ACTA Nº 463 COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CLARITA SANTOS CAJICÁ - 2022

FECHA: Cajicá, diciembre 19 de 2023.

HORA: 01:30 p.m. – 02:30 p.m.

LUGAR: Comunidad de Cuidado Hogar Clarita Santos

TEMA: Formato Preparación de Alimentos

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 Formato Preparación de Alimentos
4. Materiales a utilizar en la socialización.
5. Compromisos.
6. Anexos.

DESARROLLO:

1. **Objetivo:**

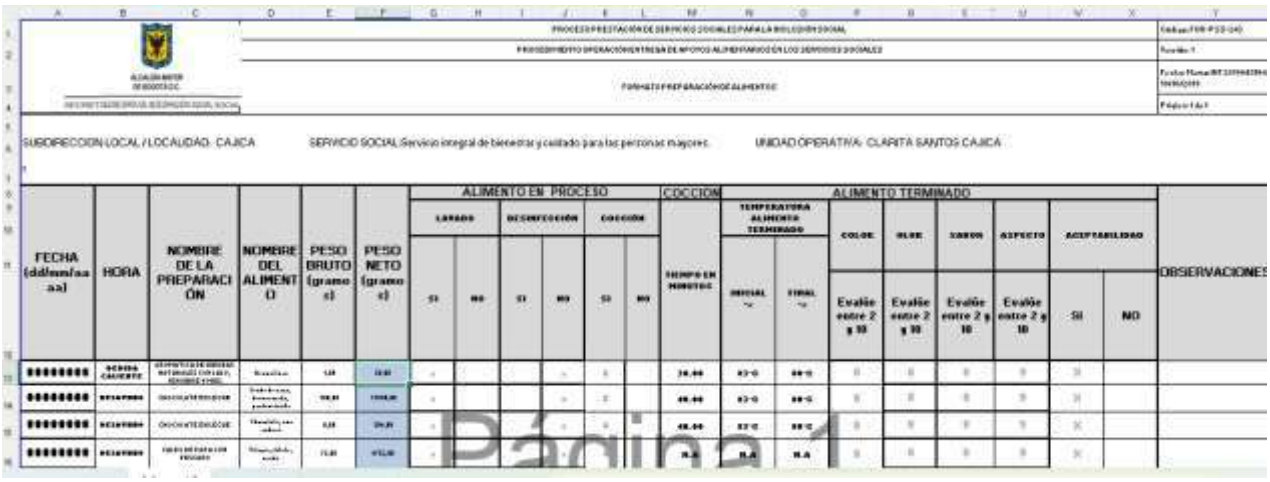
   Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

2. **Introducción:**

A continuación, se orientan sobre el diligenciamiento del formato de preparación de alimentos con el objetivo de controlar y verificar 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 de Preparación de Alimentos:



SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: CAJICA | SERVICIO SOCIAL: Servicio integral de bienestar y cuidado para las personas mayores | UNIDAD OPERATIVA: CLARITA SANTOS CAJICA

FECHA (dd/mm/aaaa)	HORA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos)	PESO NETO (gramos)	ALIMENTO EN PROCESO: LAVADO SI	LAVADO NO	DESINFECCIÓN SI	DESINFECCIÓN NO	COCCIÓN SI	COCCIÓN NO	COCCION: TIEMPO EN MINUTOS	ALIMENTO TERMINADO: TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO INICIAL	TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO FINAL	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD SI	ACEPTABILIDAD NO	OBSERVACIONES
															Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10			

Página 1

De acuerdo a las instrucciones que se encuentran en el formato de preparación de alimentos, se procede a explicar cada uno de ellos para su adecuado diligenciamiento.

participantes

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:

Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.

Servicio Social : nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.

Unidad operativa. nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.

Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.

Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.

Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.

Hora: hora en número en formato militar, en que se inicia la preparación del alimento Ej: 10:20, 16:05

Nombre de la preparación: nombre de la preparación, registre todas las preparaciones o alimentos que no requieran preparación como productos de panaderia o quesos.

Nombre del alimento: nombre de los alimentos que hacen parte de las preparaciones, registrar todos los alimentos hayan sido sometidos a preparación o no, como por ejemplo el

Peso bruto (gramos): peso bruto (peso del alimento ante de ser pelado o prealistado para la preparación) de cada alimento que va a ser parte de una preparación, si el alimento es prealistado en el momento de la recepción no se debe registrar el peso bruto, ya que el peso de la cascara quedó registrado en el formato de entrada y salida de alimentos.

Peso neto (gramos): peso neto (peso del alimento una vez haya sido pelado y esté listo para iniciar la preparación) de cada alimento que va a ser parte de una preparación.

Alimento en proceso: Verificar las etapas de las materias primas del producto a elaborar.

Lavado: marque con una (X) **SI** se efectuó o **NO** lavado al alimento.

Desinfección: marque con una (X) si se efectuó o NO el procedimiento de desinfección, además de realizarlo en las dosificaciones correspondientes.

Cocción:marque con una (X) **SI** se realizó o **NO** procedimiento de cocción, de acuerdo al tipo de alimento y en los tiempo establecidos. Para la cocción aplica para la preparación y no para cada ingrediente, por tanto se escribe una X al frente del primer alimentos que hace parte de la preparación, lo cual dará por entendido que esa preparación fue sometida o no

Cocción tiempo en minutos: registre el tiempo que se invirtió en realizar la preparación, solo aplica para los alimentos que fueron cocidos, para los alimentos que no como quesos, productos de panadería y similares se registrará N.A.

Temperatura alimento terminado: registre la temperatura INICIAL tomada de la olla o recipiente, al momento de servir el alimento y la temperatura FINAL antes de terminar el servido de alimentos. (Se tomará dos horas después en los servicios en donde el tiempo de servido oscile entre dos o tres horas como en Comedores, para los demás servicios al inicio de servido y antes de finalizar servido), tomada de la olla o recipiente antes de servir un nuevo plato. Aplica para los productos que la requieran. Escriba N.A Cuando el alimento o preparación no lo requiera, ejemplo productos de panadería.

Alimento preparado: evalúe las características organolépticas de la preparación final, para COLOR, OLOR, SABOR, ASPECTO así: (2) incomible; (3) Muy malo; (4) Malo; (5) No aceptable; (6) aceptable; (7) Bueno, estándar; (8) Muy bueno; (9) Excelente; (10) Excepcional. Esta prueba deberá realizarla el responsable de la unidad operativa o a quien delegue, el tamaño de la muestra es de una cucharada mediana a ras de cada preparación, peso promedio 10 gramos o 10 cc.
El ASPECTO es la suma de la textura y el color, en ella se define si el alimento resulta agradable al paladar y a la vista.

Aceptabilidad: marque con una (X) si el alimento terminado es aceptado o no aceptado. Si el alimento no es aceptado porque no es apto para el consumo, este debera ser desnaturalizado de acuerdo al protocolo de desnaturalización y reemplazado de acuerdo a indicación del profesional en nutrición a cargo de la unidad operativa.

Observaciones: la persona responsable realizara si requiere, notas aclaratorias referentes a la inspección del alimento.

Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible firma y cargo de la persona responsable de registrar la información, está a cargo del personal manipulador de alimentos

Página 2

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

Convocatoria: Se propone una nueva reunión para el mes de enero.

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: Capacitación Formato Preparación Alimentos 2. Lugar: Comunidad de Cuidado Hogar Clarita Santos 3. Fecha y hora: Diciembre 19-2023 1:30 - 2:30 PM

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	Olga Patricia Guzmán	35416880	Comunidad de Cuidado Hogar Clarita Santos	AUX COCINA	planta	Patoguz70@gmail.com	3133176129	Olga Patricia Guzmán
2	Carmenza Palacios	35250662	Comunidad de Cuidado Hogar Clarita Santos	cocina	Planta	carmenza11@hotmail.com	3123706009	Carmenza Palacios
3	Olga Ruiz	22-545-318	Comunidad de Cuidado Hogar Clarita Santos	Aux. cocina	planta	Olgaruizvalencia@gmail.com	312 3760045	Olga Ruiz
4	Nancy Fernandez	52735607	Comunidad de Cuidado Hogar Clarita Santos	AUX cocina	Planta	nancyfernandez@gmail.com	3197710768	Nancy
5	Alderman Estupiñan F	3'146.416	Comunidad de Cuidado Hogar Clarita Santos	Cocinero	Planta	aldermanestupinan@hotmail.com	3132519897	
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 FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: ALDEMAR ESTUPIÑAN FECHA: 19 DICIEMBRE 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿Es importante seguir las instrucciones del diligenciamiento del formato de preparación de alimentos?		✓
2	¿El tiempo de cocción hace parte del formato?		✓
3	¿Se debe colocar la temperatura inicial y final en el formato?		✓
4	¿El peso bruto no hace parte del formato?	✓	

POSTEST FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: ALDEMAR ESTUPIÑAN FECHA: 19 DICIEMBRE 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿Es importante seguir las instrucciones del diligenciamiento del formato de preparación de alimentos?		✓
2	¿El tiempo de cocción hace parte del formato?		✓
3	¿Se debe colocar la temperatura inicial y final en el formato?		✓
4	¿El peso bruto no hace parte del formato?	✓	

GRACIAS ...

Powered by CamScanner

PRETEST FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA RUA FECHA: 19 DICIEMBRE 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿Es importante seguir las instrucciones del diligenciamiento del formato de preparación de alimentos?		✓
2	¿El tiempo de cocción hace parte del formato?		✓
3	¿Se debe colocar la temperatura inicial y final en el formato?		✓
4	¿El peso bruto no hace parte del formato?	✓	

POSTEST FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA RUA FECHA: 19 DICIEMBRE 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿Es importante seguir las instrucciones del diligenciamiento del formato de preparación de alimentos?		✓
2	¿El tiempo de cocción hace parte del formato?		✓
3	¿Se debe colocar la temperatura inicial y final en el formato?		✓
4	¿El peso bruto no hace parte del formato?	✓	

GRACIAS ...

Powered by CamScanner

PRETEST FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: NANCY FERNANDDEZ FECHA: 19 DICIEMBRE 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿Es importante seguir las instrucciones del diligenciamiento del formato de preparación de alimentos?		✓
2	¿El tiempo de cocción hace parte del formato?		✓
3	¿Se debe colocar la temperatura inicial y final en el formato?		✓
4	¿El peso bruto no hace parte del formato?	✓	

POSTEST FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: NANCY FERNANDEZ FECHA: 19 DICIEMBRE 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿Es importante seguir las instrucciones del diligenciamiento del formato de preparación de alimentos?		✓
2	¿El tiempo de cocción hace parte del formato?		✓
3	¿Se debe colocar la temperatura inicial y final en el formato?		✓
4	¿El peso bruto no hace parte del formato?	✓	

GRACIAS ...

Powered by CamScanner

PRETEST FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: CARMENZA PALACIOS FECHA: 19 DICIEMBRE 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿Es importante seguir las instrucciones del diligenciamiento del formato de preparación de alimentos?		X
2	¿El tiempo de cocción hace parte del formato?		X
3	¿Se debe colocar la temperatura inicial y final en el formato?		X
4	¿El peso bruto no hace parte del formato?	X	

POSTEST FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: CARMENZA PALACIOS FECHA: 19 DICIEMBRE 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿Es importante seguir las instrucciones del diligenciamiento del formato de preparación de alimentos?		X
2	¿El tiempo de cocción hace parte del formato?		X
3	¿Se debe colocar la temperatura inicial y final en el formato?		X
4	¿El peso bruto no hace parte del formato?	X	

GRACIAS ...

Powered by CamScanner

PRETEST FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA PATRICIA GUZMAN FECHA: 19 DICIEMBRE 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿Es importante seguir las instrucciones del diligenciamiento del formato de preparación de alimentos?		X
2	¿El tiempo de cocción hace parte del formato?		X
3	¿Se debe colocar la temperatura inicial y final en el formato?		X
4	¿El peso bruto no hace parte del formato?	X	

POSTEST FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA PATRICIA GUZMAN FECHA: 19 DICIEMBRE 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿Es importante seguir las instrucciones del diligenciamiento del formato de preparación de alimentos?		X
2	¿El tiempo de cocción hace parte del formato?		X
3	¿Se debe colocar la temperatura inicial y final en el formato?		X
4	¿El peso bruto no hace parte del formato?	X	

GRACIAS ...

Powered by CamScanner