ACTA N° 84

FECHA: Bogotá, marzo 20 de 2025.

HORA: 12:30 p.m. - 1:20 p.m.

LUGAR: Servicio de Alimentos del Centro Integrarte de Atención Externa Grupo 8.

TEMA: Servido y distribución de alimentos

ASISTENTES: Equipo servicio de alimentos y servicios generales del CIAE Grupo 8

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo.
2. Entrega y solución de pretest.
3. Capacitación sobre Servido y distribución de alimentos.
4. Despejar dudas y solución del postest.
5. Análisis de datos.
6. Firma de asistencia.

DESARROLLO:

1. Se da inicio a la reunión a las 12:30 p.m. Se hace extensivo el saludo a los asistentes.
2. Solución de pretest.
3. Para brindar la información de esta capacitación se tiene como apoyo la minuta patrón y una presentación en power point. Se realiza actividad práctica para realizar dicha tarea.

Objetivo general:

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 del centro integrarte de atención externa grupo 8.

Powered by CamScanner

Objetivos específicos

- Cumplir con las normas y procedimientos de calidad e inocuidad
- Servir los alimentos de acuerdo con la minuta patrón y el ciclo de menús
- Garantizar que los alimentos sean seguros y no estén contaminados
- Satisfacer a los consumidores
- Presentar los alimentos de manera que sean aceptables y que den satisfacción al consumidor



Servido y Distribución de Alimentos

Exploraremos las mejores prácticas para garantizar seguridad, calidad y excelencia en el servicio.

por NANCY MARTINEZ SEGURA

Importancia de la Inocuidad Alimentaria

Definición
Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen o consuman.

Impacto en Salud
Previene enfermedades transmitidas por alimentos que afectan a millones de personas anualmente.

Consecuencias Económicas
Evita pérdidas financieras por retiros de productos, demandas legales y daño a la reputación.

Etapas del Servido de Alimentos



Preparación Previa
Organización de ingredientes y utensilios antes del servicio.

Uso de Utensilios Estandarizados
Cucharones y pinzas que garantizan porciones uniformes.

Temperatura Adecuada
Alimentos calientes por encima de 65°C y fríos por debajo de 5°C.

Tiempo Máximo
No más de 2 horas entre servido y consumo.

Proceso de Servido de Alimentos



Consulta de la minuta patron
Consultar el peso de cada porcion dependiendo de la dieta a servir

Uso de Utensilios Estandarizados
Cucharones y pinzas que garantizan porciones uniformes.

Pesaje de plato modelo
Pesar cada alimento segun minuta patron.

Tiempo Máximo
No más de 2 horas entre servido y consumo.



Buenas Prácticas en el Servido

Higiene Personal
Lavado frecuente de manos, uso de cofia, cubrebocas y guantes. Uniformes limpios y sin joyas.

Limpieza de Utensilios
Desinfección antes y después del uso. Almacenamiento adecuado para evitar contaminación.

Presentación Atractiva
Disposición armoniosa de alimentos. Temperatura y textura apropiadas. Vajilla limpia y en buen estado.

Prevención de Contaminación
Separación de alimentos crudos y cocidos. Uso de utensilios específicos para cada alimento.

Equipos y Utensilios para el Servido



Los equipos adecuados garantizan la conservación de temperatura y calidad. Su mantenimiento regular es esencial para prevenir contaminación.

Powered by CamScanner



Conclusiones y Recomendaciones

Puntos Clave

Higiene, temperatura y tiempo son factores críticos que nunca deben descuidarse.

Control y Seguimiento

Documentar procesos y realizar auditorías periódicas mejora los resultados.

Compromiso con la Calidad

La excelencia en el servido refleja el respeto hacia nuestros participantes .

4. Se realiza seguimiento al servido y distribución de los alimentos a la hora del almuerzo y se evidencia el adecuado uso de los diferentes porcionadores e implementos donde se garantiza la cantidad adecuada según las diferentes dietas a distribuir.





5. Análisis de datos: El 50 % del equipo aplica y comprende a cabalidad las cantidades y los implementos a usar en el momento del servido, el otro 50% se debe reforzar en el manejo del tema en general, debido a que no realizan esta actividad diariamente.

Powered by CamScanner

6. En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Sandra Jimenez	Serv. gral	CIAE G8	Sandra Jimenez
Olga Omeris Herrera	Serv Alimentos	CIAE G8	Olga Omeris H
[illegible]	Serv Alimentos	CIAE G8	[illegible]
Maria Ines Ramos	Serv. gral.	CIAE G8	MR
Nancy Martinez S	Tecnologa Alimentos	CIAE G8	Nancy M

Elaboró: Nancy Martinez Segura

Powered by CamScanner