ACTA Nº 192 COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CLARITA SANTOS CAJICÁ - 2021

FECHA: Cajicá, octubre, 30 de 2021.

HORA: 02:41 p.m. – 03:13 p.m.

LUGAR: Hogar Clarita Santos Cajicá

TEMA: Formato preparación de alimentos.

ASISTENTES: Karen Gaeth Hennig (responsable de la actividad), Sor Ana Inés Rincón Barbosa (coordinador responsable de la unidad operativa).

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la actividad.
2. Introducción de la actividad.
3. Capacitación formato preparación alimentos.
4. Materiales a utilizar en la socialización.
5. Compromisos.
6. Anexos.

DESARROLLO:

1. OBJETIVO:

   Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

2. INTRODUCCIÓN:

   El formato de preparación de alimentos es un medio de verificación de 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

3. CAPACITACIÓN FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS:

La capacitación se llevó a cabo el día 19 de octubre, inicialmente se convoca el personal del servicio de alimentación y se expone el tema a tratar.

Se desarrolla la socialización, dando a conocer las instrucciones para el diligenciamiento, iniciando con los datos generales. Después, se llenan los ítems de fecha, el tiempo de comida correspondiente, en el nombre de la preparación se registran todas las preparaciones, excepto los alimentos de panadería y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos. En cuanto al nombre del alimento, se registra el principal de cada preparación. Para verduras, ensaladas con frutas y verduras; no registre ningún ingrediente, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En las sopas o cremas solo registre el proteico que lleva la sopa o la crema, si no lleva proteína, registre de nuevo el mismo nombre de la preparación. En jugos registre la fruta y en sorbetes la fruta y la leche. Se diligencian también, los datos de peso bruto y neto, el proceso que requiere el alimento (lavado, desinfección, cocción), tiempo de cocción, temperaturas del alimento terminado y características organolépticas.

Finalmente, se resuelven dudas e inquietudes como refuerzo de lo aprendido.

4. MATERIALES A UTILIZAR:

Espacio para el desarrollo de la actividad, computador, formato preparación de alimentos, planilla de asistencia

5. COMPROMISOS:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Diligenciar adecuadamente los formatos del servicio de alimentación	Personal manipulador de alimentos.	Diariamente.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Karen Gaeth Hennig	Nutricionista	Hogar Clarita Santos Cajicá	Karen Gaeth Hennig
Sor Ana Inés Rincón Barbosa	Coordinadora	Hogar Clarita Santos Cajicá	Sor Ana Inés Rincón Barbosa

6. ANEXOS: Listado de asistencia.
   Evidencia fotográfica.

Elaboró:

Karen Gaeth Hennig

Nutricionista Dietista MND 06897

Evidencia fotográfica





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 2

Tema: Formato preparación alimentos Lugar: Hogar clarita santos Fecha y hora: 19/10/2021 03:00p.m.

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Olga Peña	22.545.318	H.C.S. Cajica	Aux. cocina	—	312 3760045	Olga P.
2	Daimely Prieto	B1B24694	HCS Cajica	aux. Cocina	—	3173021316	Daimely P.
3	Clara Sandoval	20423827	Hcs cajica	aux cocina	—	3115794188	claraSandoval
4	Hippsy Zabala	12113246	Hcs cajica	aux cocina	—	3224372232	Zabala
5	Aldemar Chipiaca	3'146416	Hcs Cajica	Cocinero	—	3132579897	

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.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: Cajicá	PROYECTO: 7770	
SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Cuidado	POBLACIÓN OBJETO: Manipuladores de alimentos	
FECHA:	TEMA: Formato preparación de alimentos	EQUIPO No: 1
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: Karen Gaeth Hennig		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL:		

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

2/5

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Cuál es la diferencia entre peso neto y peso bruto?	• Peso neto es peso del producto en crudo • Peso bruto peso producto Tamizado o procesado
¿Qué características se evaluan en una prueba organoléptica?	• olor • color • sabor. • vista.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL:
EQUIPO No: 1

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Cuál es la diferencia entre peso neto y peso bruto?	Peso neto es el peso del producto en su estado original Peso Bruto es el peso del producto. incluido su empaque original
¿Qué características se evaluan en una prueba organoléptica?	• Sabor • Olor • aspecto. visual • aceptabilidad • Color

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: Cajicá	PROYECTO: 7770	
SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Cuidado	POBLACIÓN OBJETO: Manipuladores de alimentos	
FECHA:	TEMA: Formato preparación de alimentos	EQUIPO No: 1

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: Karen Gaeth Hennig

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Tippsy Coromoto Zabala Sanchz

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Cuál es la diferencia entre peso neto y peso bruto?	Peso neto: antes de la preparación Peso bruto, despues de la preparación, porcionada
¿Qué características se evaluan en una prueba organoléptica?	color, sabor, olor, consistencia

2/5 X ✓

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Tippsy Coromoto Zabala Sanchz.

EQUIPO No: 1

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Cuál es la diferencia entre peso neto y peso bruto?	Color. Peso Bruto: Es el peso del Producto crudo Peso Neto: despues de preparado.
¿Qué características se evaluan en una prueba organoléptica?	Color sabor olor aspecto aceptabilidad

✓ ✓

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: Cajicá	PROYECTO: 7770	
SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Cuidado	POBLACIÓN OBJETO: Manipuladores de alimentos	
FECHA:	TEMA: Formato preparación de alimentos	EQUIPO No: 1
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: Karen Gaeth Hennig		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Olga Pinn		

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

3/5

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Cuál es la diferencia entre peso neto y peso bruto?	- peso neto es el que termina - peso bruto con el que se empieza. ✓
¿Qué características se evaluan en una prueba organoléptica?	- sabor - olor - temperatura ✓

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL:
EQUIPO No: 1

Relacionar con una linea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Cuál es la diferencia entre peso neto y peso bruto?	El peso neto es lo que se consume y el peso bruto es cuando aun no se ha procesado el caso de las carnes ✓
¿Qué características se evaluan en una prueba organoléptica?	- color - sabor. - olor - aspecto - aceptabilidad ✓

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: Cajicá	PROYECTO: 7770	
SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Cuidado	POBLACIÓN OBJETO: Manipuladores de alimentos	
FECHA:	TEMA: Formato preparación de alimentos	EQUIPO No: 1
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: Karen Gaeth Hennig		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: elara sandoval		

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Cuál es la diferencia entre peso neto y peso bruto?	el peso neto. Sin empaque el peso bruto es con el empaque
¿Qué características se evaluan en una prueba organoléptica?	sabor color olor

3.5

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL:
EQUIPO No: 1

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Cuál es la diferencia entre peso neto y peso bruto?	Neto lo que se puede consumir bruto la cascara y lo que no se consume.
¿Qué características se evaluan en una prueba organoléptica?	Color olor sabor aspecto aceptabilidad

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: Cajicá | PROYECTO: 7770

SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Cuidado | POBLACIÓN OBJETO: Manipuladores de alimentos

FECHA: | TEMA: Formato preparación de alimentos | EQUIPO No: 1

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: Karen Gaeth Hennig

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Daniela Del Valle Pinela Rios

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Cuál es la diferencia entre peso neto y peso bruto?	Peso neto es el que se da al final de la preparación Peso bruto es el que se toma de los alimentos antes de iniciar.
¿Qué características se evaluan en una prueba organoléptica?	olor Sabor Textura.

215

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Daniela Del Valle Pinela Rios

EQUIPO No: 1

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Cuál es la diferencia entre peso neto y peso bruto?	Peso neto es el interior del alimento antes de cocinarlo. Peso Bruto es el final de la preparación
¿Qué características se evaluan en una prueba organoléptica?	olor sabor Color Aspecto Aceptabilidad