ACTA N° 145

FECHA: Bogotá, Junio 8 de 2023.

HORA: 9:15 pm

LUGAR: Comunidad de Cuidado Tierra del Sol.

TEMA: Instructivo guía de preparaciones - INS PSS 046.

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. Instructivo guía de preparaciones – INS PSS 046.

OBJETIVO: Revisar el instructivo de guía de preparaciones con el fin de identificar el objetivo del mismo y su importancia dentro de los procesos dentro del servicio de alimentos.

INTRODUCCIÓN: En cumplimiento a la obligación 7.4, en donde se indica capacitar y socializar al personal manipulador de alimentos durante la ejecución del convenio, en los procedimientos instructivos y formatos establecidos en el subcomponente suministro de alimentos según lo establecido en el anexo técnico.

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. Se realiza la actividad durante los días 7 y 8 de junio del 2023, para lograr la asistencia de todo el talento humano del servicio de alimentos.

2. Instructivo guía de preparaciones – INS PSS 046.

Se inicia mencionando que la Secretaria de Integración Social implementa mecanismo de control interno y externo para verificar el adecuado funcionamiento de los servicios. De esta manera la entidad cuenta con documentación que permite cumplir con el objetivo de la modalidad. Se identifica que el objetivo de la aplicación del formato es ¨ Definir el orden de las actividades, para elaborar la guía de preparaciones que hacen parte de los ciclos de menús ofrecidos en las unidades operativas de la Secretaria Distrital de Integración Social – SDIS.¨

Se resalta que cada formato tiene una numeración o identificación. Para el caso de este formato es 20190531_Ins_pss_046_v0_instructivo_guia_de_preparaciones.

Se revisa el instrumento y cada una de las partes que lo conforman.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES INSTRUCTIVO GUÍA DE PREPARACIONES	Código: INS-PSS-046 Versión: 0 Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019 Página: 1 de 3

1. Objetivo

Definir el orden de las actividades, para elaborar la guía de preparaciones que hacen parte de los ciclos de menús ofrecidos en las unidades operativas de la Secretaria Distrital de Integración Social – SDIS.

2. Glosario

Análisis del aporte nutricional: es la obtención del aporte nutricional de los alimentos, expresada en calorías, macro y micronutrientes, los cuales deben ser calculados a partir de la Tabla de composición de Alimentos Colombianos (TCAC) versión 2015.

Características organolépticas: propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, aroma, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones.

Ciclo de menús: es un conjunto de menús que se planean con anterioridad, teniendo como modelo la minuta patrón, para un periodo determinado de tiempo, el cual se repite de una manera regular. Para participantes que reciben apoyo alimentario durante todo el año, se recomienda que este periodo sea de 4 a 5 semanas, este ciclo debe ser elaborado por el profesional en nutrición y dietética con matrícula profesional.[1]

Guía de preparaciones: documento en donde se describe cómo se lleva a cabo la preparación de los alimentos, incluye ingredientes, cantidades de alimentos y descripción detallada del proceso.

Peso bruto: peso del alimento con semillas, cáscaras, hueso, empaque o envoltura. Este peso es el utilizado para calcular los costos y la lista de necesidades de alimentos.

Peso neto: peso de la parte comestible del alimento, no incluye empaque, cáscara, semillas o huesos. Este peso es utilizado para obtener el valor nutricional del alimento y es el peso que se utilizará para las preparaciones.

Preparación: proceso en el cual se obtiene un producto a partir de cambios térmicos, físicos y/o mezclas de alimentos en su estado primario.

3. Desarrollo

No	Actividad	Responsable	Registro Documental
1	Listar cada una de las preparaciones del ciclo de menús	Profesional en nutrición	Guía de preparaciones

[1] Estándares Técnicos para la Calidad de la Educación Inicial, Alcaldía Mayor de Bogotá, Secretaria Distrital de Integración Social, Subdirección para la Infancia, septiembre de 2017.

No	Actividad	Responsable	Registro Documental
2	Listar los ingredientes a incluir en la preparación	Profesional en nutrición	Guía de preparaciones
3	Escribir la cantidad del alimento según grupo de edad	Profesional en nutrición	Guía de preparaciones
4	Describir el proceso para la preparación	Profesional en nutrición	Guía de preparaciones

Actividad 1. Listar cada una de las preparaciones del ciclo de menús

Los alimentos o preparaciones que deben registrarse en el formato guía de preparaciones, serán los mismos que se establezcan en el ciclo de menús, estos podrán separarse por grupo de alimentos, como proteicos, cereales y leguminosas, tubérculos, raíces y plátanos, sopas, frutas y verduras, postres, bebidas frías y calientes para ofrecer mayor facilidad a quien consulte el formato.

Actividad 2. Listar los ingredientes a incluir en la preparación

Los ingredientes que se escribirán en cada una de las preparaciones, deberán ser los mismos ingredientes definidos en el análisis nutricional, esto para que exista coherencia entre el aporte nutricional calculado y la preparación.

Actividad 3. Escribir la cantidad del alimento según grupo de edad

Escribir la cantidad de alimento que se requerirá para cada preparación y para cada grupo de edad. La cantidad de cada uno de los alimentos que hacen parte de la preparación, deberá coincidir con la establecida en el análisis nutricional por grupo de edad, así mismo, deberá definirse la unidad de medida de cada alimento, gramos o centímetros cúbicos.

Actividad 4. Describir el proceso para la preparación

Dentro de la descripción del proceso de preparación de los alimentos, se deberá detallar las actividades en orden para llevar a cabo una preparación, en esta descripción, se deberá contemplar el uso de agua, ya que no está incluida dentro de los ingredientes en el análisis nutricional. La redacción debe ser clara y sencilla, para permitir que la persona que realiza la preparación pueda hacerlo de forma adecuada, ejemplo:
Preparación: verduras cocidas con mayonesa:

- Realizar el alistamiento de todos los ingredientes (lavar, picar, pesar) en las cantidades a utilizar (zanahoria y habichuela).
- Ubicar una olla con agua, de tamaño suficiente para cubrir con agua las verduras, adicionar en cada una las verduras previamente picadas y añadir la sal.

- Colocar a fuego alto por el tiempo necesario hasta que los vegetales estén al dente.
- Escurrir y revolver las verduras.
- Dejar enfriar.
- Añadir mayonesa, revolver.
- Servir.

4. Observaciones

Los servicios sociales de operación en asociación que elaboran el ciclo de menús de acuerdo a anexos técnicos, deberán elaborar la guía de preparaciones, teniendo en cuenta las instrucciones de este documento y remitirlo para aprobación del referente técnico en los tiempos definidos contractualmente.

5. Administración del instructivo

Subdirección de Nutrición

Se aclara que este formato requiere del apoyo del todo el equipo para lograr el cumplimiento del mismo. En este tipo de programas sociales es necesario que la guía de preparaciones sea clara y se de cumplimiento, pues garantiza el aporte adecuado de nutrientes en los usuarios.

No surgen inquietudes por parte de los participantes.





Compromisos:

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

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

Elaboró: Sandra Robayo S.

PRETEST y POSTEST - Instructivo PSS 046 Instructivo guía de preparaciones (7.4)

JUNIO 2023

MARIO POVEDA

PRE TEST - FORMATOS	FALSO	VERDADERO
Una guía de preparaciones indica cómo se debe elaborar una preparación		X
Un aspecto a tener en cuenta en la guía de una preparación es el peso neto		X

ISABEL TANO

PRE TEST - FORMATOS	FALSO	VERDADERO
Una guía de preparaciones indica cómo se debe elaborar una preparación		X
Un aspecto a tener en cuenta en la guía de una preparación es el peso neto		X

DIANA NAVAJA

PRE TEST - FORMATOS	FALSO	VERDADERO
Una guía de preparaciones indica cómo se debe elaborar una preparación		X
Un aspecto a tener en cuenta en la guía de una preparación es el peso neto		X

DANILSA BALOCO

PRE TEST - FORMATOS	FALSO	VERDADERO
Una guía de preparaciones indica cómo se debe elaborar una preparación		X
Un aspecto a tener en cuenta en la guía de una preparación es el peso neto		X

LUIS LOPEZ

PRE TEST - FORMATOS	FALSO	VERDADERO
Una guía de preparaciones indica cómo se debe elaborar una preparación		✓
Un aspecto a tener en cuenta en la guía de una preparación es el peso neto		✓

ASTRID CARREÑO

PRE TEST - FORMATOS	FALSO	VERDADERO
Una guía de preparaciones indica cómo se debe elaborar una preparación		X
Un aspecto a tener en cuenta en la guía de una preparación es el peso neto		X

Powered by CamScanner

PRETEST y POSTEST - Instructivo PSS 046 Instructivo guía de preparaciones (7.4)

JUNIO 2023

MARIO POVEDA

POS TEST FORMATOS	FALSO	VERDADERO
En la guía de preparaciones no se requiere describir el proceso para la preparación	X	
La guía de preparaciones requiere conocer los ingredientes de cada preparación.		X

ISABEL TANO

POS TEST FORMATOS	FALSO	VERDADERO
En la guía de preparaciones no se requiere describir el proceso para la preparación		X
La guía de preparaciones requiere conocer los ingredientes de cada preparación.		X

DANILSA BALOCO

POS TEST FORMATOS	FALSO	VERDADERO
En la guía de preparaciones no se requiere describir el proceso para la preparación	X	
La guía de preparaciones requiere conocer los ingredientes de cada preparación.		X

DIANA NAVAJA

POS TEST FORMATOS	FALSO	VERDADERO
En la guía de preparaciones no se requiere describir el proceso para la preparación		X
La guía de preparaciones requiere conocer los ingredientes de cada preparación.		X

ASTRID CARREÑO

POS TEST FORMATOS	FALSO	VERDADERO
En la guía de preparaciones no se requiere describir el proceso para la preparación	X	
La guía de preparaciones requiere conocer los ingredientes de cada preparación.		X

LUIS LOPEZ

POS TEST FORMATOS	FALSO	VERDADERO
En la guía de preparaciones no se requiere describir el proceso para la preparación	X	
La guía de preparaciones requiere conocer los ingredientes de cada preparación.		X

Powered by CamScanner

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: 0 Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020 Página: 1 de 1

Tema: Capacitación Formatos e instructivos: "Instructivo PSS 046 Guía de preparaciones" (7.4)

Lugar: Comunidad de cuidado Tierra del Sol

Fecha y hora: 7 – 8 de junio de 2023 9:15 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	
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.