ACTA N° 342

FECHA: Fusagasugá, 07 de noviembre del 2023

HORA: 10:30 am – 11:30 am

LUGAR: Comunidad de cuidado Hogar San José Saramita

TEMA: Instructivo servido y distribución de alimentos y socialización listado modificaciones alimentarias al personal del servicio de alimentos

ASISTENTES: Auxiliares de cocina de la comunidad de cuidado Hogar San José Saramita.

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 la importancia de 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

Introducción: Un programa de menús no puede quedar completo si los operarios encargados de su preparación no saben exactamente cómo servir y distribuir adecuadamente los mismos.

Materiales: pretest, postest, esferos, presentación power point, minuta patron.

DESARROLLO:

1. Se realiza la convocatoria al personal del servicio de alimentos.
2. Se da inicio a la capacitación con el pretest a fin de indagar los conocimientos previos acerca del tema.

NOMBRE	RESPUESTAS CORRECTAS	RESPUESTAS INCORRECTAS
María Morales	2	0
Saylly Prieto	1	1
Lina Becerra	0	2
Sandra Farfán	1	1
Nubia Manrique	0	2

.Se realiza introducción de la temática por parte de nutricionista y se explican los principales puntos a tener en cuenta:

1. **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.

2. **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.

3. **Conocer las porciones a servir y las preparaciones:** 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. 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.

En todos los servicios sociales 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.

4. **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 el menú incluya fruta, esta debe servirse en un plato de forma individual, un plato para cada participante, en la presentación (picada, tajada) definida en el ciclo de menús.

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

- En caso de ser requerido el uso de desechables (platos, cucharas, vasos, tenedores, cuchillos) estos deberán ser de material biodegradable.

- Si los alimentos deben ser transportados en los carros transportadores, entre el lugar de servido y el lugar de distribución dentro de la unidad operativa, estos deben estar debidamente cubiertos, asegurando calidad y presentación de los mismos.

- 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.

- Los postres sin empaque primario deben servirse en postreras o plato dulce al igual que el queso, nunca en el plato del seco o sobre la bandeja. Para el caso de los postres que contengan empaque estos podrán ubicarse en la bandeja

- Los alimentos preparados pueden salir de la unidad operativa solo en casos excepcionales y solo en el servicio de comedores, de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico de este servicio.

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.

- Cuando en el servicio de alimentación se disponga de una línea de distribución para alimentos calientes, esta debe estar en condiciones óptimas de higiene y el agua del baño maría deberá mantener una temperatura de 70ºC a 75ºC para asegurar que los alimentos se encuentren en la zona de temperatura segura.

- 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.

- Para garantizar la temperatura de seguridad del jugo (4ºC +/-2ºC) puede adicionarse hielo, este debe ser preparado con agua potable, empacado en bolsas para alimentos previamente lavadas y desinfectadas, calculando la cantidad de agua congelada, esto es bolsas de hielo de 1, 2 o 3 litros, el hielo debe ser manipulado de la misma forma que los alimentos listos para consumir; cuando sea necesario adicionar hielo, debe planearse con anterioridad a la preparación de la bebida, para restar esa cantidad de hielo al total de agua que se utilizará en la preparación, con el fin de asegurar que la dilución no altere el aporte nutricional estimado para esta preparación, para servir debe esperarse a que se derrita el hielo. En caso de utilizar pilas refrigerantes, estas deben estar limpias y desinfectadas

previo a la utilización, el uso de estas pilas debe estar contemplado dentro del plan de saneamiento de la unidad operativa.

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.

- A los niños menores de 5 años, población habitante de calle, personas mayores y niños en condición de discapacidad que no puedan manejar tenedor y cuchillo, se les entregará solo cuchara o cuchara de postre; a los demás participantes se entregará cuchara, tenedor, cuchillo y cuchara postrera cuando aplica.

- 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.

Para concluir la sesión se realiza la socialización del listado de modificaciones alimentarias, se refuerza el tema de la importancia de cumplir con las mismas. Se observa que ya

manejan un poco más claro el listado y se hace énfasis en la organización al momento de servir. Se explica que ellas están en todo su derecho de exigir a las personas que están colaborando con el servido de alimentos buenas de prácticas de manufactura, por lo menos en lo que respecta a uso de elementos de protección de forma adecuada. Las operarias reportan que en varias ocasiones el señor Oscar Infante (persona mayor que debido a su patología de base se encuentra recibiendo una dieta nefroprotectora) se ha molestado utilizando vocabulario y una actitud muy grosera por que no se le ofrece carne roja en su dieta, al respecto se les explica que ellas deben cumplir con la dieta que esta estipulada en el listado, al señor Oscar se le había realizado una variación por un tiempo de 15 días, lo cual se explico en reunión de equipo de técnicos y profesionales también, con motivo de tratar de ofrecer una dieta mas variada en un tiempo corto. Sin embargo, esta variación estaba autorizada para ser hecha únicamente hasta el 01/11/2023.

6. Logros y dificultades: Se logra realizar la socialización del tema y se solucionan dudas relacionadas con el almacenamiento de los alimentos

7. Se resuelven dudas de los asistentes.

8. Se realiza post-test en donde se evidencia que el 100% de las participantes mejoran en sus saberes con la capacitación impartida.

NOMBRE	RESPUESTAS CORRECTAS	RESPUESTAS INCORRECTAS
María Morales	2	0
Saylly Prieto	2	0
Lina Becerra	2	0
Sandra Farfan	2	0
Nubia Manrique	1	1

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 postest 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: 1 Fecha: Memo I2023023863 - 14/08/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: Instructivo Servido y Distribución de alimentos Socialización listado modificación alimentaria .2. Lugar: Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramuro 3. Fecha y hora 07/11/2023 10:30 am - 11:30 am.

4. ítem	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	María Morales	1078828440	CCC Hogar San José Saramuro	Operario de cocina	Contratista		3234967935	María M
2	Nubia Manrique	1069758968	CCC Hogar San José Saramuro	operario de cocina.	contratista		3243883564.	Nubia Manrique
3	Lina Becerra	1030608386	CCC Hogar San José Saramuro	operario de cocina	contratista		311828 7585	Lina B.
4	Saylly Prieto	1000516348	CCC Hogar San José Saramuro	operario de cocina	contratista		3237716379	Saylly Prieto
5	Sandra Forfan.	53930716.	CCC Hogar San José Saramuro	Operario de Cocina	Contratista		3204175514	
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

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

07 11 2023

Maria Morales Pre-test

① A que T° se deben Servir alimentos calientes

65 °T

② Gramaje de Porcion servida de

Granadilla 40 gr
Fruta entera 100 gr
Porcion de Aguacate 60 gr

PRETES 07-11-23

1 A que temperatura se Debe servir alimentos calientes

Rta: 30

2 Gramaje De porcion servida de

- Granadilla: 100 Gramos.
- Fruta entera: 100 Gramos.
- Porcion Aguacate: 60 Gramos.

Nubia Yined Manrique

PediaSure

DD | MM | 2023

Sandra Ferfan Pre-test

① a q temperatura se debe servir Alimentos calientes. ?

65: grados

② Gramaje de Porcion servida

Granadilla. 29. gramos

Fruta entera 100 gramos

Porcion Aguacate. 60 gr.

Saylly Prieto Pretes 7-11-23

1 C a que temperatura se deve servir alimentos calientes?

Por ensima de 65 % grados

2 gramaje de Porcion servida de la granadilla, Porcion de aguacate

granadilla 29
Fruta entera 100
aguacate 60

DD | MM | AAAA

Powered by CamScanner

Lina Marcela Becerra 07-11-23

1. A que temperatura se debe servir Pretes alimentos calientes?

No-se

2. Gramaje de Porción servida:

Granadilla - No se
Fruta entero - No se
Porción aguacate - No se

PediaSure

Powered by CamScanner

POS

TEST

Powered by CamScanner

Saylly Prieto Postes 7-11-23

1 C aque temperatura se oleve servir alimeto caliente

60% maximo 65%

d gramaje de Porcion servida de la granadilla, Porcion de fruta, aguacate, ?

granadilla 40
Porcion fruta 100
aguacate 60

PediaSure

07 NOV 23

Maria Morales Post test

① A que temperatura se sirve alimentos calientes

Por encima de 60 °C

② Gramaje de

Granadilla = 40 gr
Fruta entera = 100 gr
Aguacate = 60 gr

Lina Marcela Becerra 07-11-23

Postes

1. A que temperatura se sirven alimentos calientes
60°

2. Gramaje de Porción servida

Granadilla= 40 gr
Fruta Entera= 100 gr
Aguacate = 60 gr

PediaSure

07 NOV 2023

Pos-test

Sandra Forfan.

① a q' temperatura Se debe Servir. Alimentos Calientes? de 60 a 65 grados

② Gramaje de Porcion Servida.

Granadilla = 40 gramaje

Fruta entera. = 100. Gramaje.

Porcion Aguacate. = 60 gramaje con Cascara.

Powered by CamScanner

Postes

07-11-23

1 A Que Temperatura se Debe Servir. Alimentos. Calientes

Rta: 60 A 65

2: Gramaje porcion Servido de:

- Granadilla: 100 Gramos
- Fruta entera: 100 Gramos
- Porción Aguacate: 60 Gramos.

Nubia Yined Manrique

PediaSure

Powered by CamScanner