ACTA N°7

FECHA: Bogotá, enero 15 de 2024.

HORA: 2:30 pm a 3:30 pm

LUGAR: Comunidad de Cuidado Tierra del Sol.

TEMA: Capacitación BPM: Preparación de alimentos- Toma de muestras testigos

ASISTENTES: Planilla de asistencia. Los asistentes son personas que constituyen parte del grupo reunido.

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo de bienvenida y agradecimiento por asistencia.

2. Socialización de los procesos de preparación de alimentos y se refuerza el procedimiento de toma de muestras testigos.

OBJETIVO: Asegurar que los alimentos que llegan al centro, tengan las características organolépticas, microbiológicas, químicas y físicas requeridas por la normatividad vigente, con el fin de garantizar la calidad, cantidad, inocuidad y oportunidad de los alimentos recibidos.

INTRODUCCIÓN: En cumplimiento a la obligación 7.3, se solicita adjuntar mensualmente la capacitación sobre las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), que son los requerimientos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas disminuyendo los riesgos inherentes a la producción.

DESARROLLO:

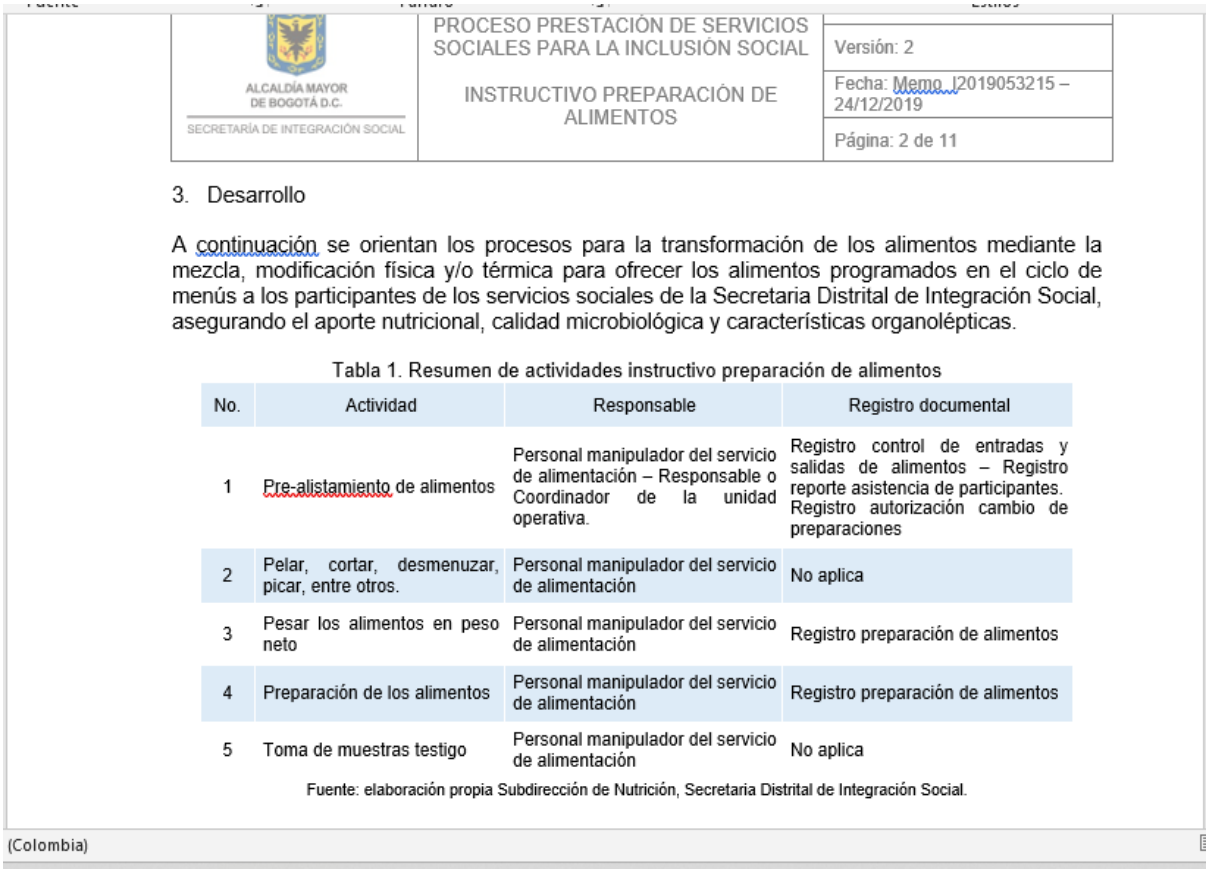
Se realiza la capacitación los días 15 y 16 de enero de 2024, para abordar a todo el personal manipulador de alimentos.

1. Saludo de bienvenida y agradecimiento por asistencia

La profesional en Nutrición de la Comunidad de Cuidado Tierra del Sol da la bienvenida a los asistentes y agradece la participación en la actividad.

2. Socialización del proceso de preparación de alimentos.

Se inicia mencionando que la Secretaria de Integración Social implementa mecanismo de control interno y externo para verificar el adecuado funcionamiento de los servicios. De esta manera la entidad cuenta con documentación que permite cumplir con el objetivo de la modalidad. Se identifica que el objetivo de la aplicación del instructivo es: 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.



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

INSTRUCTIVO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Versión: 2

Fecha: Memo I2019053215 – 24/12/2019

Página: 2 de 11

3. Desarrollo

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.

(Colombia)

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.

  Para los servicios sociales en donde no es posible obtener la cantidad de participantes a atender en los tiempos establecidos, ya que el número de participantes es fluctuante por tiempo de comida, el cálculo de alimentos se hace de acuerdo con la asistencia del día anterior para el tiempo de comida correspondiente, ejemplo; para preparar el almuerzo del miércoles, se tiene en cuenta la asistencia del día anterior para el tiempo de comida almuerzo.

  Para lo anterior el responsable de la unidad operativa o a quien delegue de la Secretaria Distrital de Integración Social, debe registrar el número de participantes asistentes a la unidad operativa por tiempo de comida en el formato Reporte asistencia de participantes (FOR-PSS-244),

Para los servicios de operación en asociación, los cambios se realizan de acuerdo con lo establecido en los anexos técnicos.

Actividad 2. Pelar, cortar, desmenuzar, picar, entre otros.

Los implementos o utensilios utilizados en estas actividades deben ajustarse a las siguientes características:

- Tabla de picado: las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón[3], cuando se evidencie deterioro por uso como grietas profundas, desprendimiento de material, deformación o percudido que no es posible retirar con desinfectante o blanqueador es necesario reemplazarla.
- Cuchillos de cortar y trinches: los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección[4], por tal razón el mango de los utensilios no pueden ser de madera.
- Equipos manuales o eléctricos: como ayudante de cocina, peladoras, cortadoras, licuadoras entre otros, deben estar construidos en materiales higiénicos y diseñados de tal forma que todas las piezas que entren en contacto con el alimento sean desmontables y permitan su limpieza y desinfección.[5]

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] Resolución 2674/2013. Op. Cit., 2018
[4] Ibid.

Actividad 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.

❖ Preparación de alimentos con proceso térmico

Los tiempos de cocción de los alimentos influyen en la calidad nutricional y organoléptica de los mismos y estos pueden variar de acuerdo con la cantidad de alimentos a preparar y la fuente de energía. El tiempo de cocción de los alimentos varía de acuerdo con el tipo de alimento, a continuación se describen los métodos de cocción por grupos de alimentos.

La preparación de ensaladas que requieran proceso térmico, pero que se consuman en frío, por ejemplo habichuelas, zanahoria, arveja, remolacha entre otras, deben ser enfriadas rápidamente para garantizar que la ensalada llegue a la temperatura de seguridad en el menor tiempo posible, se sugiere que sea colocada en recipientes planos de bajo fondo y se extienda el producto permitiendo que el vapor se libere en pocos minutos para luego protegerlo del medio ambiente.

Es indispensable que el tiempo de exposición del alimento a temperatura de peligro (4ºC +/-2ºC a 60ºC) sea de quince (15) a veinticinco (25) minutos máximo.

Cuando se requiera la adición de salsas o aderezos, ésta se debe hacer cuando la ensalada se encuentre fría y máximo cinco (5) minutos antes del servido.

✓ Proceso de freído

- Agregar el aceite a un recipiente limpio y seco, para evitar que el aceite se queme y se

(Colombia)

Fuente | Párrafo | Estilos

de disposición de residuos.

En la preparación de las ensaladas crudas, se debe realizar la desinfección de las hortalizas, realizar el corte o preformado y mantener las precauciones explicadas anteriormente.

3.5 Actividad 5. Toma de muestras testigos de alimentos

Dada la importancia de realizar seguimiento a calidad de los alimentos, se hace necesaria la toma de muestras de todos los alimentos preparados en el servicio de alimentación o de alto riesgo, de manera diaria antes de realizar el servido de alimentos y teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

- Antes de realizar la toma de muestras, el personal manipulador debe realizar el lavado de manos de acuerdo con el protocolo de lavado de manos de la Entidad.
- Para la toma de muestras se deben usar bolsas de polietileno de cierre hermético tipo sello pack o ziploc o sello clic, de baja densidad que protejan completamente la integridad del alimento, evitar cualquier tipo de contaminación de material no toxico, inerte, impermeable al agua y grasas, color transparente, forma lisa que no influyan en la composición del alimento, con capacidad suficiente para almacenar la cantidad de muestra por preparación. Estas

Se aclara que este proceso de preparación y su respectivo formato requiere del apoyo del todo el equipo para lograr el cumplimiento del mismo. En este tipo de programas sociales es necesario los procesos de preparación de los alimentos se dé cumplimiento estricto, para garantizar la satisfacción del servicio de alimentos por parte de los participantes e inocuidad de los alimentos suministrados.

Se despejan dudas e inquietudes surgidas en los manipuladores de alimentos.





Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Cumplimiento de lo expuesto en el anexo técnico.	Manipuladores de alimentos.	Permanente

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el próximo mes de febrero 2024.

Elaboró: Martha C. Arteta A. Nutricionista dietista- CCC Tierra del Sol.

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: BPM PREPARACION DE ALIMENTOS-TOMA DE MUESTRAS TESTIGOS

2. Lugar: Comunidad de cuidado Tierra del Sol 3. Fecha y hora: 15/01/2024 2:30 p.m.

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	Mario Poveda	1019015392	Comunidad de cuidado Tierra de Sol	Tecnologo de alimentos	Contratista	Cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3054000205	
2	Danilsa Baloco	26176694	Comunidad de cuidado Tierra de Sol	Auxiliar de alimentos	Contratista	Cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3228983587	
3	Luis López Fonseca	1012389812	Comunidad de cuidado Tierra de Sol	Auxiliar de alimentos	Contratista	Cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3134011215	
4	Isabel Tano	50955550	Comunidad de cuidado Tierra de Sol	Auxiliar de alimentos	Contratista	Cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3204767785	
5	Astrid Carreño	1065847339	Comunidad de cuidado Tierra de Sol	Auxiliar de alimentos	Contratista	Cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3186976256	
6	Martha C. Arteta A	32875126	Comunidad de cuidado Tierra de Sol	Auxiliar de alimentos	Contratista	Cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3007971426	
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

NOMBRE Danisa Bolaco Sanchez

1. Explique dos actividades que se implementar en el proceso de prealistamientos de los alimentos.
   Lavado de manos, desinfección de frutas y Verduras
2. Diga dos aspectos para tener en cuenta en la actividad de la preparación de los alimentos con proceso térmico.
   La temperatura se cumpla, y que las cantidades sean de acuerdo a los participantes
3. Enuncie dos aspectos para tener en cuenta en la actividad de la preparación de los alimentos sin proceso térmico.
   que la temperatura sea la correcta y la desinfección de los alimentos, frutas y verduras

PRETEST FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

NOMBRE Isabel Paulo Ortiz

1. Explique dos actividades que se implementar en el proceso de prealistamiento de los alimentos.
   Lavado de manos. desinfección y lavado de los alimentos
2. Diga dos aspectos para tener en cuenta en la actividad de la preparación de los alimentos con proceso térmico.
   La temperatura se cumpla
   las cantidades sea de acuerdo a los participantes que tenemos
3. Enuncie dos aspectos para tener en cuenta en la actividad de la preparación de los alimentos sin proceso térmico.
   Tener en cuenta que la temperatura este en 2° y 4°
   y la desinfección y lavado de los alimentos

PRETEST FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

NOMBRE ASTRID CR.

1. Explique dos actividades que se implementar en el proceso de prealistamientos de los alimentos.
   SELECCION DEL ALIMENTO.
   LAVADO Y DESINFECCION DEL ALIMENTO Y UTENSILIOS A USAR
2. Diga dos aspectos para tener en cuenta en la actividad de la preparación de los alimentos con proceso térmico.
   CAVAR MUY BIEN CON AGUA
   COCINAR A UNA TEMPERATURA SUPERIOR A 75°C
3. Enuncie dos aspectos para tener en cuenta en la actividad de la preparación de los alimentos sin proceso térmico.
   LAVAR Y DESINFECTAR
   MANTENER UNA TEMPERATURA NO MAYOR A 2-4°C

PRETEST FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

NOMBRE Luis Alberto Lopez

1. Explique dos actividades que se implementar en el proceso de prealistamientos de los alimentos.
   colección de alimentos, escoger los mejores
   limpiar y desinfectar los alimentos antes de usarlos
2. Diga dos aspectos para tener en cuenta en la actividad de la preparación de los alimentos con proceso térmico.
   tener una coccion buena que no presente texturas crudas, servir alimentos no por debajo de los 60°C
3. Enuncie dos aspectos para tener en cuenta en la actividad de la preparación de los alimentos sin proceso térmico.
   deben ser desinfectados deben encontrarse en temperaturas de no riesgo entre 0°C a 4°C

Powered by CamScanner

NOMBRE Luis Alberto Lopez

4. Explique dos actividades que se implementar en el proceso de prealistamientos de los alimentos.
Selección de los alimentos, escoger los producto con mejores características, preservar temperaturas, tener de T° de riesgo (4°C a 60°C)
5. Diga dos aspectos para tener en cuenta en la actividad de la preparación de los alimentos con proceso térmico.
Esto deben tener un buen proceso de cocción, bien cocido la temperatura de un alimento no cocido debe estar entre 0°C a 4°C
6. Enuncie dos aspectos para tener en cuenta en la actividad de la preparación de los alimentos sin proceso térmico,
deben estar en control de temperatura de refrigeracion deben ser desinfectados

POSTEST FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

NOMBRE Domilsa Bafo co Sanchez

4. Explique dos actividades que se implementar en el proceso de prealistamientos de los alimentos.
Lavado de manos, desinfección de frutas y verduras
5. Diga dos aspectos para tener en cuenta en la actividad de la preparación de los alimentos con proceso térmico.
Que la temperatura se cumpla, y que las cantidades sean de acuerdo a los participantes.
6. Enuncie dos aspectos para tener en cuenta en la actividad de la preparación de los alimentos sin proceso térmico.
Que la temperatura sea la correcta, y la desinfección de frutas y verduras.

POSTEST FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

NOMBRE Isabel Yanid Ortiz

4. Explique dos actividades que se implementar en el proceso de prealistamientos de los alimentos.
Primero, Rotulación, Lavado de manos, desinfección, y Lavado de los alimentos
5. Diga dos aspectos para tener en cuenta en la actividad de la preparación de los alimentos con proceso térmico.
Que la Temperatura se cumpla. Las cantidades sea de acuerdo a los participantes y que estén
6. Enuncie dos aspectos para tener en cuenta en la actividad de la preparación de los alimentos sin proceso térmico.
Tener en cuenta que la temperatura este en 2- a y y la desinfección y Lavado de los alimentos

POSTEST FORMATO PREPARACION DE ALIMENTOS

NOMBRE ASTRID CARREÑO R

4. Explique dos actividades que se implementar en el proceso de prealistamientos de los alimentos.
LAVADO Y DESINFECCION DEL ALIMENTO.
SELECCION DE LOS ALIMENTOS
5. Diga dos aspectos para tener en cuenta en la actividad de la preparación de los alimentos con proceso térmico.
SE DESINFECTAN CUANDO SON PARA LA CONSUMO EN GRUPO
SOLO SE LAVAN CUANDO VAN A SER COCINADOS
6. Enuncie dos aspectos para tener en cuenta en la actividad de la preparación de los alimentos sin proceso térmico.
DESINFECTAR BIEN.
MANTENER UNA TEMPERATURA DE 2 A 4°C

Powered by CamScanner