ACTA N°292

FECHA: Bogotá, agosto 9 de 2023.

HORA: 3:00 pm a 3:45 pm

LUGAR: Comunidad de Cuidado Tierra del Sol.

TEMA: Instructivo preparación de alimentos – INS PSS 014.

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. Socialización del instructivo de preparación de alimentos – INS PSS 014.

OBJETIVO: Revisar el instructivo de preparación de alimentos con el fin de establecer procesos para la transformación de los alimentos mediante la mezcla, modificación física y/o térmica para ofrecer los alimentos programados en el ciclo de menús.

INTRODUCCIÓN: En cumplimiento a la obligación 7.2, 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:

Se realiza la capacitación los días 09 y 10 de agosto de 2023, para abordar a todo el personal manipulador de alimentos.

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. Instructivo preparación de alimentos – INS PSS 014.

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 instructivo es: Orientar los procesos para la transformación de los alimentos mediante la mezcla, modificación física y/o térmica para ofrecer los alimentos programados en el ciclo de menús a los participantes de los servicios sociales de la Secretaria Distrital de Integración Social, asegurando el aporte nutricional, calidad microbiológica y características organolépticas.

Se resalta que cada formato tiene una numeración o identificación. Para el caso de este instructivo de preparación de alimentos - INS PSS 014, cuyo formato es FOR-PSS- 243. Formato de preparación de alimentos.

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 INSTRUCTIVO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Versión: 2 Fecha: Memo I2019053215 – 24/12/2019 Página: 2 de 11

3. Desarrollo

A continuación se orientan los procesos para la transformación de los alimentos mediante la mezcla, modificación física y/o térmica para ofrecer los alimentos programados en el ciclo de menús a los participantes de los servicios sociales de la Secretaria Distrital de Integración Social, asegurando el aporte nutricional, calidad microbiológica y características organolépticas.

Tabla 1. Resumen de actividades instructivo preparación de alimentos

No.	Actividad	Responsable	Registro documental
1	Pre-alistamiento de alimentos	Personal manipulador del servicio de alimentación – Responsable o Coordinador de la unidad operativa.	Registro control de entradas y salidas de alimentos – Registro reporte asistencia de participantes. Registro autorización cambio de preparaciones
2	Pelar, cortar, desmenuzar, picar, entre otros.	Personal manipulador del servicio de alimentación	No aplica
3	Pesar los alimentos en peso neto	Personal manipulador del servicio de alimentación	Registro preparación de alimentos
4	Preparación de los alimentos	Personal manipulador del servicio de alimentación	Registro preparación de alimentos
5	Toma de muestras testigo	Personal manipulador del servicio de alimentación	No aplica

Fuente: elaboración propia Subdirección de Nutrición, Secretaria Distrital de Integración Social.

(Colombia)

Actividad 1. Pre-alistamiento de alimentos

De acuerdo con el ciclo de menú establecido para cada servicio social y asistencia a atender, se deben definir las cantidades netas a utilizar en cada preparación y continuar con las etapas descritas a continuación:

- Cálculo de cantidades de alimentos a preparar: este proceso se realiza para cada tiempo de comida, teniendo en cuenta las asistencias así; para los tiempos de comida que se ofrezcan antes de las 8:00 a.m.; se calculan las cantidades de acuerdo con la asistencia del día anterior del mismo servicio, para los demás tiempos de comida, las cantidades se calculan con la asistencia del día, este cálculo debe hacerse para cada preparación teniendo en cuenta el grupo de edad.

  Para los servicios sociales en donde no es posible obtener la cantidad de participantes a atender en los tiempos establecidos, ya que el número de participantes es fluctuante por tiempo de comida, el cálculo de alimentos se hace de acuerdo con la asistencia del día anterior para el tiempo de comida correspondiente, ejemplo; para preparar el almuerzo del miércoles, se tiene en cuenta la asistencia del día anterior para el tiempo de comida almuerzo.

  Para lo anterior el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la Secretaria Distrital de Integración Social, debe registrar el número de participantes asistentes a la unidad operativa por tiempo de comida en el formato Reporte asistencia de participantes (FOR-PSS-244),

Para los servicios de operación en asociación, los cambios se realizan de acuerdo con lo establecido en los anexos técnicos.

Actividad 2. Pelar, cortar, desmenuzar, picar, entre otros.

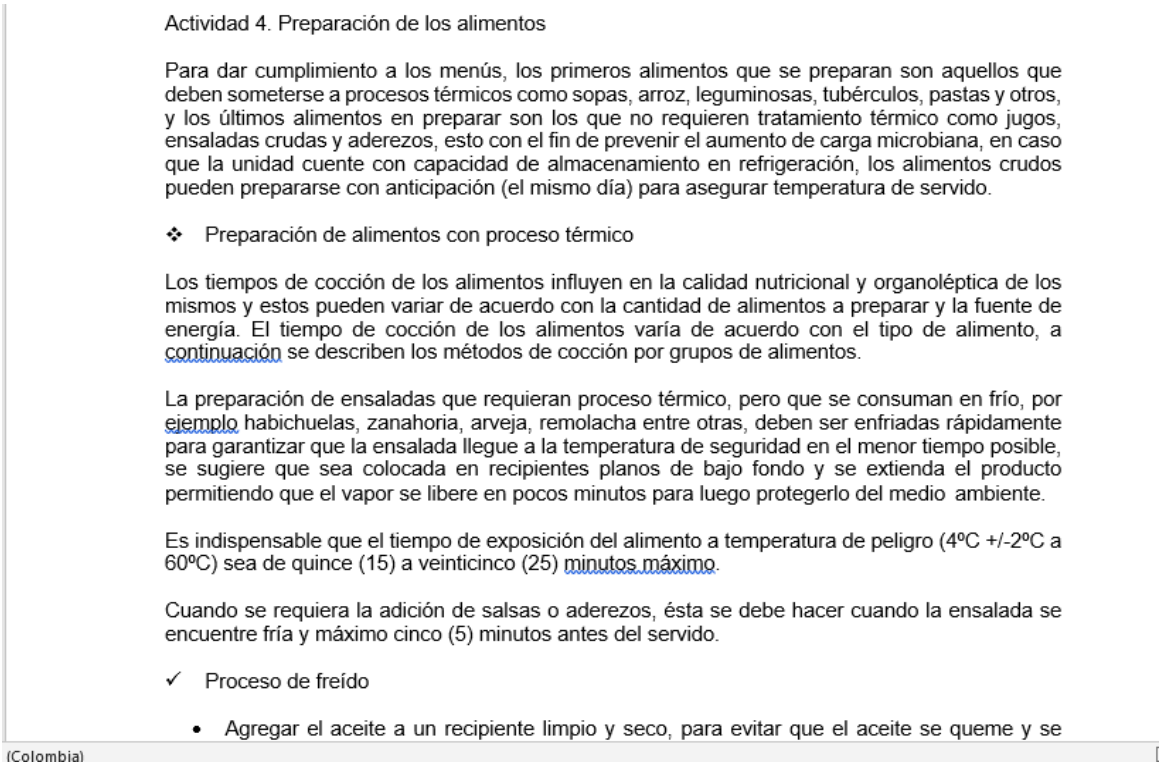
Los implementos o utensilios utilizados en estas actividades deben ajustarse a las siguientes características:

- Tabla de picado: las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón[3], cuando se evidencie deterioro por uso como grietas profundas, desprendimiento de material, deformación o percudido que no es posible retirar con desinfectante o blanqueador es necesario reemplazarla.
- Cuchillos de cortar y trinches: los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección[4], por tal razón el mango de los utensilios no pueden ser de madera.
- Equipos manuales o eléctricos: como ayudante de cocina, peladoras, cortadoras, licuadoras entre otros, deben estar construidos en materiales higiénicos y diseñados de tal forma que todas las piezas que entren en contacto con el alimento sean desmontables y permitan su limpieza y desinfección.[5]

Una vez se tienen los alimentos lavados y/o desinfectados, se continua con el pelado, corte, desmenuzado, picado o según sea la preparación.

Al quitarle la cáscara a los alimentos se debe evitar el desperdicio de alimentos en este proceso, por tal razón alimentos como la papa, mango, entre otros se deben pelar con el mínimo de alimento adherido a la cáscara, después de pelar y picar no dejar los alimentos entre agua.

[3] Resolución 2674/2013. Op. Cit., 2018
[4] Ibid.



Actividad 4. Preparación de los alimentos

Para dar cumplimiento a los menús, los primeros alimentos que se preparan son aquellos que deben someterse a procesos térmicos como sopas, arroz, leguminosas, tubérculos, pastas y otros, y los últimos alimentos en preparar son los que no requieren tratamiento térmico como jugos, ensaladas crudas y aderezos, esto con el fin de prevenir el aumento de carga microbiana, en caso que la unidad cuente con capacidad de almacenamiento en refrigeración, los alimentos crudos pueden prepararse con anticipación (el mismo día) para asegurar temperatura de servido.

❖ Preparación de alimentos con proceso térmico

Los tiempos de cocción de los alimentos influyen en la calidad nutricional y organoléptica de los mismos y estos pueden variar de acuerdo con la cantidad de alimentos a preparar y la fuente de energía. El tiempo de cocción de los alimentos varía de acuerdo con el tipo de alimento, a continuación se describen los métodos de cocción por grupos de alimentos.

La preparación de ensaladas que requieran proceso térmico, pero que se consuman en frío, por ejemplo habichuelas, zanahoria, arveja, remolacha entre otras, deben ser enfriadas rápidamente para garantizar que la ensalada llegue a la temperatura de seguridad en el menor tiempo posible, se sugiere que sea colocada en recipientes planos de bajo fondo y se extienda el producto permitiendo que el vapor se libere en pocos minutos para luego protegerlo del medio ambiente.

Es indispensable que el tiempo de exposición del alimento a temperatura de peligro (4ºC +/-2ºC a 60ºC) sea de quince (15) a veinticinco (25) minutos máximo.

Cuando se requiera la adición de salsas o aderezos, ésta se debe hacer cuando la ensalada se encuentre fría y máximo cinco (5) minutos antes del servido.

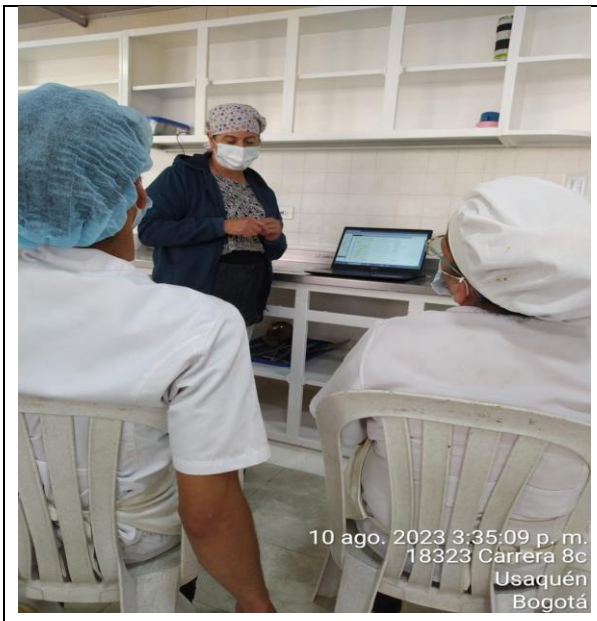
✓ Proceso de freído

- Agregar el aceite a un recipiente limpio y seco, para evitar que el aceite se queme y se

(Colombia)

Se aclara que este instructivo de preparación y su respectivo formato requiere del apoyo del todo el equipo para lograr el cumplimiento del mismo. En este tipo de programas sociales es necesario que el instructivo de preparación de los alimentos se dé cumplimiento estricto, para garantizar la satisfacción del servicio de alimentos por parte de los participantes e inocuidad de los alimentos suministrados.

Se despejan dudas e inquietudes surgidas en los manipuladores de alimentos.





Compromisos:

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

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el próximo mes de septiembre 2023.

Elaboró: Martha C. Arteta A. Nutricionista dietista- CCC Tierra del Sol.

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:"INS-PSS-045 Instructivo Guía de preparaciones" (7.4)

Lugar: Comunidad de cuidado Tierra del Sol

Fecha y hora: 09 de agosto de 2023 3:00 pm

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 López 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	Martha Arteta	32875126	Comunidad Tierra de Sol	Nutricionista	Cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3007971426	
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.

Powered by CamScanner

PRETEST FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

NOMBRE Danisa Bolaños S.

1. Explique dos actividades que se implementar en el proceso de prealistamientos de los alimentos.
   Pesar los alimentos, desinfección de empaques de alimentos
2. Diga dos aspectos para tener en cuenta en la actividad de la preparación de los alimentos con proceso térmico.
   La temperatura del alimento interno que sea de 75°C, y los metodos de coccion
3. Enuncie dos aspectos para tener en cuenta en la actividad de la preparación de los alimentos sin proceso térmico.
   La limpieza y desinfección de frutas y verduras
   La temperatura tiene q' estas 0 y 4°C.

PRETEST FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

NOMBRE Diana Navajas

1. Explique dos actividades que se implementar en el proceso de prealistamientos de los alimentos.
   - Pesqè de los alimentos
   - Limpieza y desinfeccion
2. Diga dos aspectos para tener en cuenta en la actividad de la preparación de los alimentos con proceso térmico.
   Temperatura de 75°C interna
   Tener en cuenta metodos de coccion
3. Enuncie dos aspectos para tener en cuenta en la actividad de la preparación de los alimentos sin proceso térmico.
   Temperatura de 0°C a 4°C
   Desinfección de la materia prima

PRETEST FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

NOMBRE Isabel Lara Ortiz

1. Explique dos actividades que se implementar en el proceso de prealistamientos de los alimentos.
   Lavado desinfectado, prealistamientos
2. Diga dos aspectos para tener en cuenta en la actividad de la preparación de los alimentos con proceso térmico.
   Desinfeccion de empaques y temperaturas 75°
3. Enuncie dos aspectos para tener en cuenta en la actividad de la preparación de los alimentos sin proceso térmico.
   Lavado desinfeccion de 0° a 4°

PRETEST FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

NOMBRE Luis Alberto López

1. Explique dos actividades que se implementar en el proceso de prealistamientos de los alimentos.
   Escoger los alimentos con caracteristica propias del Alimento
   lavar los alimentos
2. Diga dos aspectos para tener en cuenta en la actividad de la preparación de los alimentos con proceso térmico.
   que la temperatura interna sea no menor de 75°C
   estos alimentos no pierdan la temperatura esta consumo
3. Enuncie dos aspectos para tener en cuenta en la actividad de la preparación de los alimentos sin proceso térmico.
   lavar y desinfectar
   que mantega temperaturas entre 0 a 4°C

Powered by CamScanner

POSTEST FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

NOMBRE ASTRID CARREÑO R.

4. Explique dos actividades que se implementar en el proceso de prealistamientos de los alimentos.
   VERIFICACION DEL ESTADO DE LA MATERIA PRIMA
   LIMPIEZA Y DESINFECCION
5. Diga dos aspectos para tener en cuenta en la actividad de la preparación de los alimentos con proceso térmico.
   75° INTERNOS EN EL ALIMENTO
   65-60° EN EL METODO DE COCCIÓN
6. Enuncie dos aspectos para tener en cuenta en la actividad de la preparación de los alimentos sin proceso térmico.
   DESINFECCIÓN DE LA MATERIA PRIMA
   TEMPERATURA DE 0 - 4°

POSTEST FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

NOMBRE Diana Navarro

4. Explique dos actividades que se implementar en el proceso de prealistamientos de los alimentos.
   - Pesar los alimentos a preparar
   - Limpieza y desinfección
5. Diga dos aspectos para tener en cuenta en la actividad de la preparación de los alimentos con proceso térmico.
   Temperatura de 75 3C INTRNC
   Tener en cuenta métodos de cocción
6. Enuncie dos aspectos para tener en cuenta en la actividad de la preparación de los alimentos sin proceso térmico.
   Temperatura de 0-C a 4·C
   Desinfección de los alimentos

POSTEST FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

NOMBRE Luis Alberto López

4. Explique dos actividades que se implementar en el proceso de prealistamientos de los alimentos.
   verificación de condiciones del Alimento
   lavado y desinfección de Alimentos
5. Diga dos aspectos para tener en cuenta en la actividad de la preparación de los alimentos con proceso térmico.
   temperatura mayor a 75°C
   pre alistamiento de Alimentos
6. Enuncie dos aspectos para tener en cuenta en la actividad de la preparación de los alimentos sin proceso térmico.
   lavado y desinfección
   optima temperatura fuera de riesgo Centre 0a 4°C

POSTEST FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

NOMBRE Danisa Bafoco S.

4. Explique dos actividades que se implementar en el proceso de prealistamientos de los alimentos.
   Pesar los alimentos, desinfección de empaque de alimentos
5. Diga dos aspectos para tener en cuenta en la actividad de la preparación de los alimentos con proceso térmico.
   La temperatura del alimento interno que sea de 75 C y los metodos de coccion
6. Enuncie dos aspectos para tener en cuenta en la actividad de la preparación de los alimentos sin proceso térmico.
   La limpieza y desinfección de frutas y verduras, la temperatura ideal es estar en 0 4 2·

Powered by CamScanner