, picar, entre otros.	Personal manipulador del servicio de alimentación	No aplica

Powered by CamScanner

3	Pesar los alimentos en peso neto	Personal manipulador del servicio de alimentación	Registro preparación de alimentos
4	Preparación de los alimentos	Personal manipulador del servicio de alimentación	Registro preparación de alimentos
5	Toma de muestras testigo	Personal manipulador del servicio de alimentación	Registro preparación de alimentos

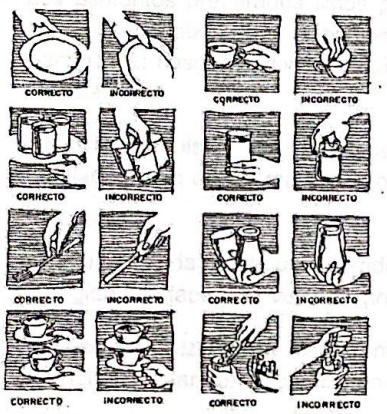
SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN

Servir y distribuir los alimentos preparados en el servicio de alimentación con calidad y calidez, cumpliendo con la minuta patrón, el ciclo de menús y las características organolépticas óptimas para la satisfacción de los participantes.

- Cuando los alimentos sean distribuidos por el personal manipulador de alimentos directamente a la mesa, cada participante debe tener espacio en el comedor o lugar dispuesto para el consumo de alimentos, por ningún motivo deberán entregarse alimentos en la mano.
- Cuando los alimentos sean recogidos por los participantes en el sitio de distribución, se deberán entregar servidos en plato sobre una bandeja, la cual no debe estar mojada.
- Cuando el menú incluya fruta, esta debe servirse en un plato de forma individual, un plato para cada participante, en la presentación (picada, tajada) definida en el ciclo de menús.
- Los alimentos servidos deben entregarse en platos y con cubiertos limpios, secos y en buen estado.
- En caso de ser requerido el uso de desechables (platos, cucharas, vasos, tenedores, cuchillos) estos deberán ser de material biodegradable.
- Si los alimentos deben ser transportados en los carros transportadores, entre el lugar de servido y el lugar de distribución dentro de la unidad operativa, estos deben estar debidamente cubiertos, asegurando calidad y presentación de los mismos.
- El tiempo entre el servido y la distribución no debe superar los 15 minutos, para garantizar la inocuidad de la preparación.
- Los jugos deben ser servidos máximo 15 minutos antes de ser entregados a los participantes y estar protegidos para evitar la contaminación.
- Los postres sin empaque primario deben servirse en postreras o plato dulce al igual que el queso, nunca en el plato del seco o sobre la bandeja. Para el caso de los postres que contengan empaque estos podrán ubicarse en la bandeja
- Los alimentos preparados pueden salir de la unidad operativa solo en casos excepcionales y solo en el servicio de comedores, de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico de este servicio.

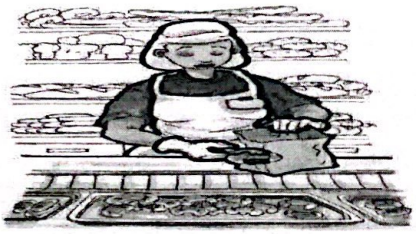
FORMAS CORRECTAS DE TOMAR LOS UTENSILIOS

Powered by CamScanner



OBSERVACIONES GENERALES

- Mantener alimentos cubiertos, mientras son servidos.
- El servido debe hacerse con pinzas o cucharas para evitar el contacto de los alimentos con las manos.
- Tomar platos y vasos por la base, las tazas o pocillos por la oreja y los cubiertos por el mango.
- ...Cuidado con los dedos! Pueden contaminar los alimentos.
- Evitar hablar o toser encima de los alimentos.
- Las mesas, sillas y en general el espacio de consumo de alimentos debe estar en buen estado, limpio y desinfectado

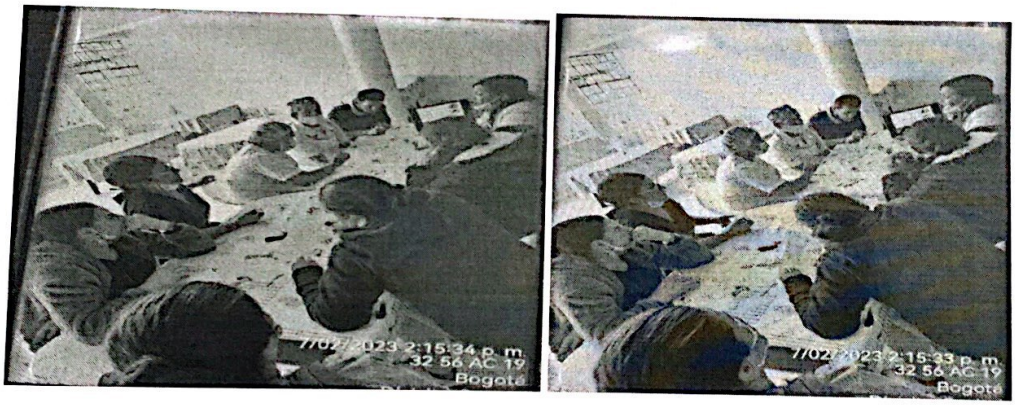


Powered by CamScanner

Temperaturas de Servido de Alimentos.

- Los alimentos preparados listos para servir calientes como: sopas, carnes, verduras, entres otros deben estar a temperaturas igual o superiores a 65ºC, con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación del alimento conforme a las buenas prácticas de manufactura.
- Los alimentos listos para el consumo sin proceso térmico como jugos de frutas y las ensaladas frías deben mantenerse a una temperatura de refrigeración igual o inferior a 4ºC.
- Para la ensalada fría se recomienda que una vez preparada se refrigere en un recipiente protegido con tapa y se vaya sacando de la nevera conforme a la demanda del servicio.
- En caso de utilizar pilas refrigerantes, estas deben estar limpias y desinfectada previa utilización y estar contempladas en el plan de saneamiento básico.

REGISTRO FOTOGRÁFICO



Powered by CamScanner

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
CLAUDIA YIRA QUIÑONES	NUTRICIONISTA	CENTRO CUIDADO TRANSITORIO MEMORIA Y SABER	
WILLIAM FERNADEZ	COORDINADOR	CENTRO CUIDADO TRANSITORIO MEMORIA Y SABER	

Powered by CamScanner

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Monica Baena	servicios g		Monica Baena
feiley mendoza D.	Aux. Cocina.	C. transito. Memoria.	feiley M.
gabriel duarte	SERVICIOS G	C TRA MEMORIA	gabriel duarte
leydi Guerrero Vanegas	Auxiliar cocina	ctro memoria	leydi Guerrero
Dora vargas	Aux cocina	centro memoria	Dora vargas
yenit Cardenas	Aux Coau.	Centro Memoria	
Mª Esmeralda leiva	S. generales	Centro Memoria	
Judybic Olarte	S. generales	CentroMemoria	Judybic O.
Carmen bocanegra	S. generales	Centro memoria	Carmen b.

Powered by CamScanner