ACTA N° 276

FECHA: Bogotá, Octubre, 25 de 2024.

HORA: 3:00 pm. - 04:00 pm.

LUGAR: Centro Integrarte Atención Externa Grupo 5.

TEMA: Capacitación BPM Preparación, Servido y distribución de alimentos

ASISTENTES:

Wilver Alfredo Ramirez López- Tecnólogo en alimentos
Manipuladores de alimentos (Se anexa lista de asistencia)

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo inicial al personal asistente.
2. Presentación del prer test
3. Explicación breve de la importancia de tener en cuenta todos los aspectos para desarrollar un buen preparado de alimentos sin perdidas y controlando mermas, servido y distribución adecuada.
4. Presentación del post test

DESARROLLO:

1. Se da inicio a la capacitación dando un saludo inicial a los manipuladores recordando la importancia de realizar un cálculo exacto en las cantidades de alimentos a utilizar según el ciclo de menú, la importancia de realizar un servido de los alimentos cumpliendo con todas las normas de manipulación de alimentos.

2.Se presenta el pre test y la solución del mismo.

3. Se realiza explicación a los manipuladores de cómo se debe realizar el cálculo de los alimentos a utilizar para la preparación de cada dia, se explica cuáles son las cantidades necesaria para algunas preparaciones, entre ellas las ensaladas de lechuga, zanahoria y espinacas, se realiza un recuento y repaso por toda la minuta patrón donde se hace explicación para una mejor lectura del documento. Se explica a los manipuladores de alimentos cuales son los procesos que se deben tener en cuenta para realizar un servido adecuado, empezando por realizar un lavado de manos, ingresar al servicio de alimentos sin joyas, accesorios ni maquillaje.

Se debe tener en cuenta que para realizar un servido de alimentos se debe contar con Cucharas medidoras, guantes de manipulación de alimentos, gramera y realizar un plato muestra desde el inicio del servido con el fin de tener una referencia visual y tangible del modo de servido.

Con el fin de realizar una distribución adecuada de los alimentos, primero se debe realizar un conteo de la totalidad de las personas que se encuentran en la unidad operativa en el momento.

Posteriormente de deben revisar los tipos de dietas con los que se cuenta en el momento de la distribución con la finalidad de no entregar un tipo de alimentación no correspondiente.

Se debe tener en cuenta que para servir los alimentos de los participantes, se debe contar con la indumentaria correspondiente mínima requerida como el gorro, tapabocas si joyas ni accesorios y en su defecto usar bata y guantes para manipular alimentos.

Después de tener en cuenta todos estos aspectos de cuidado a los alimentos con los elementos de protección se debe mantener una comunicación clara con los participantes, tener un buen trato hacia ellos y lo mas importante, hacerlos sentir cómodos y escuchados.

4. Se entrega el post test y se espera a la solución del mismo dando una retroalimentación

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Garantizar la porción servida, un alimento gustoso y que cumpla con características agradables a la vista, cuidar la presentación de los platos al momento de servir los alimentos al igual de mantener una adecuada presentación personal y usar los elementos de protección personal en el momento del suministro	Manipuladores de alimentos y tecnólogo en alimentos del centro Integrarte Atención externa grupo 5	A lo largo de la ejecución del contrato.

CONVOCATORIA. No aplica

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Wilver Ramirez López	Tecnólogo en alimentos	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 8	

Anexos: Registro fotográfico y listado de asistencia

Elaboró: Wilver Alfredo Ramírez López / Tecnólogo en alimentos



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Fecha: Memo 20240188953 - 12/07/2024

Página: 1 de 1

1. Tema: capacitacion Preparacion distribucion 2. Lugar o Localidad o Sede: centro integrado atencion extremo grupo 5. 3. Fecha y hora: 25-10-2024 3:00 Pm 4:00 Pm

4. Nombre responsable: Wilver Ramirez 5. Dependencia responsable: Salubridad

6. Ítem	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	Wilver Ramirez Lopez	CC	1018444607	CIACGS	tec Alimentos	No aplica	wilverramirezlopez@gmail.com	3173155997	
2	Damon Nicolas Hernandez	CC	1076079850	CIACGS	Aux Cocina	No aplica	Damondavid@gmail.com	3006830544	
3	Isabel Cristina Ortiz	CC	52915550	CIACGS	Aux Cocina	No Aplica	Isabelortiz31@gmail.	3204767785	
4	Luis Carlos Sarmiento	CC	1007228643	CIACGS	Servicio ge	No Aplica		3114686561	Luis carlos
5	Maria Minfa	CC	52517881	CIACGS	Serv general	No aplica		3144619346	Maria
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido pueda generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo

PRE Y POST TEST
BPM Servido y distribución

Pre test

NOMBRE: Nicolas Hernandez FECHA: 25-10-24

SELECCIONE UNA SOLA OPCIÓN COMO RESPUESTA CORRECTA

1. ¿Conteste (F) falso o (V) verdadero según corresponda?
   A. V para servir carne de res en salsa debe pesar 75gr
   B. V el peso del pan para NUEVES es de 60 gr
   C. V El peso de la carne del caldo es de 50 gr

2. ¿Qué elementos se debe tener en cuenta en el momento del servido de alimentos?
   A. Cucharas medidoras, gramera, guantes y bandejas
   B. Plato muestra tomado desde el inicio del servido
   C. Todas las anteriores

3. ¿Para el momento de distribución de alimentos que factores son importantes?
   A. Hacer uso adecuado de tapabocas y gorro
   B. Saber con antelación el tipo de dietas de los participantes
   C. tener un trato amable con los participantes y hacerlos sentir cómodos.

4. ¿Conteste (F) falso o (V) verdadero según corresponda?
   D. V Se puede reducir cantidad de sal si se utilizan especias?
   E. V Los tubérculos deben cocinarse porcionados dependiendo peso servido
   F. V para realizar cualquier preparación se debe tener en cuenta primero el número de participantes

post test

SELECCIONE UNA SOLA OPCIÓN COMO RESPUESTA CORRECTA

5. ¿Conteste (F) falso o (V) verdadero según corresponda?
   G. V para servir carne de res en salsa debe pesar 75gr
   H. V el peso del pan para NUEVES es de 60 gr
   I. V El peso de la carne del caldo es de 50 gr

6. Que elementos se deben tener en cuenta en el momento del servido de alimentos ?
   D. Cucharas medidoras, gramera, guantes y bandejas
   E. Plato muestra tomado desde el inicio del servido
   F. Todas las anteriores

7. ¿Para el momento de distribución de alimentos que factores son importantes?
   D. Hacer uso adecuado de tapabocas y gorro
   E. Saber con antelación el tipo de dietas de los participantes
   F. tener un trato amable con los participantes y hacerlos sentir cómodos.
   G. Todas las anteriores.

8. ¿Conteste (F) falso o (V) verdadero según corresponda?
   J. V Se puede reducir cantidad de sal si se utilizan especias?
   K. V Los tubérculos deben cocinarse porcionados dependiendo peso servido
   L. V para realizar cualquier preparación se debe tener en cuenta primero el número de participantes

PRE Y POST TEST

BPM Servido y distribución

Pre test

NOMBRE: Isabel Tano FECHA: 25 - octubre - 2024

SELECCIONE UNA SOLA OPCIÓN COMO RESPUESTA CORRECTA

1. ¿Conteste (F) falso o (V) verdadero según corresponda?
   A. V para servir carne de res en salsa debe pesar 75gr
   B. V el peso del pan para NUEVES es de 60 gr
   C. V El peso de la carne del caldo es de 50 gr

2. ¿Qué elementos se debe tener en cuenta en el momento del servido de alimentos?
   A. Cucharas medidoras, gramera, guantes y bandejas
   B. Plato muestra tomado desde el inicio del servido
   C. Todas las anteriores

3. ¿Para el momento de distribución de alimentos que factores son importantes?
   A. Hacer uso adecuado de tapabocas y gorro
   B. Saber con antelación el tipo de dietas de los participantes
   C. tener un trato amable con los participantes y hacerlos sentir cómodos.

4. ¿Conteste (F) falso o (V) verdadero según corresponda?
   D. V Se puede reducir cantidad de sal si se utilizan especias?
   E. V Los tubérculos deben cocinarse porcionados dependiendo peso servido
   F. V para realizar cualquier preparación se debe tener en cuenta primero el número de participantes

post test

SELECCIONE UNA SOLA OPCIÓN COMO RESPUESTA CORRECTA

5. ¿Conteste (F) falso o (V) verdadero según corresponda?
   G. V para servir carne de res en salsa debe pesar 75gr
   H. V el peso del pan para NUEVES es de 60 gr
   I. V El peso de la carne del caldo es de 50 gr

6. Que elementos se deben tener en cuenta en el momento del servido de alimentos ?
   D. Cucharas medidoras, gramera, guantes y bandejas
   E. Plato muestra tomado desde el inicio del servido
   F. Todas las anteriores

7. ¿Para el momento de distribución de alimentos que factores son importantes?
   D. Hacer uso adecuado de tapabocas y gorro
   E. Saber con antelación el tipo de dietas de los participantes
   F. tener un trato amable con los participantes y hacerlos sentir cómodos.
   G. Todas las anteriores.

8. ¿Conteste (F) falso o (V) verdadero según corresponda?
   J. V Se puede reducir cantidad de sal si se utilizan especias?
   K. V Los tubérculos deben cocinarse porcionados dependiendo peso servido
   L. V para realizar cualquier preparación se debe tener en cuenta primero el número de participantes

PRE Y POST TEST

BPM Servido y distribución

Pre test

NOMBRE: mariamina **FECHA:** 25-10-24

SELECCIONE UNA SOLA OPCIÓN COMO RESPUESTA CORRECTA

1. ¿Conteste (F) falso o (V) verdadero según corresponda?
   A. F para servir carne de res en salsa debe pesar 75gr
   B. V el peso del pan para NUEVES es de 60 gr
   C. V El peso de la carne del caldo es de 50 gr

2. ¿Qué elementos se debe tener en cuenta en el momento del servido de alimentos?
   A. Cucharas medidoras, gramera, guantes y bandejas
   B. Plato muestra tomado desde el inicio del servido
   C. Todas las anteriores

3. ¿Para el momento de distribución de alimentos que factores son importantes?
   A. Hacer uso adecuado de tapabocas y gorro
   B. Saber con antelación el tipo de dietas de los participantes
   C. tener un trato amable con los participantes y hacerlos sentir cómodos.

4. ¿Conteste (F) falso o (V) verdadero según corresponda?
   D. V Se puede reducir cantidad de sal si se utilizan especias?
   E. V Los tubérculos deben cocinarse porcionados dependiendo peso servido
   F. V para realizar cualquier preparación se debe tener en cuenta primero el número de participantes

post test

SELECCIONE UNA SOLA OPCIÓN COMO RESPUESTA CORRECTA

5. ¿Conteste (F) falso o (V) verdadero según corresponda?
   G. ____para servir carne de res en salsa debe pesar 75gr
   H. ____el peso del pan para NUEVES es de 60 gr
   I. ____El peso de la carne del caldo es de 50 gr

6. Que elementos se deben tener en cuenta en el momento del servido de alimentos ?
   D. Cucharas medidoras, gramera, guantes y bandejas
   E. Plato muestra tomado desde el inicio del servido
   F. Todas las anteriores

7. ¿Para el momento de distribución de alimentos que factores son importantes?
   D. Hacer uso adecuado de tapabocas y gorro
   E. Saber con antelación el tipo de dietas de los participantes
   F. tener un trato amable con los participantes y hacerlos sentir cómodos.
   G. Todas las anteriores.

8. ¿Conteste (F) falso o (V) verdadero según corresponda?
   J. ____Se puede reducir cantidad de sal si se utilizan especias?
   K. ____Los tubérculos deben cocinarse porcionados dependiendo peso servido
   L. ____para realizar cualquier preparación se debe tener en cuenta primero el número de participantes

PRE Y POST TEST
BPM Servido y distribución

Pre test

NOMBRE: Luis carlos Cardenas FECHA: 25 - 10 - 24

SELECCIONE UNA SOLA OPCIÓN COMO RESPUESTA CORRECTA

1. ¿Conteste (F) falso o (V) verdadero según corresponda?
   A. F para servir carne de res en salsa debe pesar 75gr
   B. V el peso del pan para NUEVES es de 60 gr
   C. V El peso de la carne del caldo es de 50 gr

2. ¿Qué elementos se debe tener en cuenta en el momento del servido de alimentos?
   A. Cucharas medidoras, gramera, guantes y bandejas
   B. Plato muestra tomado desde el inicio del servido
   C. Todas las anteriores

3. ¿Para el momento de distribución de alimentos que factores son importantes?
   A. Hacer uso adecuado de tapabocas y gorro
   B. Saber con antelación el tipo de dietas de los participantes
   C. tener un trato amable con los participantes y hacerlos sentir cómodos.

4. ¿Conteste (F) falso o (V) verdadero según corresponda?
   D. V Se puede reducir cantidad de sal si se utilizan especias?
   E. V Los tubérculos deben cocinarse porcionados dependiendo peso servido
   F. V para realizar cualquier preparación se debe tener en cuenta primero el número de participantes

post test

SELECCIONE UNA SOLA OPCIÓN COMO RESPUESTA CORRECTA

5. ¿Conteste (F) falso o (V) verdadero según corresponda?
   G. V para servir carne de res en salsa debe pesar 75gr
   H. V el peso del pan para NUEVES es de 60 gr
   I. V El peso de la carne del caldo es de 50 gr

6. Que elementos se deben tener en cuenta en el momento del servido de alimentos ?
   D. Cucharas medidoras, gramera, guantes y bandejas
   E. Plato muestra tomado desde el inicio del servido
   F. Todas las anteriores

7. ¿Para el momento de distribución de alimentos que factores son importantes?
   D. Hacer uso adecuado de tapabocas y gorro
   E. Saber con antelación el tipo de dietas de los participantes
   F. tener un trato amable con los participantes y hacerlos sentir cómodos.
   G. Todas las anteriores.

8. ¿Conteste (F) falso o (V) verdadero según corresponda?
   J. V Se puede reducir cantidad de sal si se utilizan especias?
   K. V Los tubérculos deben cocinarse porcionados dependiendo peso servido
   L. V para realizar cualquier preparación se debe tener en cuenta primero el número de participantes