ACTA Nº 418 COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CLARITA SANTOS CAJICÁ - 2022

FECHA: Cajicá, noviembre 20 de 2023.

HORA: 01:30 p.m. – 02:30 p.m.

LUGAR: Comunidad de Cuidado Hogar Clarita Santos

TEMA: Instructivo Preparación de Alimentos “Pre-alistamiento”

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 Instructivo Preparación de Alimentos “Pre-alistamiento”
4. Materiales a utilizar en la socialización.
5. Compromisos.
6. Anexos.

DESARROLLO:

1. **Objetivo:**

Orientar 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.

.

2. **Introducción:**

A continuación, se orientan 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.

Tabla 1. Resumen de actividades instructivo preparación de alimentos

No.	Actividad	Responsable	Registro documental
1	Pre-alistamiento de alimentos	Personal manipulador del servicio de alimentación – Responsable o Coordinador de la unidad operativa.	Registro control de entradas y salidas de alimentos – Registro reporte asistencia de participantes. Registro autorización cambio de preparaciones
2	Pelar, cortar, desmenuzar, picar, entre otros.	Personal manipulador del servicio de alimentación	No aplica
3	Pesar los alimentos en peso neto	Personal manipulador del servicio de alimentación	Registro preparación de alimentos
4	Preparación de los alimentos	Personal manipulador del servicio de alimentación	Registro preparación de alimentos
5	Toma de muestras testigo	Personal manipulador del servicio de alimentación	No aplica

Fuente: elaboración propia Subdirección de Nutrición, Secretaria Distrital de Integración Social.

3. Capacitación Rotulado de alimentos:

Actividad 1. **Pre-alistamiento de alimentos**

De acuerdo con el ciclo de menú establecido para cada servicio social y asistencia a atender, se deben definir las cantidades netas a utilizar en cada preparación y continuar con las etapas descritas a continuación:

Cálculo de cantidades de alimentos a preparar: este proceso se realiza para cada tiempo de comida, teniendo en cuenta las asistencias así; para los tiempos de comida que se ofrezcan antes de las 8:00 a.m.; se calculan las cantidades de acuerdo con la asistencia del día anterior del mismo servicio, para los demás tiempos de comida, las cantidades se calculan con la asistencia del día, este cálculo debe hacerse para cada preparación teniendo en cuenta el grupo de edad.

Selección: esta actividad consiste en seleccionar los alimentos que van a ser utilizados en las preparaciones del día, en donde se separan los alimentos que presenten magulladuras o aplastamiento o daño mecánico, esto para no afectar la calidad nutricional y organoléptica de las preparaciones.

Descongelación de los alimentos: para preparar un alimento que está congelado, debe asegurarse que el aumento de temperatura del mismo sea controlado, lo cual disminuye la actividad enzimática y riesgo microbiológico, por lo tanto los alimentos en congelación que vayan a ser sometidos a procesos de preparación y cocción deben pasar a refrigeración mínimo 24 horas y máximo 3 días antes del inicio de la preparación, estos deben ser colocados en la parte más fría del refrigerador evitando escurrimientos para el caso de los cárnicos, debe asegurarse que la cantidad de alimento que pase de congelación a refrigeración es la misma cantidad que va a ser utilizada, dado que no debe volverse a congelar.

Limpieza y desinfección de los alimentos: la operación de limpieza y desinfección de alimentos como frutas, hortalizas y verduras que no requieran proceso de cocción, empaques de leche líquida, empaque de las carnes, huevos, alimentos enlatados, entre otros que implica lavar con abundante agua para retirar elementos extraños como tierra o materia orgánica visible y disminuir carga microbiana y desinfectar de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad.

4. Materiales a utilizar:

Espacio para el desarrollo de la actividad, formato y 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
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 y evidencia fotográfica.



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 Preparación de Alimentos 2. Lugar: Hogar Clarita Santos 3. Fecha y hora: 20 Noviembre 2023 1:30-2:30pm

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	Carmenza Palacios	35250662	CCC Hogar Clarita Santos	cosina	Planta	carmenza.11@hotmail	3123706009	
2	Nancy Hureya Fernandez	52735407	Comunidad de Cuidado Hogar Clarita Santos	cocina	Planta	nancyhureyafer@gmail.com	3197710764	
3	Olga Peña	22.545.318	CCC Hogar Clarita Santos	Aux. cocina	planta	olgapenadelcarmen@hotmail.com	3123760045	
4	Aldemar Alzate Toro	3'146 416	Comunidad de Cuidado Hogar Clarita Santos	Cocinero	Planta	aldemaralzate@hotmail.com	3132498997	
5	Olga Patricia Garzon	35416880	comunidades Cuidado Hogar Clarita Santos	Aux cosina	planta	patogarzon.e.gmail.com	3183174129	
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

PRETEST INSTRUCTIVO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: ALDEMAR ESTUPIÑAN FECHA: 20 NOVIEMBRE 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿Es importante tener en cuenta el cálculo de las cantidades de los alimentos a preparar?		✓
2	¿La selección consiste en seleccionar los alimentos que van a ser utilizados en las preparaciones del día?		✓
3	¿Para preparar un alimento que está congelado, deben pasar a refrigeración mínimo 24 horas antes del inicio de la preparación?		✓
4	¿La limpieza y desinfección de alimentos implica lavar con abundante agua para retirar elementos extraños y desinfectar de acuerdo a lo establecido?		✓

POSTEST INSTRUCTIVO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: ALDEMAR ESTUPIÑAN FECHA: 20 NOVIEMBRE 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿Es importante tener en cuenta el cálculo de las cantidades de los alimentos a preparar?		✓
2	¿La selección consiste en seleccionar los alimentos que van a ser utilizados en las preparaciones del día?		✓
3	¿Para preparar un alimento que está congelado, deben pasar a refrigeración mínimo 24 horas antes del inicio de la preparación?		✓
4	¿La limpieza y desinfección de alimentos implica lavar con abundante agua para retirar elementos extraños y desinfectar de acuerdo a lo establecido?		✓

GRACIAS ...

Powered by CamScanner

PRETEST INSTRUCTIVO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA RUA FECHA: 20 NOVIEMBRE 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿Es importante tener en cuenta el cálculo de las cantidades de los alimentos a preparar?		X
2	¿La selección consiste en seleccionar los alimentos que van a ser utilizados en las preparaciones del día?		X
3	¿Para preparar un alimento que está congelado, deben pasar a refrigeración mínimo 24 horas antes del inicio de la preparación?		X
4	¿La limpieza y desinfección de alimentos implica lavar con abundante agua para retirar elementos extraños y desinfectar de acuerdo a lo establecido?		X

POSTEST INSTRUCTIVO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA RUA FECHA: 20 NOVIEMBRE 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿Es importante tener en cuenta el cálculo de las cantidades de los alimentos a preparar?		X
2	¿La selección consiste en seleccionar los alimentos que van a ser utilizados en las preparaciones del día?		X
3	¿Para preparar un alimento que está congelado, deben pasar a refrigeración mínimo 24 horas antes del inicio de la preparación?		X
4	¿La limpieza y desinfección de alimentos implica lavar con abundante agua para retirar elementos extraños y desinfectar de acuerdo a lo establecido?		X

GRACIAS ...

Powered by CamScanner

PRETEST INSTRUCTIVO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: NANCY FERNANDDEZ FECHA: 20 NOVIEMBRE 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿Es importante tener en cuenta el cálculo de las cantidades de los alimentos a preparar?		✓
2	¿La selección consiste en seleccionar los alimentos que van a ser utilizados en las preparaciones del día?		✓
3	¿Para preparar un alimento que está congelado, deben pasar a refrigeración mínimo 24 horas antes del inicio de la preparación?		✓
4	¿La limpieza y desinfección de alimentos implica lavar con abundante agua para retirar elementos extraños y desinfectar de acuerdo a lo establecido?		✓

POSTEST INSTRUCTIVO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: NANCY FERNANDEZ FECHA: 20 NOVIEMBRE 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿Es importante tener en cuenta el cálculo de las cantidades de los alimentos a preparar?		✓
2	¿La selección consiste en seleccionar los alimentos que van a ser utilizados en las preparaciones del día?		✓
3	¿Para preparar un alimento que está congelado, deben pasar a refrigeración mínimo 24 horas antes del inicio de la preparación?		✓
4	¿La limpieza y desinfección de alimentos implica lavar con abundante agua para retirar elementos extraños y desinfectar de acuerdo a lo establecido?		✓

GRACIAS ...

Powered by CamScanner

PRETEST INSTRUCTIVO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: CARMENZA PALACIOS FECHA: 20 NOVIEMBRE 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿Es importante tener en cuenta el cálculo de las cantidades de los alimentos a preparar?		X
2	¿La selección consiste en seleccionar los alimentos que van a ser utilizados en las preparaciones del día?		X
3	¿Para preparar un alimento que está congelado, deben pasar a refrigeración mínimo 24 horas antes del inicio de la preparación?		X
4	¿La limpieza y desinfección de alimentos implica lavar con abundante agua para retirar elementos extraños y desinfectar de acuerdo a lo establecido?		X

POSTEST INSTRUCTIVO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: CARMENZA PALACIOS FECHA: 20 NOVIEMBRE 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿Es importante tener en cuenta el cálculo de las cantidades de los alimentos a preparar?		X
2	¿La selección consiste en seleccionar los alimentos que van a ser utilizados en las preparaciones del día?		X
3	¿Para preparar un alimento que está congelado, deben pasar a refrigeración mínimo 24 horas antes del inicio de la preparación?		X
4	¿La limpieza y desinfección de alimentos implica lavar con abundante agua para retirar elementos extraños y desinfectar de acuerdo a lo establecido?		X

GRACIAS ...

Powered by CamScanner

PRETEST INSTRUCTIVO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA PATRICIA GUZMAN FECHA: 20 NOVIEMBRE 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿Es importante tener en cuenta el cálculo de las cantidades de los alimentos a preparar?		X
2	¿La selección consiste en seleccionar los alimentos que van a ser utilizados en las preparaciones del día?		X
3	¿Para preparar un alimento que está congelado, deben pasar a refrigeración mínimo 24 horas antes del inicio de la preparación?		X
4	¿La limpieza y desinfección de alimentos implica lavar con abundante agua para retirar elementos extraños y desinfectar de acuerdo a lo establecido?		X

POSTEST INSTRUCTIVO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA PATRICIA GUZMAN FECHA: 20 NOVIEMBRE 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿Es importante tener en cuenta el cálculo de las cantidades de los alimentos a preparar?		X
2	¿La selección consiste en seleccionar los alimentos que van a ser utilizados en las preparaciones del día?		X
3	¿Para preparar un alimento que está congelado, deben pasar a refrigeración mínimo 24 horas antes del inicio de la preparación?		X
4	¿La limpieza y desinfección de alimentos implica lavar con abundante agua para retirar elementos extraños y desinfectar de acuerdo a lo establecido?		X

GRACIAS ...

Powered by CamScanner