ACTA N°296

FECHA: Bogotá, agosto 14 de 2023.

HORA: 2:00 pm a 3:00 pm

LUGAR: Comunidad de Cuidado Tierra de Sol.

TEMA: Capacitación en BPM a los manipuladores de alimentos: Peso bruto, peso neto, peso servido.

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. Conceptualización del peso bruto, peso neto y peso servido.

OBJETIVO: Socializar aspectos relevantes a tener en cuenta en el manejo de las Buenas Prácticas de Manufactura – Peso bruto, peso neto, peso servido.

INTRODUCCIÓN: Servir y distribuir los alimentos preparados en el servicio de alimentación con calidad y calidez, cumpliendo con la minuta patrón, el ciclo de menús y las características organolépticas óptimas para la satisfacción, es uno de los objetivos principales en el servicio de alimentos. Es importante tener claro los conceptos de peso bruto, peso neto y peso servido para garantizar el aporte de las calorías y nutrientes descritos en la minuta patrón a las personas mayores.

DESARROLLO:

La capacitación se efectuó los días 14,15 y 16 de agosto de 2023 con el fin de socializar los conceptos 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. Tema: Peso bruto, peso neto y peso servido.

La minuta patrón establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades en crudo (peso bruto y peso neto), porción en servido, la frecuencia de oferta semanal y el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos para cada grupo de edad. Su aplicación se complementa con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús, de acuerdo con el tiempo de consumo y tipo de preparación. En este sentido, es necesario tener en cuenta que la información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de los alimentos, el peso neto para el análisis de calorías y nutrientes del ciclo de menús y el peso servido para el proceso de supervisión, lo que garantiza que los alimentos servidos correspondan a la minuta patrón establecida.

De tal manera, que es importante conocer y manejar los conceptos de peso neto, peso bruto y peso servido:

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.

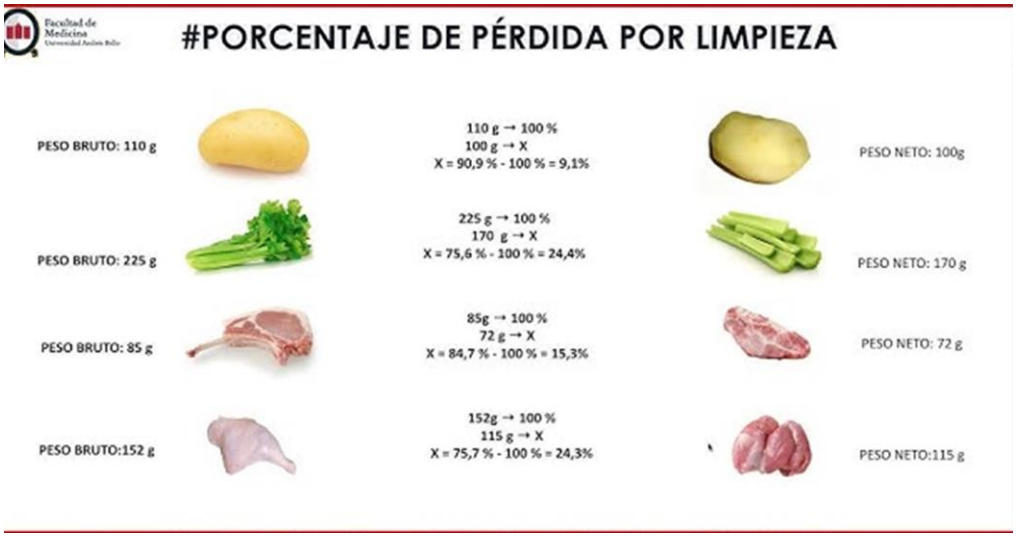
Peso neto: peso de la parte comestible del alimento, no incluye empaque, cáscara, semillas o huesos. Este peso es utilizado para obtener el valor nutricional del alimento y es el peso que se utilizará para las preparaciones.

Peso servido: peso del alimento después de la preparación y/o cocción; este peso se utiliza para dar cumplimiento a la porción establecida en la minuta patrón de acuerdo con el grupo de edad, tiempo de comida y servicio social.

Para cumplir con los gramajes del peso servido la persona responsable debe consultar en la minuta patrón las porciones que se deben servir a los participantes de acuerdo a la preparación y grupo de edad. Para la exactitud en la medición de las porciones servidas es necesario usar utensilios estandarizados, estos pueden ser pocillos, vasos, cucharas u otro elemento que facilite la medida de acuerdo al protocolo plan de muestreo porciones servidas.

Antes de empezar a servir los alimentos para los participantes, deberá pesarse un plato modelo para todos los grupos de edad presentes en el servicio, este plato modelo será entregado a los participantes, por tanto, no puede permanecer más de 15 minutos servido.

En el momento de realizar el servido de los alimentos estos deben servirse en menaje previamente lavado, desinfectado y seco, con los cubiertos requeridos para ser entregados a los participantes de tal forma que la presentación de los alimentos invite a disfrutarlos. También, existen factores de conversión de % de pérdida por limpieza de alimentos, que implementados pueden arrojar peso neto aproximados, que pueden incidir en un buen proceso de planificación en la preparación de los alimentos.









Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Cumplimiento de la aplicación de peso bruto y neto en el proceso de compra y preparación de los alimentos y del peso servido en la distribución de los mismos.	Manipuladores de alimentos.	Permanente

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

Elaboró: Martha C. Arteta- Nutricionista dietista

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: ¨Peso bruto, peso neto, peso servido¨ (13.3)

Lugar: Comunidad de cuidado Tierra del Sol

Fecha y hora: 14 agosto de 2023 2:00 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 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	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.

PRETEST BPM PESO BRUTO, PESO NETO, PESO SERVIDO

NOMBRE: Isbel María Yano Ortiz

1. Marque falso (F) o verdadero (V).

A.	El peso neto es utilizado para calcular las compras de los alimentos en el servicio de alimentos.	F
B.	Los gramajes de peso bruto, neto y servido se encuentran especificados en la minuta patrón.	V
C.	El peso bruto es el peso del alimento con semillas, cáscaras, hueso, empaque o envoltura.	V

2. Si se va a distribuir arroz para 75 personas en el servicio y el peso servido del arroz es de 100 grs. ¿Cuánto es el peso del arroz total a distribuir?
   a. 4.5 kg
   b. 5 kg
   c. 7.5 kg (

PRETEST BPM PESO BRUTO, PESO NETO, PESO SERVIDO

NOMBRE: Diana Noreña

1. Marque falso (F) o verdadero (V).

A.	El peso neto es utilizado para calcular las compras de los alimentos en el servicio de alimentos.	F
B.	Los gramajes de peso bruto, neto y servido se encuentran especificados en la minuta patrón.	V
C.	El peso bruto es el peso del alimento con semillas, cáscaras, hueso, empaque o envoltura.	V

2. Si se va a distribuir arroz para 75 personas en el servicio y el peso servido del arroz es de 100 grs. ¿Cuánto es el peso del arroz total a distribuir?
   d. 4.5 kg
   e. 5 kg
   (f) 7.5 kg

PRETEST BPM PESO BRUTO, PESO NETO, PESO SERVIDO

NOMBRE: ASTRID CARREÑO RODRIGUEZ

1. Marque falso (F) o verdadero (V).

A.	El peso neto es utilizado para calcular las compras de los alimentos en el servicio de alimentos.	F
B.	Los gramajes de peso bruto, neto y servido se encuentran especificados en la minuta patrón.	V
C.	El peso bruto es el peso del alimento con semillas, cáscaras, hueso, empaque o envoltura.	V

2. Si se va a distribuir arroz para 75 personas en el servicio y el peso servido del arroz es de 100 grs. ¿Cuánto es el peso del arroz total a distribuir?
   d. 4.5 kg
   e. 5 kg
   X 7.5 kg

PRETEST BPM PESO BRUTO, PESO NETO, PESO SERVIDO

NOMBRE: Luis Alberto López.

1. Marque falso (F) o verdadero (V).

A.	El peso neto es utilizado para calcular las compras de los alimentos en el servicio de alimentos.	F
B.	Los gramajes de peso bruto, neto y servido se encuentran especificados en la minuta patrón.	V
C.	El peso bruto es el peso del alimento con semillas, cáscaras, hueso, empaque o envoltura.	V

2. Si se va a distribuir arroz para 75 personas en el servicio y el peso servido del arroz es de 100 grs. ¿Cuánto es el peso del arroz total a distribuir?
   g. 4.5 kg
   h. 5 kg
   X 7.5 kg

POSTEST BPM PESO BRUTO, PESO NETO, PESO SERVIDO

NOMBRE: ASHLY CALLEÑO RODRIGUEZ

1. Marque falso (F) o verdadero (V).

A.	El peso neto es utilizado para calcular las compras de los alimentos en el servicio de alimentos.	F
B.	Los gramajes de peso bruto, neto y servido se encuentran especificados en la minuta patrón.	V
C.	El peso bruto es el peso del alimento con semillas, cáscaras, hueso, empaque o envoltura.	V

2. Si se va a distribuir arroz para 75 personas en el servicio y el peso servido del arroz es de 100 grs. ¿Cuánto es el peso del arroz total a distribuir?
   m. 4.5 kg
   n. 5 kg
   ✗ 7.5 kg

POSTEST BPM PESO BRUTO, PESO NETO, PESO SERVIDO

NOMBRE: Luis Alberto Lopez

1. Marque falso (F) o verdadero (V).

A.	El peso neto es utilizado para calcular las compras de los alimentos en el servicio de alimentos.	F
B.	Los gramajes de peso bruto, neto y servido se encuentran especificados en la minuta patrón.	V
C.	El peso bruto es el peso del alimento con semillas, cáscaras, hueso, empaque o envoltura.	V

2. Si se va a distribuir arroz para 75 personas en el servicio y el peso servido del arroz es de 100 grs. ¿Cuánto es el peso del arroz total a distribuir?
   p. 4.5 kg
   q. 5 kg

POSTEST BPM PESO BRUTO, PESO NETO, PESO SERVIDO

NOMBRE: Danilsa Bafoco S

1. Marque falso (F) o verdadero (V).

A.	El peso neto es utilizado para calcular las compras de los alimentos en el servicio de alimentos.	F
B.	Los gramajes de peso bruto, neto y servido se encuentran especificados en la minuta patrón.	V
C.	El peso bruto es el peso del alimento con semillas, cáscaras, hueso, empaque o envoltura.	V

2. Si se va a distribuir arroz para 75 personas en el servicio y el peso servido del arroz es de 100 grs. ¿Cuánto es el peso del arroz total a distribuir?
   p. 4.5 kg
   q. 5 kg
   ✗ 7.5 kg

POSTEST BPM PESO BRUTO, PESO NETO, PESO SERVIDO

NOMBRE: Diana Navaja

1. Marque falso (F) o verdadero (V).

A.	El peso neto es utilizado para calcular las compras de los alimentos en el servicio de alimentos.	F
B.	Los gramajes de peso bruto, neto y servido se encuentran especificados en la minuta patrón.	V
C.	El peso bruto es el peso del alimento con semillas, cáscaras, hueso, empaque o envoltura.	V

2. Si se va a distribuir arroz para 75 personas en el servicio y el peso servido del arroz es de 100 grs. ¿Cuánto es el peso del arroz total a distribuir?
   j. 4.5 kg
   k. 5 kg
   ① 7.5 kg