COMPONENTE SALUD Y NUTRICIÓN	HOGAR INFANTIL GERONA DEL ARCOIRIS	ACTA DE CAPACITACIÓN 21 de MAYO de 2024 9:00 A.M. – 10:00 A.M.

Objetivos:

- Brindar a las encargadas del servicio de alimentos, los conocimientos necesarios para el desarrollo adecuado de sus funciones y así mismo un adecuado diligenciamiento de los formatos establecidos tanto en el ICBF, como en la entidad administradora del servicio.
- Dar a conocer a los manipuladores de alimentos los principales cambios de la minuta patrón, los ciclos de menús y la importancia de la estandarización de recetas.

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

TEMATICAS:

- BPM buenas prácticas de manufactura.
- Minuta patrón, ciclos de menús, estandarización de receta.

Siendo el día 21 de mayo de 2024 las 9:00 a.m. se realiza reunión con las encargadas del servicio de alimentos de la siguiente forma: Se explica a las señoras del servicio de alimentos los términos utilizados comúnmente para que se familiaricen con ellos:

- **BPM:** buenas prácticas de manufactura. Conjunto de normas y procedimientos a seguir en los puntos de atención para conseguir que los productos sean fabricados de manera consistente y acorde a los estándares de calidad. La descripción de estos programas se encuentra en el manual de calidad, y los aplicados hasta el momento son: Programa de Limpieza y desinfección, Programa de Control de plagas, Programa de disposición de residuos sólidos, programa de Control de agua, Programa de Control de aguas residuales, Programa de Control de Proveedores, Programa de Capacitación, entre otros.

- **ESTANDARIZACIÓN:** ajustar el método de preparación de alimentos a un solo modelo, común a todos los puntos de atención en los que se ofrece el servicio.

Adicionalmente, se les explica a las señoras de la cocina, un sistema estandarizado facilita la realización del proceso, con el fin de crear una disciplina que permite documentar todas las actividades ejecutadas.

En la estandarización se implican factores como: personal involucrado, disponibilidad de recursos y disponibilidad de equipos.

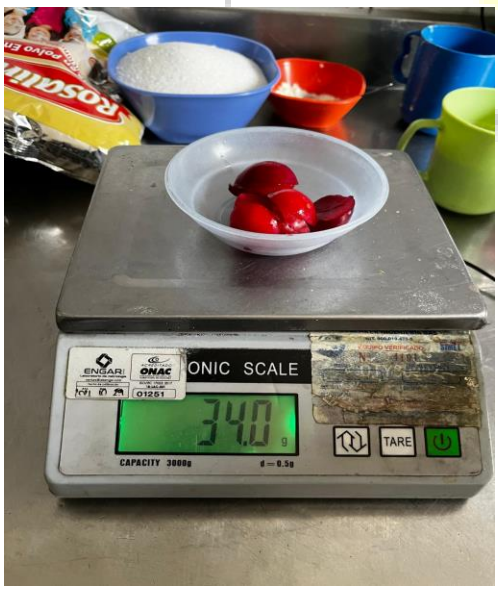
Se explica el formato de receta estandarizada debe contener toda la información de la preparación como cantidades, descripción de procesos, temperaturas y tiempos de cocción, asimismo como nombre de la preparación, código de la preparación, número de porciones, cantidad de porción, método de cocción. Esta estandarización ofrece ventajas en los procesos productivos como: promueve la calidad de los alimentos producidos, establece uniformidad en las preparaciones, ahorro de tiempo de los cocineros, simplifica el cálculo de los costos, facilita capacitación a nuevas manipuladoras.

Dado a lo anterior, se realizó con el personal manipulador de alimentos un taller de verificación de los alimentos servidos en la Unidad De Servicio y que el personal esté cumpliendo con lo indicado en la minuta y el correspondiente gramaje.

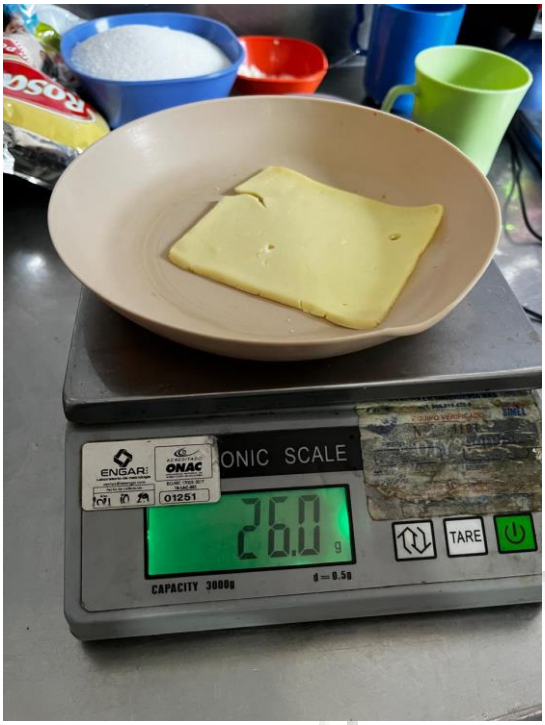
A continuación, se anexa el registro fotográfico de la actividad realizada:










ONIC SCALE
ENGAR
ONAC
01251
26.0 g
TARE
CAPACITY 3000g
d = 0.5g


ONIC SCALE
ENGAR
ONAC
01251
23.5 g
TARE
CAPACITY 3000g
d = 0.5g




ONIC SCALE
ENGAR
ONAC
01251
202.5 g
TARE
CAPACITY 3000g
d = 0.5g


ONIC SCALE
ENGAR
ONAC
01251
33.0 g
TARE
CAPACITY 3000g
d = 0.5g


ONIC SCALE
ENGAR
ONAC
01251
25.0 g
TARE
CAPACITY 3000g
d = 0.5g




ONIC SCALE
ENGAR
ONAC
01251
40.5 g
TARE
CAPACITY 3000g
d = 0.5g

ELABORADO POR:

Sammy K. Ayala F.

_____

SAMMY AYALA F.

NUTRICIONISTA DIETISTA

Jardín Infantil Centro Arco Iris De Amor

Nuevo Infantil
Arco Iris De Amor

Hogar Infantil
Corazón Arco Iris De Amor