

ACTA N° 128 COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CLARITA SANTOS – 2023

FECHA: Cajicá, Junio 16 de 2023.

HORA: 01:30p.m. – 02:15p.m.

LUGAR: Comunidad de Cuidado Hogar Clarita Santos

TEMA: Procesos para una preparación de alimentos inocua.

ASISTENTES: Sor Ana Inés Rincón Barbosa – Coordinadora Centro Comunidad de Cuidado
Yamile Andrea Viana Osorio – Nutricionista Dietista

ORDEN DEL DÍA:

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

DESARROLLO:

1. Objetivo:

Asegurar y mantener la calidad de los alimentos teniendo en cuenta los requisitos sanitarios que se deben cumplir, desde las condiciones del almacenamiento hasta la pre-elaboración, cocción, servido y distribución de alimentos en el servicio de alimentos donde se procesa la alimentación de las personas mayores, garantizando la inocuidad de los alimentos que se suministran.

2. Introducción:

Los alimentos se deben preparar, almacenar y manipular de manera adecuada para prevenir las intoxicaciones alimentarias. Las bacterias dañinas que pueden causar

enfermedades no se pueden ver, oler ni gustar. En cada paso de la preparación de alimentos se deben tener en cuenta unas recomendaciones.

3. Capacitación procesos para una preparación de alimentos inocua.

El día 16 de junio se convocó al personal del servicio de alimentación, se presentó el tema a tratar y se realizó el respectivo pretest. Se procede a la explicación del tema de procesos para una preparación de alimentos inocua y cómo garantizar un alimento libre de agentes contaminantes y bacterias:

El almacenamiento:

- ✓ Siempre refrigere los alimentos perecederos dentro de un plazo de 2 horas [1 hora si la temperatura ambiente está por encima de 90 °F (32.22 °C)].
- ✓ Verifique la temperatura de su refrigerador y su congelador con un termómetro para aparatos electrodomésticos. El refrigerador debe de mantener una temperatura de 40 °F (4.4 °C) o menos, y el congelador, 0 °F (-17.8 °C) o menos.
- ✓ Cuezca o congele las aves, pescados, carnes molidas, y vísceras crudas dentro de 2 días; las carnes de res, ternera, oveja, o cerdo, dentro de 3 a 5 días.
- ✓ Los alimentos perecederos como carnes y aves se deben de envolver herméticamente para mantener la buena calidad y para prevenir que los jugos goteen sobre otros alimentos.
- ✓ Para mantener la buena calidad cuando congele carnes y aves en su paquete original, envuélvalos con papel de aluminio o envoltura de plástico que están recomendados para uso en el congelador.

La preparación:

- ✓ Siempre lávese las manos con agua tibia y jabón por 20 segundos antes y después de manipular los alimentos.
- ✓ Evite la propagación de las bacterias. Mantenga las carnes, aves y pescados crudos y sus jugos separados de otros alimentos. Después de cortar carnes crudas, lave las tablas de cortar, utensilios y mostradores con agua caliente y jabón.

- ✓ Las tablas de cortar, utensilios y mostradores se pueden desinfectar usando una solución de 1 cucharada de blanqueador cloro líquido, sin aroma, en 1 galón de agua.
- ✓ Marine las carnes y aves en el refrigerador, en un envase cubierto.

La descongelación:

- ✓ Refrigerador: Permite descongelar lentamente, sin riesgos. Asegúrese que los jugos de las carnes y aves no goteen sobre otros alimentos.
- ✓ Microondas: Cueza los alimentos inmediatamente de descongelarlos en el horno de microondas.

La cocción:

- ✓ La carne de res, ternero y cordero en filetes, asados o chuletas se pueden cocer hasta alcanzar 145 °F (62.77 °C).
- ✓ Todos los cortes de cerdo deben alcanzar 160 °F (71.11 °C).
- ✓ La carne molida de res, ternero y cordero debe alcanzar 160 °F (71.11 °C).
- ✓ Todas las aves deben alcanzar una temperatura interna mínima adecuada de 165 °F (73.88 °C).

El servido:

- ✓ Las comidas calientes se deben de mantener a 140 °F (60 °C) o más alto.
- ✓ Las comidas frías se deben de mantener a 40 °F (4.4 °C) o más frías.
- ✓ Cuando sirva comidas estilo bufet, mantenga las comidas calientes sobre aparatos calentadores. Mantenga las comidas frías sobre recipientes con hielo o use fuentes pequeñas y repóngalas frecuentemente.

4. Materiales a utilizar:

Espacio para el desarrollo de la actividad, planilla de asistencia.

5. Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Realizar socialización mensual en Buenas Prácticas de Manufactura	Nutricionista	06/2023

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Yamile Andrea Viana Osorio	Nutricionista	Hogar Clarita Santos Cajicá	
Sor Ana Inés Rincón Barbosa	Coordinadora	Hogar Clarita Santos Cajicá	

Elaboró:

Yamile Andrea Viana Osorio

Nutricionista Dietista

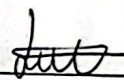
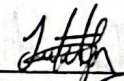
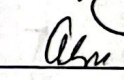
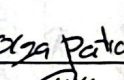
MND 03259

6. Anexos: Listado de asistencia, evidencia fotográfica, pretest y postest.



 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL	Código: FOR-GD-023
	FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Versión: 0
		Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020
		Página: 1 de 2

Tema: Procesos para una preparacion de alimentos inocua Lugar: Centro de Comunidad de Ciudadado Hogar Clarita Santos Fecha y hora: 16 Junio 2023 1:30pm - 2:15 pm

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Lucero Jimenez	107566378	Comunidad de Ciudadado Hogar Clarita Santos	Cocina	_____	3124423983	
2	Jessika Figueroa	1070013985	Comunidad de Ciudadado Hogar Clarita Santos	Cocina	_____	3204543970	
3	Alma Julia	22.545.318	Comunidad de Ciudadado Hogar Clarita Santos	Asesoración	_____	312 3760045	
4	Olga Patricia Gomez	3541688	Comunidad de Ciudadado Hogar Clarita Santos	Casina	_____	3133174129	
5	Aldemar Elpinan F.	3146416	Comunidad de Ciudadado Hogar Clarita Santos	Cartonero	aldermarpa@ulmalco	3132529897	

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 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS INOCUA

NOMBRES Y APELLIDOS: JESIKA FIGUEROA FECHA: 16 JUNIO 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿EN UNA PREPARACIÓN INOCUA ES IMPORTANTE TENER EN CUENTA TODOS LOS PROCESOS?		☒
2	¿EL ALMACENAMIENTO NO ES UN PUNTO CRÍTICO EN LA CONTAMINACIÓN?	☒	
3	¿LAS BACTERIAS DAÑINAS LAS PODEMOS VER?	☒	
4	¿LAS COMIDAS CALIENTES DE DEBEN MANTENER A 60°C PARA EVITAR CONTAMINACIÓN?		☒

POSTEST PREPARACIÓN DE ALIMENTOS INOCUA

NOMBRES Y APELLIDOS: JESIKA FIGUEROA FECHA: 16 JUNIO 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿EN UNA PREPARACIÓN INOCUA ES IMPORTANTE TENER EN CUENTA TODOS LOS PROCESOS?		☒
2	¿EL ALMACENAMIENTO NO ES UN PUNTO CRÍTICO EN LA CONTAMINACIÓN?	☒	
3	¿LAS BACTERIAS DAÑINAS LAS PODEMOS VER?	☒	
4	¿LAS COMIDAS CALIENTES DE DEBEN MANTENER A 60°C PARA EVITAR CONTAMINACIÓN?		☒

GRACIAS ...

PRETEST PREPARACIÓN DE ALIMENTOS INOCUA

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA RUA FECHA: 16 JUNIO 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿EN UNA PREPARACIÓN INOCUA ES IMPORTANTE TENER EN CUENTA TODOS LOS PROCESOS?		x
2	¿EL ALMACENAMIENTO NO ES UN PUNTO CRÍTICO EN LA CONTAMINACIÓN?	x	
3	¿LAS BACTERIAS DAÑINAS LAS PODEMOS VER?	x	
4	¿LAS COMIDAS CALIENTES DE DEBEN MANTENER A 60°C PARA EVITAR CONTAMINACIÓN?		f

POSTEST PREPARACIÓN DE ALIMENTOS INOCUA

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA RUA FECHA: 16 JUNIO 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿EN UNA PREPARACIÓN INOCUA ES IMPORTANTE TENER EN CUENTA TODOS LOS PROCESOS?		f
2	¿EL ALMACENAMIENTO NO ES UN PUNTO CRÍTICO EN LA CONTAMINACIÓN?	x	
3	¿LAS BACTERIAS DAÑINAS LAS PODEMOS VER?	x	
4	¿LAS COMIDAS CALIENTES DE DEBEN MANTENER A 60°C PARA EVITAR CONTAMINACIÓN?		f

GRACIAS ...

PRETEST PREPARACIÓN DE ALIMENTOS INOCUA

NOMBRES Y APELLIDOS: ALDEMAR ESTUPIÑAN FECHA: 16 JUNIO 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿EN UNA PREPARACIÓN INOCUA ES IMPORTANTE TENER EN CUENTA TODOS LOS PROCESOS?	☒	☒
2	¿EL ALMACENAMIENTO NO ES UN PUNTO CRÍTICO EN LA CONTAMINACIÓN?	☒	☐
3	¿LAS BACTERIAS DAÑINAS LAS PODEMOS VER?	☒	☐
4	¿LAS COMIDAS CALIENTES DE DEBEN MANTENER A 60°C PARA EVITAR CONTAMINACIÓN?	☐	☒

POSTEST PREPARACIÓN DE ALIMENTOS INOCUA

NOMBRES Y APELLIDOS: ALDEMAR ESTUPIÑAN FECHA: 16 JUNIO 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿EN UNA PREPARACIÓN INOCUA ES IMPORTANTE TENER EN CUENTA TODOS LOS PROCESOS?	☒	☒
2	¿EL ALMACENAMIENTO NO ES UN PUNTO CRÍTICO EN LA CONTAMINACIÓN?	☒	☐
3	¿LAS BACTERIAS DAÑINAS LAS PODEMOS VER?	☒	☐
4	¿LAS COMIDAS CALIENTES DE DEBEN MANTENER A 60°C PARA EVITAR CONTAMINACIÓN?	☐	☒

GRACIAS ...

PRETEST PREPARACIÓN DE ALIMENTOS INOCUA

NOMBRES Y APELLIDOS: CARMENZA PALACIOS FECHA: 16 JUNIO 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿EN UNA PREPARACIÓN INOCUA ES IMPORTANTE TENER EN CUENTA TODOS LOS PROCESOS?		f
2	¿EL ALMACENAMIENTO NO ES UN PUNTO CRÍTICO EN LA CONTAMINACIÓN?	x	
3	¿LAS BACTERIAS DAÑINAS LAS PODEMOS VER?	f	
4	¿LAS COMIDAS CALIENTES DE DEBEN MANTENER A 60°C PARA EVITAR CONTAMINACIÓN?		x

POSTEST PREPARACIÓN DE ALIMENTOS INOCUA

NOMBRES Y APELLIDOS: CARMENZA PALACIOS FECHA: 16 JUNIO 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿EN UNA PREPARACIÓN INOCUA ES IMPORTANTE TENER EN CUENTA TODOS LOS PROCESOS?		x
2	¿EL ALMACENAMIENTO NO ES UN PUNTO CRÍTICO EN LA CONTAMINACIÓN?	x	
3	¿LAS BACTERIAS DAÑINAS LAS PODEMOS VER?	f	
4	¿LAS COMIDAS CALIENTES DE DEBEN MANTENER A 60°C PARA EVITAR CONTAMINACIÓN?		f

GRACIAS ...

PRETEST PREPARACIÓN DE ALIMENTOS INOCUA

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA PATRICIA GUZMAN FECHA: 16 JUNIO 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿EN UNA PREPARACIÓN INOCUA ES IMPORTANTE TENER EN CUENTA TODOS LOS PROCESOS?		☒
2	¿EL ALMACENAMIENTO NO ES UN PUNTO CRÍTICO EN LA CONTAMINACIÓN?	☒	
3	¿LAS BACTERIAS DAÑINAS LAS PODEMOS VER?	☒	
4	¿LAS COMIDAS CALIENTES DE DEBEN MANTENER A 60°C PARA EVITAR CONTAMINACIÓN?		☒

POSTEST PREPARACIÓN DE ALIMENTOS INOCUA

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA PATRICIA GUZMAN FECHA: 16 JUNIO 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿EN UNA PREPARACIÓN INOCUA ES IMPORTANTE TENER EN CUENTA TODOS LOS PROCESOS?		☒
2	¿EL ALMACENAMIENTO NO ES UN PUNTO CRÍTICO EN LA CONTAMINACIÓN?	☒	
3	¿LAS BACTERIAS DAÑINAS LAS PODEMOS VER?	☒	
4	¿LAS COMIDAS CALIENTES DE DEBEN MANTENER A 60°C PARA EVITAR CONTAMINACIÓN?		☒

GRACIAS ...