**ACTA Nº 041 COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CLARITA SANTOS CAJICÁ - 2024**

**FECHA:** Cajicá, enero 31 de 2024.

**HORA:** 01:30 p.m. – 02:30 p.m.

**LUGAR:** Comunidad de Cuidado Hogar Clarita Santos

**TEMA:** Instructivo Servido y Distribución 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 en Instructivo Servido y Distribución de Alimentos.
4. Materiales a utilizar en la socialización.
5. Compromisos.
6. Anexos.

**DESARROLLO:**

1. **Objetivo:**

   Capacitar al personal manipulador de alimentos sobre el Instructivo de Servido y Distribución de Alimentos que debe ser llevado a cabalidad para ofrecer los alimentos programados en el ciclo de menús a los beneficiarios de la comunidad de cuidado Hogar Clarita santos, asegurando el aporte nutricional, calidad microbiológica y características organolépticas.

2. **Introducción:**

Orientar los procesos para la transformación de los alimentos mediante la mezcla, modificación física o térmica para ofrecer los alimentos programados en el ciclo de menús a las participantes de la Comunidad de Cuidado Hogar Clarita Santos, asegurando el aporte nutricional, calidad

microbiológica y características organolépticas.

**3. Capacitación Instructivo Servido y Distribución de Alimentos:**

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 Secretaría Distrital de Integración Social, asegurando el aporte nutricional, calidad microbiológica y características organolépticas.

En este sentido, en la Tabla 1 se relacionan las actividades, responsables y registro documental correspondientes al desarrollo del presente instructivo.

| No. | Actividad | Responsable | Registro documental |
|---|---|---|---|
| 1 | Pre-alistamiento de alimentos | Personal manipulador del servicio de alimentación – Responsable o Coordinador de la unidad operativa. | Formato Control de entradas y salidas de alimentos.FOR-PSS-235<br>Formato Reporte asistencia de beneficiarios para preparación de alimentos FOR-PSS-244<br>Formato Autorización cambio de preparaciones/ alimentos FOR-PSS-245 |
| 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 | Formato Preparación de alimentos FOR-PSS-243 |
| 4 | Preparación de los alimentos | Personal manipulador del servicio de alimentación | Formato Preparación de alimentos FOR-PSS-243 |

**1)**. 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.

**2)**.Pelar, cortar, desmenuzar, picar, entre otros: Los implementos o utensilios utilizados en estas actividades deben ajustarse según las características exigidas. Una vez se tienen los alimentos lavados y/o desinfectados, se continua con el pelado, corte, desmenuzado, picado o según sea la preparación. Al quitarle la cáscara a los alimentos se debe evitar el desperdicio de alimentos en este proceso, por tal razón alimentos como la papa, mango, entre otros se deben pelar con el mínimo de alimento adherido a la cáscara, después de pelar y picar no dejar los alimentos entre agua.

**3**). Pesado: Una vez listos los alimentos proceden a pesar cada uno de ellos, con el propósito de asegurar gramaje requerido en peso neto para cada preparación. Esto se realiza debido a que en cada una de las actividades anteriores (selección, clasificación, pelado, lavado, cortado y picado) se presentan pérdidas o mermas que pueden generar disminución de la cantidad real a preparar.

**4**). Preparación de los alimentos: Para dar cumplimiento a los menús, los primeros alimentos que se preparan son aquellos que deben someterse a procesos térmicos como sopas, arroz, leguminosas, tubérculos, pastas y otros, y los últimos alimentos en preparar son los que no requieren tratamiento térmico como jugos, ensaladas crudas y aderezos, esto con el fin de prevenir el aumento de carga microbiana, en caso que la unidad cuente con capacidad de almacenamiento en refrigeración, los alimentos crudos pueden prepararse con anticipación (el mismo día) para asegurar temperatura de servido.

## 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 febrero.

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 Servido y distribución Alimentos 2. Lugar: Comunidad de Cuidado Hogar Clarita Santos Ceylica 3. Fecha y hora: 31/01/2024 1:30pm - 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 | Olga Patricia Guzman | 35416880 | comunidad de cuidado hogar clarita santos | Cosina | Planta | Patogu2708@.com | 3133174129 | Olga Patricia Guzman |
| 2 | Nancy Mireya Fernandez | 52735407 | comunidad de cuidado hogar clarita santos | cocina | Planta | namirefa@gmail.com | 3197710764 | |
| 3 | Olga Julia | 22.545.318 | comunidad de cuidado hogar clarita santos | Cocina | planta | [illegible] | 312.3760045 | |
| 4 | Carmenza Palacios | 35250662 | comunidad de cuidado hogar clarita santos | cosina | Planta | carmenza11palacios69 | 3123706009 | |
| 5 | Alderma. Elspicia Favio | 3146406 | Comunidad de Cuidado Clarita Santos | Cantinera | Contratista | alderompa@hotmail.com | 3132529897 | |
| 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 SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA PATRICIA GUZMAN FECHA: 31 ENERO 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

| | | FALSO | VERDADERO |
|---|---|---|---|
| 1 | ¿Hace parte del instructivo de preparación de alimentos el pesado de los alimentos? | | X |
| 2 | ¿Los utensilios utilizados en las diferentes actividades deben ajustarse a las características exigidas por la secretaria de integración social? | | X |
| 3 | ¿Son 4 los procesos que hacen parte del instructivo de servido y distribución de alimentos? | | X |
| 4 | ¿Los primeros alimentos que se preparan son aquellos que deben someterse a procesos térmicos? | | X |

# POSTEST INSTRUCTIVO SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA PATRICIA GUZMAN FECHA: 31 ENERO 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

| | | FALSO | VERDADERO |
|---|---|---|---|
| 1 | ¿Hace parte del instructivo de preparación de alimentos el pesado de los alimentos? | | X |
| 2 | ¿Los utensilios utilizados en las diferentes actividades deben ajustarse a las características exigidas por la secretaria de integración social? | | X |
| 3 | ¿Son 4 los procesos que hacen parte del instructivo de servido y distribución de alimentos? | | X |
| 4 | ¿Los primeros alimentos que se preparan son aquellos que deben someterse a procesos térmicos? | | X |

**GRACIAS ...**

Powered by CamScanner

# PRETEST INSTRUCTIVO SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: CARMENZA PALACIOS FECHA: 31 ENERO 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

| | | FALSO | VERDADERO |
|---|---|---|---|
| 1 | ¿Hace parte del instructivo de preparación de alimentos el pesado de los alimentos? | | ✓ |
| 2 | ¿Los utensilios utilizados en las diferentes actividades deben ajustarse a las características exigidas por la secretaria de integración social? | | ✓ |
| 3 | ¿Son 4 los procesos que hacen parte del instructivo de servido y distribución de alimentos? | | ✓ |
| 4 | ¿Los primeros alimentos que se preparan son aquellos que deben someterse a procesos térmicos? | | ✓ |

# POSTEST INSTRUCTIVO SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: CARMENZA PALACIOS FECHA: 31 ENERO 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

| | | FALSO | VERDADERO |
|---|---|---|---|
| 1 | ¿Hace parte del instructivo de preparación de alimentos el pesado de los alimentos? | | ✓ |
| 2 | ¿Los utensilios utilizados en las diferentes actividades deben ajustarse a las características exigidas por la secretaria de integración social? | | ✓ |
| 3 | ¿Son 4 los procesos que hacen parte del instructivo de servido y distribución de alimentos? | | ✓ |
| 4 | ¿Los primeros alimentos que se preparan son aquellos que deben someterse a procesos térmicos? | | ✓ |

**GRACIAS ...**

Powered by CamScanner

# PRETEST INSTRUCTIVO SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: NANCY FERNANDEZ FECHA: 31 ENERO 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

| | | FALSO | VERDADERO |
|---|---|---|---|
| 1 | ¿Hace parte del instructivo de preparación de alimentos el pesado de los alimentos? | | ✓ |
| 2 | ¿Los utensilios utilizados en las diferentes actividades deben ajustarse a las características exigidas por la secretaria de integración social? | | ✓ |
| 3 | ¿Son 4 los procesos que hacen parte del instructivo de servido y distribución de alimentos? | | ✓ |
| 4 | ¿Los primeros alimentos que se preparan son aquellos que deben someterse a procesos térmicos? | | ✓ |

# POSTEST INSTRUCTIVO SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: NANCY FERNANDEZ FECHA: 31 ENERO 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

| | | FALSO | VERDADERO |
|---|---|---|---|
| 1 | ¿Hace parte del instructivo de preparación de alimentos el pesado de los alimentos? | | ✓ |
| 2 | ¿Los utensilios utilizados en las diferentes actividades deben ajustarse a las características exigidas por la secretaria de integración social? | | ✓ |
| 3 | ¿Son 4 los procesos que hacen parte del instructivo de servido y distribución de alimentos? | | ✓ |
| 4 | ¿Los primeros alimentos que se preparan son aquellos que deben someterse a procesos térmicos? | | ✓ |

**GRACIAS ...**

Powered by CamScanner

# PRETEST INSTRUCTIVO SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA RUA FECHA: 31 ENERO 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

| | | FALSO | VERDADERO |
|---|---|---|---|
| 1 | ¿Hace parte del instructivo de preparación de alimentos el pesado de los alimentos? | | X |
| 2 | ¿Los utensilios utilizados en las diferentes actividades deben ajustarse a las características exigidas por la secretaria de integración social? | | X |
| 3 | ¿Son 4 los procesos que hacen parte del instructivo de servido y distribución de alimentos? | | X |
| 4 | ¿Los primeros alimentos que se preparan son aquellos que deben someterse a procesos térmicos? | | X |

# POSTEST INSTRUCTIVO SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA RUA FECHA: 31 ENERO 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

| | | FALSO | VERDADERO |
|---|---|---|---|
| 1 | ¿Hace parte del instructivo de preparación de alimentos el pesado de los alimentos? | | X |
| 2 | ¿Los utensilios utilizados en las diferentes actividades deben ajustarse a las características exigidas por la secretaria de integración social? | | X |
| 3 | ¿Son 4 los procesos que hacen parte del instructivo de servido y distribución de alimentos? | | X |
| 4 | ¿Los primeros alimentos que se preparan son aquellos que deben someterse a procesos térmicos? | | X |

**GRACIAS ...**

Powered by CamScanner

# PRETEST INSTRUCTIVO SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: ALDEMAR ESTUPIÑAN FECHA: 31 ENERO 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

| | | FALSO | VERDADERO |
|---|---|---|---|
| 1 | ¿Hace parte del instructivo de preparación de alimentos el pesado de los alimentos? | | ✓ |
| 2 | ¿Los utensilios utilizados en las diferentes actividades deben ajustarse a las características exigidas por la secretaria de integración social? | | ✓ |
| 3 | ¿Son 4 los procesos que hacen parte del instructivo de servido y distribución de alimentos? | | ✓ |
| 4 | ¿Los primeros alimentos que se preparan son aquellos que deben someterse a procesos térmicos? | | ✓ |

# POSTEST INSTRUCTIVO SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: ALDEMAR ESTUPIÑAN FECHA: 31 ENERO 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

| | | FALSO | VERDADERO |
|---|---|---|---|
| 1 | ¿Hace parte del instructivo de preparación de alimentos el pesado de los alimentos? | | ✓ |
| 2 | ¿Los utensilios utilizados en las diferentes actividades deben ajustarse a las características exigidas por la secretaria de integración social? | | ✓ |
| 3 | ¿Son 4 los procesos que hacen parte del instructivo de servido y distribución de alimentos? | | ✓ |
| 4 | ¿Los primeros alimentos que se preparan son aquellos que deben someterse a procesos térmicos? | | ✓ |

**GRACIAS ...**

Powered by CamScanner