ACTA N° 012

FECHA: Bogotá, abril, 13 y 14 de 2023.

HORA: 9:00 am

LUGAR: Comunidad de Cuidado Tierra de Sol.

TEMA: Capacitación en BPM a los manipuladores de alimentos: Uso de la sal.

ASISTENTES: Planilla de asistencia. Los asistentes son personas que constituyen parte del grupo reunido.

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo de bienvenida y agradecimiento por asistencia.

2. Minuta patrón: porciones.

OBJETIVO: Socializar aspectos relevantes a tener en cuenta en el manejo de las Buenas Prácticas de Manufactura – Minuta patrón: porciones.

INTRODUCCIÓN: Acorde a lo estipulado la resolución 2674 de 2013, los manipuladores de alimentos deben capacitarse mensualmente en temas relacionados con las BPM: Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos, así como de prevenir alteraciones en el estado de salud de cada uno durante el funcionamiento del servicio. Se realiza la identificación de temperaturas y tiempos de cocción adecuados para diversos alimentos que podrían representar riesgo para la salud

DESARROLLO:

1. Saludo de bienvenida y agradecimiento por asistencia

La profesional en Nutrición de la Comunidad de Cuidado Tierra del Sol da la bienvenida a los

asistentes y agradece la participación en la actividad.

2. Minuta patrón: porciones.

En el servicio de alimentos, la minuta patrón es la que nos permite identificar por tiempo de comida y grupo de alimentos, la cantidad de alimentos en peso bruto, peso neto y peso servido. El objetivo es lograr dar cumplimiento a esta minuta con la implementación del ciclo de menús.

SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL
ELABORADO POR: SUBDIRECCIÓN DE NUTRICIÓN
MINUTA PATRÓN
CENTROS DE PROTECCIÓN SOCIAL

BEBIDA CALIENTE						
Tipo de Alimento	**Grupo Alimento**	**Frecuencia**	**Cantidad**		**Porción servida**	**Medida casera**
			P. BRUTO	**P. NETO**		
BEBIDA CALIENTE	Tinto (Café descafeinado)	4 veces /semana	5 g	5 g	150 cc	5 onzas
	Aromática de hierbas naturales	3 Veces / semana	1 g	1 g		
	Fruta aromatica (Feijoa, fresa, mora, pera, uchuva, limón, maracuyá)		20 - 66,7 g	20 g		
	Panela	Diario	12 g	12 g		
DESAYUNO						
BEBIDA LACTEA	**Lácteos**	Diario			180 cc	6 onzas
	Leche para: Coladas, Chocolate en leche, Agua de panela con leche, Café con leche, Té en leche, Leche caliente y Té en leche.		180 cc	180 cc		
	Leche para: Changua		130 cc	130 cc		
	Cereal y mezclas (colada)					
	Té		1 g	1 g		
	Café, descafeinado		5 g	5 g		
	Avena		20 g	20 g		
	Fécula de maíz, Harina de plátano		15 g	15 g		
	Fruta (colada fécula de maíz)		33 - 40 g	30 g		
PROTEÍNA	Queso campesino o doble crema	1 a 2 veces / semana	40 g Queso (huevos) 15 g	40 g Queso (huevos) 15 g	Queso (porción):40 g Queso (huevos): 15 g	1 trozo mediano
	Jamón	1 vez / mes	20 g	20 g	20 g	1 tajada
	Huevo	2 a 3 veces / semana	60 g	54 g	Huevos revueltos o en tortilla: 39 g Huevos pericos: 51 g Huevo revuelto con queso: 56 g Huevo cocido: 54 g	Huevos revueltos, tortilla o pericos: 4 cucharadas Huevo revuelto con queso: 5 cucharadas. Huevo cocido: 1 unidad.

Durante la actividad se reforzaron conceptos como peso bruto, peso neto y peso servido.





Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Cumplimiento de lo expuesto en el anexo técnico	Manipuladores de alimentos.	Inmediato

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el próximo mes.

Elaboró: Sandra Robayo S.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 0 Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020 Página: 1 de 1

Tema: Capacitación en BPM: ¨Porciones según minuta patrón¨ (13.3)

Lugar: Comunidad de cuidado Tierra del Sol

Fecha y hora: 13 - 14 de abril de 2023 9:00 am

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Mario Poveda	1019015392	Comunidad Tierra de Sol	Técnico en gastronomía	Cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3054000205	
2	Danilsa Baloco	26176694	Comunidad Tierra de Sol	Auxiliar	Cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3228983587	
3	Luis Lopez Fonseca	1012389812	Comunidad Tierra de Sol	Auxiliar	Cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3134011215	
4	Isabel Tano	50955550	Comunidad Tierra de Sol	Auxiliar	Cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3204767785	
5	Diana Navaja	30657924	Comunidad Tierra de Sol	Auxiliar	Cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3184039084	
6	Astrid Carreño	1065847339	Comunidad Tierra de Sol	Auxiliar	Cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3186976256	ASTRID CR
7	Sandra Robayo S	52198195	Comunidad Tierra de Sol	Nutricionista	Cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3108529931	
8							
9							
10							

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.