ACTA N° 30

FECHA: Bogotá, 07 de junio de 2024

HORA: 04:00 pm – 5:00 pm

LUGAR: Centro integrarte de atención externa grupo 8

TEMA: Inducción al servicio de alimentos, minuta patrón y ciclo de menús derivados.

ASISTENTES:

- Nancy Martínez Segura – Tecnóloga de alimentos
- Kimberly Ortega Rojas – Nutricionista
- Talento humano: personales auxiliares de cocina y servicios generales

ORDEN DEL DÍA:

1. Funciones manipulador de alimentos: BPM, minuta patrón, ciclos de menús, derivados, análisis químico, dietas y tipos de dieta.

DESARROLLO:

1. Saludo y presentación del objetivo de la capacitación.
2. Pre- test
3. Buenas Prácticas de Manufactura
4. Peligros presentes en los alimentos
5. Conceptos (dieta, minuta patrón, ciclos de menús, análisis químico)
6. Clasificación de dietas según calorías y consistencias
7. Post-test
8. Compromisos

1. Saludo y presentación del objetivo de la capacitación.

Se Inicia la capacitación con un corto saludo donde se expone el objetivo de la capacitación el cual es:

Socializar la inducción al servicio de alimentos, minuta patrón y ciclo de menús derivados., con el fin de suministrar las dietas a los participantes de manera correcta, de acuerdo con su patología de base, antecedentes y deglución, además de Iniciar correctamente la operación del servicio.

Powered by CamScanner

2. Pre-test

Se realizo el pre- test de manera física, con las siguientes preguntas:

1) ¿Qué son las buenas prácticas de manufactura?

2) ¿Qué es la minuta patrón?

3) ¿Qué son los ciclos de menús derivados?

4) ¿Cuáles son los peligros presentes en los alimentos?

3. Buenas prácticas de manufactura

¿Qué son las BPM?

Son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y forma de manipulación.
Se constituyen como regulaciones de carácter obligatorio en Colombia, buscan evitar la presentación de riesgos de índole física, química, y biológica durante el proceso de manufacturas de los alimentos.

4. Peligros presentes en los alimentos

Peligros físicos de los alimentos:

Asociados a la presencia de objetos extraños en los alimentos. Estos peligros son potencialmente capaces de producir heridas en quienes consumen un alimento contaminado.
Ejemplos de peligros físicos

- Materias extrañas (como trozos de vidrio o de madera)
- Partes no comestibles de los alimentos (como los trozos de hueso o las semillas de la fruta)

Peligros químicos de los alimentos:

Estos peligros pueden ocurrir a lo largo de toda la cadena alimentaria.
Por ejemplo: residuos de productos químicos utilizados en los cultivos para el control de plagas, pinturas, detergentes, lubricantes, finalmente la contaminación puede ocurrir en los mesones, utensilios de trabajo.
Ejemplos:

- Sustancia tóxicas de manera natural (biotoxinas marinas, las micotoxinas)
- Residuos químicos para la agricultura: plaguicidas, desinfectantes de superficies.

Peligros Biológicos de los alimentos:

Powered by CamScanner

Incluye a las bacterias, los parásitos y los virus. El problema principal lo constituyen los microorganismos, que se define como: seres vivos, microscópicos, que se encuentran en todas partes (agua, aire, tierra)
Ejemplos de contaminantes biológicos:

- En la piel de los animales y humanos, en las heridas infectadas, en los cabellos, en manos y uñas sucias, en la saliva de humanos y animales, en las deposiciones o excrementos.

5. Conceptos (dieta, minuta patrón, ciclos de menús, análisis químico)

- **Dieta:** Es la cantidad de alimento que se le proporciona a un organismo en un periodo de 24 horas, sin importar si cubre o no sus necesidades de mantenimiento, en resumen, es el conjunto de nutrientes que se absorben luego del consumo habitual de alimentos.

- **Minuta patrón:** Es una guía que establece los grupos de alimentos, componentes y gramajes por grupo de alimentos, según un grupo poblacional, esta se utiliza para el diseño de los ciclos de menús.

- **Ciclo de menús:** Es un conjunto de menús diarios los cuales se repiten de una forma periódica y a su vez facilitan la planeación de todo el proceso del servicio de alimentación.
  El ciclo de menús de la unidad de servicio tiene 4 semanas, las cuales tienen 20 ciclos, que se componen de 3 tiempos de comida.

- **Análisis químico:** estudio de los alimentos y de las sustancias que los integran (macro y micronutrientes). también podemos encontrar el peso bruto, peso neto de los alimentos para cada una de las diferentes preparaciones.

- **Calorías:** las calorías son la energía que se encuentra en los alimentos. El cuerpo tiene una demanda constante de energía y utiliza las calorías de los alimentos para seguir funcionando.

6. Clasificación de dietas según calorías y consistencias

Clasificación de dietas según sus calorías

- **Normo calórica:** es aquella dieta que busca brindar a través de los alimentos las calorías y los macro y micronutrientes necesarios para el mantenimiento de un peso adecuado.

- **Hipocalórica:** es aquella dieta que busca brindar a través de los alimentos una pequeña restricción calórica con el fin de normalizar el peso en personas que presentan sobrepeso u obesidad.

- **Hipercalórica- hiperproteica:** es aquella dieta que busca brindar a través de los alimentos un aumento de las calorías y los macros (proteínas, carbohidratos) con el fin de generar un aumento calórico en personas de bajo peso o diagnóstico de delgadez.

Powered by CamScanner

Clasificación de dietas según modificación en su consistencia

- **Dieta semiblanda:** Es una dieta que incluye preparaciones que facilitan el proceso de masticación y deglución.
- **Dieta blanda:** Es una dieta modificada en consistencia que permite preparaciones que no requieran esfuerzo en la masticación.
- **Dieta Líquida completa:** Es una dieta que busca satisfacer los requerimientos de nutrientes del paciente, ofreciendo alimentos en estado líquido y a temperatura adecuada, es nutricionalmente adecuada.

7. Post-test

Se realizo el pre- test de manera física, con las siguientes preguntas:

1) ¿Qué son las buenas prácticas de manufactura?

2) ¿Qué es la minuta patrón?

3) ¿Qué son los ciclos de menús derivados?

4) ¿Cuáles son los peligros presentes en los alimentos?

8. compromisos

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura, ciclo de menús derivados, minuta patrón y de más actividades necesarias para mantener el adecuado funcionamiento del servicio de alimentos.	Auxiliares de cocina y servicios generales Centro Integrarte Atención Externa Grupo 8	Durante la vigencia del convenio

Powered by CamScanner

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Kimberly Katherin Ortega Rojas	Nutricionista	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 8	
Nancy Martínez Segura	Tecnologa de alimentos	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 8	Nancy

Anexos: Formato planilla de asistencia talento humano Centro Integrarte Atención Externa Grupo 8.

Evidencias fotográficas





Elaboró: Kimberly Katherin Ortega Rojas

Nutricionista

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 1 Fecha: Memo I2023023863 - 14/08/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: Inducción al servicio de alimentos, minuta patrón y ciclos de menús derivados 2 Lugar: Centro Integral de Atención Externa Grupo 5 3. Fecha y hora: 07-06-2024 - 4:00 pm - 5:00 pm

4. Ítem	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	Sandra Jimenez	52.538.425	CIAE GB	Servicios Generales	No aplica	darsukyza@hotmail.com	3114777647	Sandra Jimenez
2	Maria Inés Ramos	51560048	CIAE 68	serv. gral.	No aplica	hisosaborados hotmail.com	3125930900	MR.
3	Olga Omeris Herrera	44689112	CIAE 8	Manip. Alimb	No Aplica	olga.omeris.herrera @gmail.com	314 2417302	Olga Omeris H.
4	MARY ALCEDO	39719469	CIAE 8	Manipuladora alimentos	no aplica	- -	3102169306	Mary Alcedo
5	Nancy Martinez	52'787.936	CIAE GB	Tec. Alimentos	NA	ntamase@live.com	3114736354	Nancy

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

Powered by CamScanner