COMPONENTE SALUD Y NUTRICIÓN	HOGAR INFANTIL GERONA ARCOIRIS DE AMOR	ACTA CAPACITACION TALENTO HUMANO

FECHA:

- 11 de septiembre de 2024 – 8:00 a.m. 10:00 a.m.

TEMÁTICAS:

- PROCESOS DE SERVICIO DE ALIMENTOS II: Preparación, cocción, servido y distribución de alimentos.
- Entrega de cartilla al personal manipulador de alimentos y de servicios generales

OBJETIVOS:

- Dar a conocer al personal manipulador de alimentos y al personal de servicios de alimentos los procesos adecuados de preparación, cocción, servido y distribución de alimentos.
- Realizar la entrega de una cartilla educativa que permita reforzar las temáticas vistas durante el año.

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

Se inicia la capacitación dando un saludo de bienvenida al Talento humano y se procede a dar inicio a la reunión y se explica que para este día se abordará la temática sobre el PROCESOS DE SERVICIO DE ALIMENTOS II: Preparación, cocción, servido y distribución de alimentos. Se inicia por explicar que, Las personas encargadas de la manipulación y preparación de alimentos deben tener en cuenta:

Preparación:

- Cuando se requiera la descongelación de un alimento, esta debe hacerse en el refrigerador, de un día para otro, y no a temperatura ambiente, para evitar su contaminación.
- Retirar de los refrigeradores y anaqueles sólo las cantidades requeridas. Esto evita pérdidas o reingresos de productos, que no son convenientes desde el punto de vista de su conservación e higiene.
- Un producto que haya caído al piso debe desecharse. Igual debe hacerse con los residuos que queden en las máquinas picadoras, molinos, etc.
- Las áreas de manipulación y preparación de alimentos deben limpiarse y lavarse diariamente, evitando la dispersión de polvo.
- Las basuras y residuos deben ser dispuestos en bolsas plásticas biodegradables, las cuales deben estar confinadas en recipientes con tapa y deben evacuarse una vez estén llenas.

- Las personas ajenas al manejo de alimentos que ingresen al servicio deben contar con las medidas higiénico sanitarias correspondientes (gorro, tapabocas y bata de color claro).
- El personal directamente vinculado a la preparación de los alimentos no manipula dinero simultáneamente.
- Se lavan los alimentos o materias primas crudas como carnes, verduras, hortalizas, frutas y productos de la pesca con agua potable corriente, antes de su preparación.
- Las hortalizas, verduras y frutas que se comen crudas. se lavan y desinfectan con sustancias permitidas.
- Las operaciones de preparación se realizan en forma secuencial y continua, de tal forma que se protege el alimento de la proliferación de microorganismos o contaminación cruzada.
- Se realizan operaciones de limpieza y desinfección de equipos, utensilios y superficies que entren en contacto con los alimentos a través de métodos adecuados (químicos - físicos), según el programa de limpieza y desinfección.
- El descongelamiento de los alimentos como las carnes, frutas entre otros, es importante realizarla manteniendo siempre la cadena de frío, es decir el producto debe ser trasladado de congelación a refrigeración, el tiempo necesario dependerá del tipo y tamaño del alimento, se debe descongelar los alimentos con 24 a 48 horas de antelación a la preparación. Bajo ninguna circunstancia los alimentos congelados deben ser sometidos a proceso de cocción sin previa descongelación, puesto que este procedimiento conlleva a que el alimento se cocine superficialmente, manteniendo el interior crudo el cual genera riesgo de contaminación; de igual manera es una mala práctica sumergir los alimentos congelados en agua.
- En el caso de preparación de ensaladas que requieran proceso térmico, pero que su consumo se prefiera en frío (ejemplo: habichuelas, zanahoria, entre otras), deben ser enfriadas rápidamente para garantizar que la ensalada llegue a la temperatura de seguridad en el menor tiempo posible. Cuando se requiera esperar entre una etapa de elaboración y la siguiente, el alimento se mantiene protegido y en el caso de los alimentos susceptibles a la contaminación como carnes y sus derivados, leche y sus derivados, se aseguran las temperaturas según sea el caso: alimentos calientes a temperaturas mayores a 60°C y temperaturas de refrigeración menor a 4°C. Se debe tomara la temperatura en el recipiente en el cual se mantiene el producto antes de entregar al beneficiario.
- Contar con avisos alusivos a prácticas higiénicas adecuadas, en lugares visibles del área de producción de alimentos (sitios estratégicos) y deben estar protegidos para mantener su duración.

Servido y distribución

- La Ración Preparada sólo se servirá y distribuirá en las áreas destinadas para este fin, las cuales deben cumplir con las condiciones de espacios, limpieza y desinfección necesarias.
- La Ración Industrializada se distribuirá en los espacios definidos, los cuales deben cumplir con condiciones mínimas de higiene y comodidad para el consumo de alimentos.
- Se debe tener en cuenta lo señalado en la Guía de Metrología de ICBF, en lo referente a la estandarización de porciones servidas, para garantizar la uniformidad del servido y el cumplimiento a la minuta patrón.
- El servido de los alimentos deberá hacerse con utensilios adecuados en calidad y cantidad (pinzas, cucharas, etc), según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el directo con las manos.
- Por ningún motivo, los beneficiarios del programa deben tener acceso al área de servido y entrega de alimentos.
- Se deben mantener las preparaciones a temperaturas de servido adecuadas, realizando la medición de control en el recipiente en donde se reserva el alimento previo al servido, con el fin de disminuir el riesgo de contaminación del alimento conforme a las buenas prácticas de manufactura. o Frío menor o igual a 4ºC (jugos de frutas, queso y/o postres que requieran refrigeración y las ensaladas frías) o Caliente mayor o igual a 60ºC (sopas, carnes, verduras calientes, arroz, tubérculos y otros)
- Para le verdura 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; también se puede mantener fuera de la nevera en un recipiente protegido con tapa, sobre una cama de hielo suficiente, que garantice la temperatura.
- El hielo para disminución de temperatura, debe ser preparado con agua potable y ser manipulado de la misma forma que los alimentos listos para consumir.
- En ningún caso los alimentos preparados deben someterse a variaciones de temperatura que pongan en riesgo la inocuidad del alimento; para el caso de los alimentos calientes evitar la práctica de apagar el fogón y dejar en reposo los alimentos hasta que enfrían y luego volver a calentarlos; esto puede generar proliferación microbiana y alteración del aporte nutricional de la preparación. La manera correcta de conservar los alimentos calientes es manteniendo temperaturas constantes de mínimo 60°C; se deben mantener cubiertas las preparaciones ya que al cubrirlas se retiene el calor y evita que contaminantes caigan en las mismas, agitando en intervalos de tiempo, para uniformizar el calor en la comida.
- La distribución de los alimentos a los beneficiarios, se debe realizar en el menor tiempo posible, empleando utensilios diferentes para cada una de las preparaciones, para asegurar de esa manera la calidad e inocuidad de los mismos; debe procurarse el

servido a una temperatura que no genere accidentes graves a los usuarios o manipuladores.

- Asegurar la presentación del plato servido, estéticamente adecuado y agradable.
- Los alimentos preparados y suministrados serán exclusivamente para la población participante objeto del servicio. No obstante, el operado podrá adicionar cantidades de alimentos superiores para las preparaciones de alimentos del personal del servicio de alimentos, a cargo del presupuesto propio del operador (nunca al presupuesto destinado a la alimentación de los beneficiarios) y sin afectar las porciones definidas a la población usuaria.
- Se debe preparar cada día, solamente los alimentos que se van a consumir. No se debe guardar preparaciones para ofrecerlas días después y se deberán desechar las preparaciones y alimentos calientes, que no se consuman después de cuatro horas.

Por último, se realizó la entrega de una cartilla elaborada por la nutricionista la cual tiene como propósito repasar los temas claves del manual de buenas prácticas de manufactura y del plan de saneamiento básico que les permita estar en constante aprendizaje y refrescar los temas aprendidos durante el año, cada temática a trabajar contiene la explicación del tema, una pre-evaluación y una evaluación para repasar el tema visto una vez culminada la cartilla se realizará la entrega de un diploma.

Finalmente, se brindó un espacio para resolver las dudas e inquietudes y se realizó el cierre de la reunión.

REGISTRO FOTOGRAFICO:








ELABORADO POR:

Sammy K. Ayala F.

SAMMY AYALA- NUTRICIONISTA DIESTISTA

Fundairis
Fundación Arco Iris de Amor

FIRMAS:

Johana Castro
Manipuladora de Alimentos

Esmeralda Martínez
Manipuladora de Alimentos

Manipuladora de Alimentos

Servicios Generales

Olga M Ruiz C
Manipuladora de Alimentos

Glady Sofia Marin S
Manipuladora de Alimentos

Nubia Stella S
Servicios Generales

Glady Salcedo
Servicios Generales