ACTA N° 128

FECHA: Fusagasugá, 13 de junio del 2023

HORA: 1: 15 pm – 1:50 pm

LUGAR: Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita

TEMA: Buenas Prácticas de manufactura: Organización y distribución de alimentos

ASISTENTES: Personal del servicio de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

1. Convocatoria a los asistentes.
2. Introducción
3. Desarrollo de la actividad.
4. Logros, dificultades, alternativas de solución.
5. Cierre.

Objetivo: Socializar al personal generalidades de organización y distribución de alimentos

Introducción: Se explica la importancia de una adecuada organización y distribución de alimentos

Materiales: pretest, postest, esferos.

DESARROLLO:

1. Se realiza la convocatoria al personal del servicio de alimentos y de servicios generales.
2. Se realiza pre-test a los participantes.

NOMBRE	RESPUESTAS CORRECTAS	RESPUESTAS INCORRECTAS
Jessica Suarez	1	1
Lucy Piza	2	0

Mariela Vela	1	1
Saylly Prieto	2	0
María Morales	2	0
Lina Becerra	1	1

3. Se realiza introducción de la temática por parte de nutricionista

Organización del área destinada para servir los alimentos

En el área de preparación de alimentos debe destinarse un espacio para el servido de los alimentos. Esta área debe estar organizada e higienizada previamente de acuerdo a lo establecido en el Plan de saneamiento.

Alistamiento del menaje para el servido de alimentos

Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberá ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar lavados y desinfectados, secos y listos para su uso.
Dentro de los utensilios más usados a la hora de servir están cucharas y vasos medidores, pocillos, cucharones, trinches, pinzas, vasos. Debe evitarse la manipulación excesiva de los alimentos y no servir ningún alimento o preparación directamente con las manos o guantes.
Para probar los alimentos y verificar si cuentan con la calidad organoléptica para el servido, deben utilizarse dos cucharas, una se utiliza para sacar el alimento del recipiente, este alimento se pasa a la otra cuchara para probarlo, la cuchara con la que se prueba NO puede volver a usarse sin que se haya realizado el proceso de limpieza y desinfección.
Conocer las porciones a servir y las preparaciones, según el grupo de edad de los participantes definido en la minuta patrón.
Para realizar el servido de los alimentos 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.
Servir en el menaje con los utensilios estandarizados y distribuir a los participantes.

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, por lo tanto, se deben seguir las siguientes recomendaciones de acuerdo a los alimentos ofrecidos:

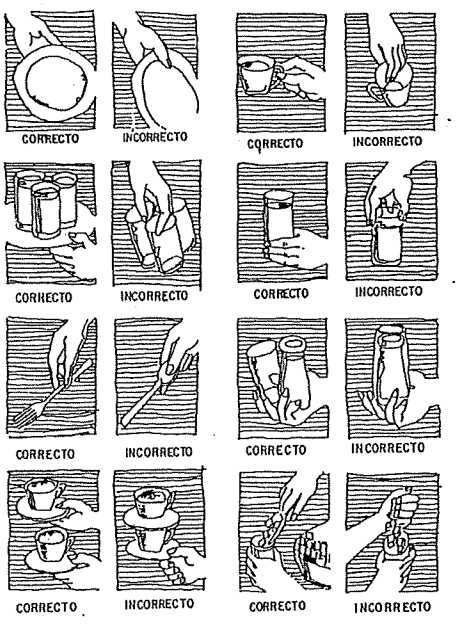
Cuando los alimentos sean distribuidos por el personal manipulador de alimentos directamente a la mesa, cada participante debe tener espacio en el comedor o lugar dispuesto para el consumo de alimentos, por ningún motivo deberán entregarse alimentos en la mano.

Los alimentos servidos deben entregarse en platos y con cubiertos limpios, secos y en buen estado.

El tiempo entre el servido y la distribución no debe superar los 15 minutos, para garantizar la inocuidad de la preparación.

Los jugos deben ser servidos máximo 15 minutos antes de ser entregados a los participantes y estar protegidos para evitar la contaminación.

Formas Correctas e incorrectas de tomar los utensilios y servir los alimentos



Temperaturas de conservación de los alimentos preparados

- Los alimentos preparados listos para servir como: sopas, carnes, verduras calientes, arroz, tubérculos y otros, deben ser conservados a temperaturas igual o superiores a 60ºC, con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación del alimento conforme a las buenas prácticas de manufactura.
- Los alimentos listos para el consumo sin proceso térmico como jugos de frutas y las ensaladas frías deben mantenerse a una temperatura de refrigeración igual o inferior a 4ºC +/-2ºC.
- De acuerdo al volumen y peso promedio total de la ensalada fría se recomienda que una vez preparada se refrigere en un recipiente protegido con tapa y se vaya sacando de la nevera conforme a la demanda del servicio, la ensalada preparada en refrigeración deberá rotularse así vaya a ser usada durante el servido y distribución del tiempo de comida.
- Se puede mantener la ensalada también fuera de la nevera en un recipiente protegido con tapa, sobre una cama de hielo suficiente que garantice la temperatura de seguridad.

Estandarización del servido y distribución

La tolerancia para la variación del gramaje en los alimentos servidos está definida de la siguiente manera:

- Alimentos proteicos de origen animal 100 % del peso establecido y 10% por encima del peso establecido en la minuta patrón.
- Los demás grupos de alimentos el 10% en peso de tolerancia por debajo y 10% por encima del peso establecido en la minuta patrón. declarado en la minuta.
- Disponer de un recipiente plástico para la recolección de los sobrantes de comida, el cual no debe encontrarse cerca al espacio destinado para la entrega de los platos servidos.
- Los alimentos servidos deberán entregarse a los participantes en bandejas en buen estado de limpieza, desinfección y secas.
- Los alimentos calientes servidos, no deben permanecer en tiempo de espera por más de diez (10) minutos en la línea de servido; para las niñas, niños y adultos mayores, el inicio de distribución de los alimentos debe ser cercano a los diez (10) minutos, tiempo prudente para evitar riesgo de quemaduras y asegurar la calidad microbiológica. Sin embargo, con las bebidas calientes tipo coladas debe asegurarse que el alimento se encuentre entre 40°C a 50°C para iniciar su distribución y consumo.

• La persona que participe o realice la asistencia de alimentos en el momento del consumo, debe contar con el adecuado uso de gorro, tapabocas, uñas cortas, sin esmalte y realizar correcto lavado de manos antes de iniciar la actividad en mención.

5. Se realiza post-test en donde se evidencian los siguientes resultados:

NOMBRE	RESPUESTAS CORRECTAS	RESPUESTAS INCORRECTAS
Jessica Suarez	2	0
Lucy Piza	2	0
Mariela Vela	2	0
Saylly Prieto	2	0
Maria Morales	2	0
Lina Becerra	2	0

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Giovanna Ramírez	Nutricionista	Hogar San José Saramita	
Fernando Salcedo	Coordinador	Hogar San José Saramita	

Anexos: Evidencia fotográfica, pre y pos test y planilla de asistencia.
Elaboró: Giovanna Ramírez

EVIDENCIA FOTOGRAFICA



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: BPM: Organización y distribución de alimentos. Lugar: Comunidad de cuidado Hogar San José Saramita Fecha y hora: 13-06-2023. 1:15 pm - 1:50 pm.

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Lina Becerra	1070608386	Comunidad Cuidado Hogar San José Saramita	operario de cocina		3118287585	Lina B.
2	Jessica suarez Gonzalez	1072496086	Comunidad Cuidado Hogar San José Saramita	operaria de cocina		3208364977	Jessica suarez
3	Maria Perales	1078828440	Comunidad Cuidado Hogar San José Saramita	Operario de cocina		3234969935	Maria P.
4	Jacqueline	30972322	Comunidad Cuidado Hogar San José Saramita	Tecnico Gastronomia		3127587390	Jacqueline
5	Ana Maricela Vela	35250546	Comunidad Cuidado Hogar San José Saramita	operaria cocina		3124349034	Maricela V.
6	Saylly Prieto	1000516348	Comunidad Cuidado Hogar San José Saramita	Operaria de cocina		3237716379	Saylly P.
			Comunidad Cuidado Hogar San José Saramita				
			Comunidad Cuidado Hogar San José Saramita				
			Comunidad Cuidado Hogar San José Saramita				
			Comunidad Cuidado Hogar San José Saramita				

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

PRE TEST

Powered by CamScanner

Nana Morales Pre-test 13-6-23

① Como se garantiza la exactitud de los gramajes en porciones servidas a las Personas mayores.
- hacer un previo pesado de los alimentos (plato modelo) antes de sejuir el alimentos segun los pesos de la minuta patron.

② Temperatura adecuada para servido de alimentos calientes.
.> 65°

Saylly Prieto 13-06-23 Pretes

¿como se garantisa la esactitud en el gramage de porciones servidas? a las Personas mayores

RPT: tomando el gramaje de cada Porcion servida

¿Temperatura adecuada para servido de alimentos calientes?
mayor a 65%

Jessica suarez Pretest 13-06-23

1como se garantiza la exactitud en el gramage de porciones servidas a las Personas mayores
* Pesando
* tener los utensilios de medidas exactas

2 temperatura adecuada para servido de alimentos calientes
>68

Lucy Mia 13-6-23 - Pretes

como se grantizo lo exactitud en el gramaje en porciones servidas a los personas mayores
- pesando antes de predistamiento y en el momento de servir

¿como Temperatura servido en alimentos calentes
- mas de 65 Grados ✓

Lina Becerra 13-06-23 Pretes

1 Como se garantiza la exactitud en el gramaje de porciones servidas a las personas mayores?
Pesando cada Porcion en una gramera.

2. Temperatura adecuada para servido de alimentos calientes?
No se.

13-06-2023 preto

como se garantisa la esactitu enel gramaje de porciones servidas personas mayores

2) temperatura adecuada para sirvicio de alimentos calientes
65 grados

Powered by CamScanner

POS TEST

Powered by CamScanner

Saylly Prieto 13-06-23 Postes

¿Como se garantisa la esactitud en el gramage de las Porciones servidas a las personas mayores:
Utilizar utencilios estandarisados

¿Temperatura adecuada para el servido de alimentos calientes?
Por emsima de 65t. ¡
ensaladas, Jugo frios mener 5%

13-06-2023 postes

Ana Maricla Vela

Como se garantiza la exactitu en el gramaje de porciones servidas personas mayores
utiliza utilicilios estandarizados

2 tempuratura adecuada para servicio de alimentos calichtes
60 alimentos calientes

Lina Becerra 13-06-23 Postes

1. Como se garantiza la exactitud en el gramaje de porciones servidas a las personas mayores?
Usar los utencilios estandarisados.

2. Temperatura adecuada para servido de alimentos calientes?
Mayor 60

Flavia Morales Post-test 13-6-23

①como garantizar la exactitud de los gramajes en porciones servidas a las personas mayores

*Usar Utencilios estandarizados para garantizar la exactitud de gramaje.

② T° adecuada para servido de alimentos calientes
Siempre por encima de 60°

Jucy Pita 13-6-23 postoe

*como gratizar la exactitud de los gramajes en porciones servido a personas mayores
- utilizar utencilios estandarizado
- Mirando la minuta patron antes de servir para gratizar porcio

* temperatura adecuada para servir de alimentos
- Calientes
- mayor a 60 Gr.

Jessica suarez postes 13-06-23

1como se garantiza la exactitud en el gramaje de porciones servidas.
utilizar utencilios estandarizados
utilizar Guantes cofias

2 temperatura adecuada para servido de alimentos calientes
760

Powered by CamScanner