ACTA N° 35

FECHA: Bogotá, junio 21 de 2024.

HORA: 1:30 p.m. a 2:30 p.m.

LUGAR: Centro integrarte atención externa grupo 5.

TEMA: PROCESOS DEL SERVICIO DE ALIMENTOS.

ASISTENTES: Servicios generales y servicio de alimentos.

ORDEN DEL DÍA

ORDEN DEL DIA:

1. Objetivo de la capacitación.
2. Metodología
3. Desarrollo de la temática
4. Pre y pos test.

OBJETIVO: Garantizar el cumplimiento de todos los procesos en el servicio de alimentación, de tal maneraque al consumidor final llegue una alimentación inocua.

DESARROLLO

1. Se inicia informando que el servicio de alimentos funciona de acuerdo con los lineamientos del anexo técnico y la resolución 2674 del 2013. Se socializa, que teniendo en cuenta el anexo técnico, se desarrolla en el centro Integrarte atención externa grupo 5, el componente de nutrición y salubridad que incluye los subcomponentes de aporte alimentario nutricional, subcomponente vigilancia nutricional, subcomponente promoción en estilos de vida saludable y subcomponente de salubridad.
   Se explica los procedimientos «Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales, Vigilancia Nutricional y Promoción en estilos de vida saludable: alimentación, nutrición y actividad física», protocolos, instructivos y formatos asociados,

Powered by CamScanner

los cuales se encuentran publicados en el Sistema Integrado de Gestión SIG de la página web de la secretaria Distrital de Integración Social

COMPRAS:
Identificar y seleccionar proveedores.
Especificaciones y criterios de calidad

TRANSPORTE DE ALIMENTOS

• Verificar limpieza general y ausencia de humedad, materias extrañas como vidrio, grasas, pintura y otros.
• Evitar defectos estructurales como tablas, astillas, puntillas, etc.
• Techo, paredes y pisos en material fácilmente lavable.
• Interior de color claro, seco y limpio
• Contar con termómetros y medidores de humedad cuando se requiere.
• Mantener las condiciones ambientales requeridas por el producto:
• Refrigeración a máximo 4 ° C
• Congelación a máximo - 18 °C
• Utilizar estibas o canastillas para evitar que los alimentos estén en contacto con el piso.
• Deben tener en el exterior la leyenda "Transporte de Alimentos".
• Los manipuladores transportadores de alimentos deben portar adecuadamente la dotación respectiva (gorro, tapaboca, bata).

RECIBO DE ALIMENTOS:
Destinar una persona de servicio de alimentación, con el entrenamiento en la recepción de alimentos y que conozca los criterios mínimos de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos.

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

• Los alimentos que requieren cadena de frío deben ser almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayor de 4 oC +/- 2 oC o congelación (-8 oC o menor) dependiendo del tiempo de conservación deseada.
• Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presentan largos períodos de vida útil, deben almacenarse a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar y sin presencia de humedad. Se deben ubicar en estanterías de manera organizada.
• Los alimentos perecederos se deben almacenar a temperatura de refrigeración o congelación, ubicándose en los equipos correspondientes de manera organizada y con un rótulo que indique en forma legible: nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de

Powered by CamScanner

vencimiento (si aplica) o fecha prevista para uso, número de lote (si aplica) y contenido neto. Este rótulo debe ser ubicado en forma visible y el material puede ser: cinta de enmascarar, papel adhesivo, marcador permanente. En todo caso el asociado debe garantizar que los alimentos permanezcan debidamente rotulados.

- Los huevos deben ser almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, el cual deberá estar rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original (el cual se debe cortar y guardar).
- Para la rotación de los productos se debe tener en cuenta el sistema primero en entrar primeros en salir (PEPS), es importante verificar continuamente la fecha de vencimiento de los alimentos para prevenir su caducidad.
- Los alimentos como frutas, verduras y hortalizas, que por su naturaleza no sea necesario mantener en refrigeración, se deben almacenar en canastillas plásticas a temperatura ambiente teniendo la precaución que no se llenen de manera tal que sufran daño mecánico los productos del fondo por sobrepeso y los superiores por fricción con otra canastilla. Se recomienda no apilar más de seis (6) canastillas y mantenerlas separadas de la pared y el suelo, de tal forma que se facilite la higienización y circulación del aire. Estos alimentos deben estar separados de los abarrotes y lácteos tipo UHT.
- Debe realizarse limpieza y desinfección periódica a las canastillas y estanterías, situación que debe quedar reflejada en el respectivo formato del programa de limpieza y desinfección del plan de saneamiento.
- En el almacenamiento de alimentos en refrigeradores y congeladores, se debe evitar la contaminación cruzada, para esto es necesario que los alimentos sean seleccionados, alistados y empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno transparentes cerradas de acuerdo al peso de los productos, las cuales tendrán un solo uso, es decir, no podrán ser reutilizables. Estas deben ser identificadas y rotuladas antes de someterlas a refrigeración o congelación.
- Las carnes frescas deberán estar separadas en bolsas por especie, sin goteos o fugas.
- Los espacios destinados para el almacenamiento tanto en refrigeración como congelación de carnes no deben ser utilizados para frutas, verduras y hortalizas.
- Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y derivados, pollo, pescado, deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo.
- No se debe saturar el refrigerador o el congelador. Si no hay espacio entre los diferentes alimentos, el aire no puede circular y la distribución de la temperatura se verá afectada y por ende la vida útil de los alimentos almacenados.
- El almacenamiento de alimentos preparados como ensaladas y jugos del mismo día, debe realizarse en recipientes de material higiénico sanitario, cerrados o herméticos, rotulados (nombre de la preparación, fecha de la preparación y de consumo) y separados de los alimentos crudos.

Powered by CamScanner

- Registrar diariamente las lecturas de temperatura de los equipos de almacenamiento de alimentos en refrigeración y congelación, en los formatos "Control de temperatura en refrigeración" y "Control de temperatura de congelación" publicados en el SIG de la página Web de la SDIS. Se debe realizar un monitoreo, tres veces al día, para identificar las posibles fluctuaciones que puedan comprometer la inocuidad de los alimentos.
- Diligenciar diariamente el "formato de control de entrada y salida de alimentos asociados", de acuerdo con las existencias reales de los alimentos que allí se encuentren.
- Para el manejo de bolsas para almacenamiento de alimentos, se deben tener en cuenta las siguientes recomendaciones:
- Almacenar las bolsas en un recipiente plástico, hermético y rotulado, en un lugar con adecuadas condiciones de higiene.
- Retirar del almacén o bodega *únicamente las bolsas a utilizar.*
- No reutilizar las bolsas donde se ha almacenado algún tipo de alimento.
- No someter las bolsas al calor.
- No cocinar el alimento con el empaque.
- No se podrán utilizar bolsas diferentes a las señaladas para almacenamiento de alimentos.
- No almacenar bolsas con productos que puedan causar contaminación química y/o microbiológica.
- Depositar las bolsas que son susceptibles de reciclar en el contenedor correspondiente según lo establecido en el subcomponente ambiental.

2. Para finalizar, se despejaron las dudas e inquietudes surgidas durante la capacitación. Se aplica postest para verificar conocimientos adquiridos.

MATERIALES

Computador, diapositivas, bolígrafos.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Verificación continua del cumplimiento de las actividades del componente.	Tecnologa y talento humano del servicio de alimentos.	Permanente

Powered by CamScanner

CONVOCATORIA: Próxima capacitación con periodicidad establecida en anexo técnico.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Julieth Rodríguez	Tecnóloga de alimentos	Centro Integrarte atención externa grupo 5	JuliethR

Anexos: Listado de asistencia

Elaboró: Julieth Rodríguez – Tecnóloga Alimentaria

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	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: Brotes del Jarca Alantu 2. Lugar: Centro Integración Arbu. Grupo 5 3. Fecha y hora: 21/06/2024 1:30-2:30 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	Ilba Ruth Martinez	3732327	CIAE GS	Servi Generales	no aplica	ilbaRuth@gmail.com	3102753069	Ilba Ruth M
2	Damon Hernandez	1076074556	CIAEGS	Cocina	no aplica	comandayg@gmail.com	3006230849	Damon Hernandez
3	Maria Barnas	51517881	CIAE GS	Sa generales	no aplica			M Barnas
4	Luis carlos cardenas	1007272867	CIAEGS	COCINA	no aplica			Luis carlos
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

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

POS TES DE PROCESOS DEL SERVICIO DE ALIMENTOS

Marque con una X la respuesta correcta

1 Que entiende por manual de procesos del servicios de alimentos :

a	Potenciales sanitarios de Bogota	
b	Procesos que interfieren en el desarrollo del servicio de alimentos	X
c	Preparacion de alimentos	
d	Minuta	

2 Cuales son los procesos de un servicio de alimentos:

a	Compra	
b	Recibo	
c	Almacenamiento	
d	Preparacion y servido	
e	Todas las anteriores	X

3 Que lista de control se maneja en la compra

a	Orden de compra	
b	Estandarizacion del insumo	
c	Ficha tecnica	
e	La a y la b	X

4 Que debemos controlar en el recibo de un alimento de alto riesgo epidemiologico

a	Cadena de frio del alimento	
b	Lote y fecha de vencimiento	
c	Condiciones de almacenamiento	
d	Todas las anteriores	X

5 Documentos del vehiculo

a	Concepto favorable del vehiculo y conductor carnet y exames medicos	X
b	termo refrigerante	
c	Lavado y marca del vehiculo	
d	Seguros al día	

EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN

Marque con una X SI o NO según su criterio

		SI	NO
1	El tema y la metodología desarrolladas fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?		
2	Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?		
3	El capacitador conocía bien el tema?		
4	Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?		
Si la respuesta es positiva, cuales temas le interesa:			
5	Cree usted que el tema visto puede ser util para su vida de aquí en adelante?		

Powered by CamScanner