ACTA N° 1061

FECHA: Bogotá D.C., Noviembre 18 de 2022.

HORA: 15:00-16:00 P.M.

LUGAR: CC HOGAR CASA NOSTRA – Bodega.

TEMA: Formato cambio de preparaciones FOR PSS 245 y BPM en la preparación de alimentos.

ASISTENTES: Nutricionista Daren Anaya (responsable de la actividad), Adriana Amortegui (coordinador responsable de la unidad operativa) y manipuladores de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo.
2. Introducción.
3. Desarrollo.
4. Materiales a utilizar.
5. Compromisos.
6. Anexos

Objetivos:

Capacitar al equipo de manipuladores de alimentos en el formato cambio de preparaciones FOR PSS 245 y BPM en la preparación de alimentos.

Introducción: Dar a conocer al personal manipulador de alimentos el formato cambio de preparaciones FOR PSS 245 y BPM en la preparación de alimentos.

Desarrollo: Se convoca al personal manipulador de alimentos en la bodega, se brinda saludo cordial, se da a conocer el motivo de la reunión e inicia de manera inmediata la socialización.

Se explica cada columna del formato verificación transporte de alimentos, fecha, No. de menú, alimento o preparación programada, alimento o preparación propuesta, justificación, responsable y cargo, aprobación por profesional en nutrición y nombre del profesional en nutrición; diligenciamos un formato como ejemplo.

También retroalimentamos de las buenas prácticas de manufactura en la preparación de alimentos, se habló de la importancia de utilizar las tablas de colores adecuada para evitar la contaminación adecuada, hablamos de los diferentes tipos de contaminación a la hora de cocinar los alimentos; contaminación química, física y biológica, se brindó ejemplos para cada tipo de contaminación, finalizamos con preguntas de retroalimentación.

Materiales: cartelera, listado de asistencia y lapiceros.

5. Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Estar pendiente del correcto funcionamiento del formato cambio de preparaciones FOR PSS 245 y cumplir con una óptima preparación de alimentos.	Manipuladores de alimentos. Gastrónomo.	Permanente

CONVOCATORIA. No aplica

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Daren Anaya	Nutricionista	Centro de comunidad de Cuidado Hogar Casa Nostra	
Adriana Amortegui	Coordinadora	Centro de comunidad de Cuidado Hogar Casa Nostra	

Anexos: Evidencia Fotográfica, listado de asistencia, pre y post test.
Elaboró: Daren José Anaya Pallares -Nutricionista – T.P. MND 07556

Anexos: Evidencia Fotográfica.





ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 0 Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020 Página: 1 de 3

Tema: BPM en la preparación de alimentos y formato POR D55 245 cambio de preparaciones. Lugar: Bodega. Fecha y hora: 18/11/2022 15:00 - 16:00 PM

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	ANDRÉS SALAZAR	1607379	HOGAR CASA NOSTRA	JEFE DE COCINA	———	3136492536	SALAZAR
2	Adriana Vasquez. U.	53041732.	Hogar Casa Nostra.	Aux Cocina.	— o — o —	3212256252	ADRIANA U
3	Maricela Gamboa.	52829460	H. C. N.	Aux C-C.	—o—	2705113.	
4	Mireya Zadino	20660335	H. C. N	Aux C-C.	—o—	3227555296	Maricela G
5	Bibiana Morales	53097900	H. C. N	Aux CC	—O—	3012997851	Bibiana
6	Yonny Torres	39802880	Hogar Casa Nostra	Aux. C. C.	—o—	39802880	Yonny Torres
7.	Dayra Anaya P.	1045733 407	Hogar Casa Nostra	Nutricionista	— · —	3162204068	

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

Pre test y Post test

BPM EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y FORMATO CAMBIO DE PREPARACIONES FOR PSS 245.

Nombre *

Adriana vasquez

¿Cuál es la finalidad del formato cambio de preparaciones? * 1 punto

Que no se pierda la materia prima

¿Por qué es importante utilizar los colores adecuados en las tablas de picar? 1 punto

- ○ Para monitorear la actividad acuosa de los alimentos y conservar sus propiedades organolépticas.
- ◉ Para evitar la contaminación cruzada.
- ○ Por organización del servicio de alimentos.
- ○ Otro:

¿Quién diligencia el formato FOR PSS 245 Cambio de preparaciones?

Jefe nutricionista

Seleccione un ejemplo de contaminación química en la preparación de alimentos: * 1 punto

- ( ) Cuándo se cae un anillo en la preparación.
- ( ) Cuándo se utilizan demasiados conservantes alimentarios.
- (•) Cuándo cae desinfectante en la olla dónde se preparan los alimentos.
- ( ) Otro: .....

Este formulario se creó en Fundación Instituto Tecnológico del Sur.

Google Formularios

Pre test y Post test

BPM EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y FORMATO CAMBIO DE PREPARACIONES FOR PSS 245.

Nombre *

Bibiana Andrea morales Bravo

¿Cuál es la finalidad del formato cambio de preparaciones? * 1 punto

Que la materia prima no se pierda

¿Por qué es importante utilizar los colores adecuados en las tablas de picar? 1 punto

- ○ Para monitorear la actividad acuosa de los alimentos y conservar sus propiedades organolépticas.
- ◉ Para evitar la contaminación cruzada.
- ○ Por organización del servicio de alimentos.
- ○ Otro:

¿Quién diligencia el formato FOR PSS 245 Cambio de preparaciones?

El nutricionista

Seleccione un ejemplo de contaminación química en la preparación de alimentos: * 1 punto

- ( ) Cuándo se cae un anillo en la preparación.
- ( ) Cuándo se utilizan demasiados conservantes alimentarios.
- (•) Cuándo cae desinfectante en la olla dónde se preparan los alimentos.
- ( ) Otro: .....

Este formulario se creó en Fundación Instituto Tecnológico del Sur.

Google Formularios

Pre test y Post test

BPM EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y FORMATO CAMBIO DE PREPARACIONES FOR PSS 245.

Nombre *

Elizabeth mosquera

¿Cuál es la finalidad del formato cambio de preparaciones? * 1 punto

Control cuando cambiamos algo en el menú xq dicho producto no está en cosecha o por sobremaduracion

¿Por qué es importante utilizar los colores adecuados en las tablas de picar? 1 punto

- ○ Para monitorear la actividad acuosa de los alimentos y conservar sus propiedades organolépticas.
- ◉ Para evitar la contaminación cruzada.
- ○ Por organización del servicio de alimentos.
- ○ Otro:

¿Quién diligencia el formato FOR PSS 245 Cambio de preparaciones?

Nutricionista

Seleccione un ejemplo de contaminación química en la preparación de alimentos: * 1 punto

- ( ) Cuándo se cae un anillo en la preparación.
- ( ) Cuándo se utilizan demasiados conservantes alimentarios.
- (•) Cuándo cae desinfectante en la olla dónde se preparan los alimentos.
- ( ) Otro: .....

Este formulario se creó en Fundación Instituto Tecnológico del Sur.

Google Formularios

Pre test y Post test

BPM EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y FORMATO CAMBIO DE PREPARACIONES FOR PSS 245.

Nombre *

Maricela Gamboa

¿Cuál es la finalidad del formato cambio de preparaciones? * 1 punto

Llevamos un control ante la s.i.s de los menús q x motivos de fuerza mayor cambiamos

¿Por qué es importante utilizar los colores adecuados en las tablas de picar? 1 punto

- ○ Para monitorear la actividad acuosa de los alimentos y conservar sus propiedades organolépticas.
- ◉ Para evitar la contaminación cruzada.
- ○ Por organización del servicio de alimentos.
- ○ Otro:

¿Quién diligencia el formato FOR PSS 245 Cambio de preparaciones?

Nutricionista

Seleccione un ejemplo de contaminación química en la preparación de alimentos: * 1 punto

- ( ) Cuándo se cae un anillo en la preparación.
- ( ) Cuándo se utilizan demasiados conservantes alimentarios.
- (•) Cuándo cae desinfectante en la olla dónde se preparan los alimentos.
- ( ) Otro: .....

Este formulario se creó en Fundación Instituto Tecnológico del Sur.

Google Formularios

Pre test y Post test

BPM EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y FORMATO CAMBIO DE PREPARACIONES FOR PSS 245.

Nombre *

Mireya jaidyth ladino moreno

¿Cuál es la finalidad del formato cambio de preparaciones? * 1 punto

Llevar un control sobre las preparaciones q vamos a cambiar menús especiales

¿Por qué es importante utilizar los colores adecuados en las tablas de picar? 1 punto

- ( ) Para monitorear la actividad acuosa de los alimentos y conservar sus propiedades organolépticas.
- (•) Para evitar la contaminación cruzada.
- ( ) Por organización del servicio de alimentos.
- ( ) Otro:

¿Quién diligencia el formato FOR PSS 245 Cambio de preparaciones?

Nutricionista

Seleccione un ejemplo de contaminación química en la preparación de alimentos: * 1 punto

- ( ) Cuándo se cae un anillo en la preparación.
- ( ) Cuándo se utilizan demasiados conservantes alimentarios.
- (•) Cuándo cae desinfectante en la olla dónde se preparan los alimentos.
- ( ) Otro: .....

Este formulario se creó en Fundación Instituto Tecnológico del Sur.

Google Formularios

Pre test y Post test

BPM EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y FORMATO CAMBIO DE PREPARACIONES FOR PSS 245.

Nombre *

ANDRÉS SALAZAR

¿Cuál es la finalidad del formato cambio de preparaciones? * 1 punto

Evitar perdida de materia prima.

¿Por qué es importante utilizar los colores adecuados en las tablas de picar? 1 punto

- ○ Para monitorear la actividad acuosa de los alimentos y conservar sus propiedades organolépticas.
- ◉ Para evitar la contaminación cruzada.
- ○ Por organización del servicio de alimentos.
- ○ Otro:

¿Quién diligencia el formato FOR PSS 245 Cambio de preparaciones?

El nutricionista

Seleccione un ejemplo de contaminación química en la preparación de alimentos: * 1 punto

- ( ) Cuándo se cae un anillo en la preparación.
- ( ) Cuándo se utilizan demasiados conservantes alimentarios.
- (•) Cuándo cae desinfectante en la olla dónde se preparan los alimentos.
- ( ) Otro: .....

Este formulario se creó en Fundación Instituto Tecnológico del Sur.

Google Formularios