

ACTA

FECHA: Bogotá, 22 de mayo de 2025
HORA: 2:00 PM
LUGAR: Jardín infantil Acepta el cambio
TEMA: **Fortalecimiento preparación de alimentos**

ASISTENTES: Nutricionista
Responsable del servicio
Colaboradoras del servicio de alimentos

ORDEN DEL DÍA

1. Saludo
2. Reconocimiento del servicio de alimentos
3. Diligenciamiento de formato características organolépticas
4. Diligenciamiento muestreo porciones servidas

DESARROLLO:

El día de hoy se realiza fortalecimiento a las colaboradoras del servicio de alimentos respecto al tema "Preparación de alimentos", se inicia el espacio preguntándoles a las colaboradoras que desde que momento se debe considerar las actividades realizadas para la preparación de alimentos. A lo que las compañeras mencionaban actividades relacionadas únicamente con el prelistamiento de las materias primas; sin embargo se les menciona que el tema de preparación de alimentos va desde la planificación para la compra de alimentos hasta el momento antes de servir a cada plato.

Se les explica que existe el proceso de compra de alimentos liderado principalmente por la responsable del servicio de realizar el pedido y por ende compra de alimentos, en esta etapa es importante la actividad como ellas como responsables de la preparación de alimentos, ya que son quienes pueden de primera mano informar las existencias de materias primas en la cocina para dar cumplimiento al ciclo de menú.

La siguiente etapa es el recibo de alimentos, en el cual ella deben no solamente conocer el pedido que haya hecho la responsable del servicio para realizar las revisiones correspondiente en cantidades de pedido, si no también las calidades, acá es dónde deben aplicar los criterios de aceptación y rechazo al recibo de los alimentos, en donde deben verificar las texturas, colores y olores de los perecederos y los empaques, lote, fechas de vencimiento entre otros; con e fin de garantizar la inocuidad y trazabilidad de las materias primas.

Prosigue el almacenamiento en donde se deben aplicar las condiciones necesarias de acuerdo al grupo de alimentos, ejemplo: condiciones de temperatura de los refrigerados y congeladores para los alimentos como carnes, algunas frutas procesadas verduras , lácteos entre otros, o estibas y anaqueles en adecuadas condiciones para el almacenamiento.

A continuación sigue el prelistamiento de las materias primas para las preparaciones de acuerdo al ciclo de menú correspondiente, acá abarca el picado, pelado, lavado, para esto se les recalca que para aquellos alimentos que venían de congelación deben seguir un proceso que garantice la cadena de frío y evitar la proliferación de microorganismos.

Para la preparación en sí, se les menciona que es una consecuencia de todos los procesos llevados previamente, es decir que es un proceso secuencial que en el cual importa no solo únicamente cocinar los alimentos, todo esto con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos y/o preparaciones que van a consumir los niños y niñas del Jardín Infantil Acepta el Cambio.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
No se generan compromisos		

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
<u>Helen Pino</u>	<u>NUTRICIONISTA</u>	<u>SDIS</u>	<u>Helen Pino</u>
<u>Doris Barrios</u>	<u>RESPONSABLE</u>	<u>J.I. ACEPTA</u>	<u>Doris Barrios</u>

Anexos: Lista de firmas

Elaboró: Helen Pino



ALCALDIA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA Y SEGURIDAD

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: GOR-GC-073
Versión 2
Fecha: Memo 12024018963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: FORTALECIMIENTO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 2. Lugar o Localidad o Sede: ICO Aceptación 3. Fecha y hora: 22-5-2025 2:00pm
4. Nombre responsable: Helen Piro 5. Dependencia responsable: MANEJO S.O.S

6. Item	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	Isabel Velandea	CC	51988636	Acepta	manipulador		Isa2468@Hotmail.com	3125769750	Isa
2	Nelly Silva Aya	CC	52026554	Acepta	manipulador			52026554	Nelly Silva
3	Esperanza Velandea	CC	51704693	Acepta	M. Alimentos			3175127765	Esperanza
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Reservados los derechos de esta información: En cumplimiento de la Ley 1581 de 2013, se ha informado que la Secretaría Distrital de Integración Social - SDIS, es la responsable del tratamiento de sus datos personales recogidos y podrá realizar modificaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, de acuerdo con la política de la entidad. Cuando sea necesario, se le informará a los interesados, así como se les avisará sobre los riesgos de no hacerlo o de no proporcionar los datos requeridos. Para la consulta, modificación o eliminación de sus datos personales, así como para conocer los datos almacenados, debe dirigirse a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía.

Toda solicitud registrada de acceso a la información debe ser reportada al Programa Gestión de Talento Humano - Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.