ACTA N° 2

FECHA: Bogotá, enero 13 de 2025

HORA: 1:30 p.m. - 2:30 pm.

LUGAR: Taller 2.

TEMA: Charla de inducción al servicio de alimentación dirigida a Rafael Mendivelso

ASISTENTES: Nutricionista, Tecnólogo de alimentos, Auxiliar de servicios generales.

ORDEN DEL DÍA:

1. Introducción y saludo.
2. Diligenciamiento del pre test.
3. Desarrollo de la charla.
    - Explicación BPM.
    - Procedimientos del servicio de alimentación.
    - Documentos del servicio de alimentación.
    - Inspección de alimentos recibidos y almacenamiento.
    - Fases de preparación de alimentos.
    - Proceso de servido de alimentos.
    - Condiciones necesarias para manipular alimentos.
4. Solución de dudas y diligenciamiento del post test.

DESARROLLO:

1. Se convoca al Auxiliar de servicios generales Rafael Mendivelso en el taller 2 del CIAE Grupo 1.
2. Inicialmente se procede al diligenciamiento del pre test con cinco preguntas de selección múltiple por parte del Auxiliar de servicios generales, para identificar los conocimientos previos a la charla de inducción, el resultado fue de 60% de preguntas correctas.
3. Una vez finalizado el test, se procede con el desarrollo de los temas a tratar siguiendo el siguiente esquema:

    - En primera instancia, se explica al Auxiliar Rafael qué son las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y por qué es crucial aplicarlas para asegurar que los alimentos sean seguros para los participantes. Se enfatiza que estas prácticas de higiene deben ser seguidas rigurosamente en todas las etapas del proceso de manipulación de alimentos.
    - Seguidamente, se presentan de manera resumida los procedimientos realizados durante la operación del servicio de alimentación, los cuales incluyen la compra, recepción, almacenamiento, preparación, servicio y distribución.
    - Después, se le presentan los documentos vinculados al servicio de alimentos, incluyendo el ciclo de menús, la minuta estándar y el listado de dietas de los participantes. Además, se informa sobre los tipos de dietas gestionadas en la unidad operativa y sus correspondientes derivaciones.

Powered by CamScanner

- Posteriormente, se señala la importancia de inspeccionar el estado físico de los alimentos tanto al recibirlos como durante su almacenamiento, prestando atención a la fecha de vencimiento, la cantidad y la temperatura cuando sea necesario. Se enfatiza que los alimentos nunca deben estar en contacto directo con el suelo en ningún momento. También se le informan las temperaturas adecuadas para el almacenamiento en congelación y refrigeración. Adicionalmente, se describe el proceso de etiquetado de alimentos y su importancia para facilitar su identificación.
- A continuación, se detallan las fases involucradas en la preparación de alimentos, que incluyen la selección, el pesado, la limpieza y desinfección, el procesamiento y la cocción según corresponda. También se especifica que la temperatura óptima de cocción de los alimentos está entre 65°C y 74°C, y se describe el procedimiento para la toma de muestras.
- Después, se describe el proceso de servido de los alimentos, el cual se divide en varias etapas: la organización del área, la preparación del menaje, la medición de las porciones de acuerdo con la minuta patron y el servicio en los utensilios, seguido de la distribución a los participantes. Además, se presentan los elementos de medición estandarizados utilizados para asegurar que cada alimento preparado cumpla con los pesos establecidos.
- Por último, se mencionan las condiciones necesarias que se deben cumplir para manipular alimentos:

    a. la documentación, es decir, certificado médico con aptitud para manipular alimentos y carnet de manipulación de alimentos vigentes (no mayor a 1 año).
    b. Dotación la cual será de un color claro, calzado cerrado antideslizante, tapabocas desechable, cofia o gorro, peto impermeable de color claro y guantes de material no contaminante.
    c. Avisos alusivos a prácticas higiénicas, como lavado de manos, uso correcto de la dotación, evitar el consumo de alimentos y el uso de accesorios.

4. Para finalizar se resuelven las dudas e inquietudes sobre la charla y se procede al diligenciamiento del post test, el cual consta de cinco preguntas relacionadas con BPM, en este caso se observa que Andrés tuvo una puntuación del 100%, sin respuestas incorrectas, lo cual demuestra que los temas tratados en la charla se entendieron, sin embargo, se realizarán capacitaciones durante la vigencia del convenio para reforzar los conocimientos.

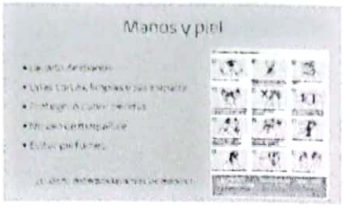
Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Aplicar y adoptar los conocimientos adquiridos durante la charla en el servicio de alimentación.	Tecnólogo de alimentos	Permanente.

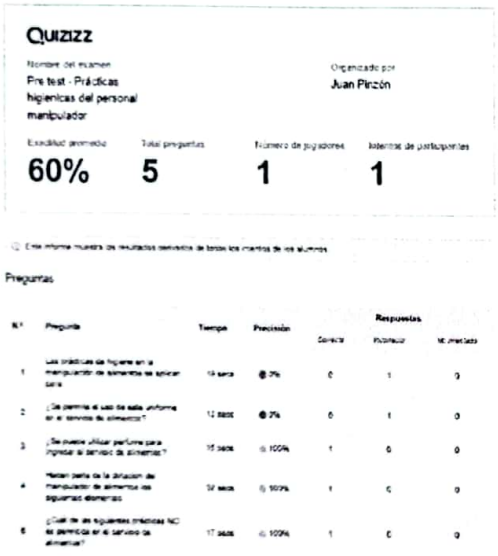
CONVOCATORIA. No aplica.

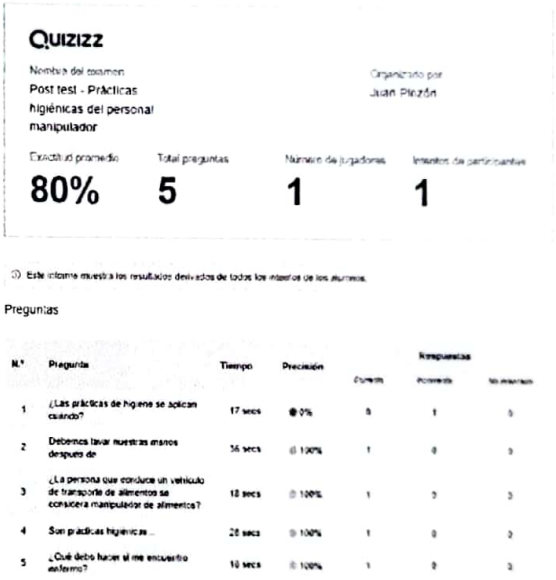
Powered by CamScanner











En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Laura Lucia Barrera Fontecha	Nutricionista	CIAE Grupo 1	
Rafael Mendivelso Núñez	Auxiliar de servicios generales	CIAE Grupo 1	
Juan Felipe Pinzón Sarabia	Tecnólogo de alimentos	CIAE Grupo 1	

Anexos: Sin anexos.

Elaboró: Juan Felipe Pinzón Sarabia

Powered by CamScanner