ACTA N° 191

FECHA: Bogotá, abril, 24 de 2024.

HORA: 10:00 a.m. - 10:30 am.

LUGAR: CC HOGAR CASA NOSTRA – Bodega.

TEMA: Estandarización de porciones y manejo de residuos.

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo.
2. Desarrollo.
3. Anexos (Registro fotográfico)

Objetivos:

Realizar un repaso de los gramajes de la minuta patrón con el objetivo de estandarizar el servido por parte de las manipuladoras de alimentos y el técnico de alimentos para el mes de abril del 2024 en la Comunidad de Cuidado Hogar Casa Nostra.

Explicar la importancia del cumplimiento de las porciones en la alimentación ofrecida a las personas mayores.

Disminuir la perdida de alimentos.

Cualificar al talento humano del servicio de alimentos en BPM (manejo de residuos)

Desarrollo

Se realiza la cualificación en la bodega de alimentos con la participación de las 6 manipuladoras de alimentos y el técnico de alimentos, se aplica el pre test y se procede a hacer una revisión de los gramajes de la minuta patrón, se explica la importancia de cumplir con este gramaje 1 debido a que toca garantizar la adecuada nutrición de las personas mayores 2 por la necesidad de dar cumplimento al convenio con SDIS.

En un segundo momento se habla de la necesidad de usar adecuadamente los elementos de protección, como los son garros, tapabocas, botas y peto. Con el objetivo de cuidar la salud y garantizar la calidad de la alimentación ofertada.

Se realiza orientación de no descuidar las buenas prácticas de manufactura y dar le un manejo a los residuos adecuado se explica las dos canecas que se están manejando en el

servicio de alimentación, así como el manejo de elementos de reciclaje como latas de suplementos y cajas.

Para finalizar se realiza un compartir con refrigerio

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Manuel Camilo González	Nutricionista	Centro de comunidad de Cuidado Hogar Casa Nostra	
Adriana Amórtegui	Coordinadora	Centro de comunidad de Cuidado Hogar Casa Nostra	

Anexos: Registro fotográfico pre y post test.
Elaboró: Manuel Camilo González Nutricionista – T.P. MND 07574




24/04/2024 10:11:33 a. m.
26-37 Diagonal 52a Sur
Tunjuelito
Bogotá


24/04/2024 10:11:52 a. m.
26-37 Diagonal 52a Sur
Tunjuelito
Bogotá


24/04/2024 10:11:57 a. m.
26-37 Diagonal 52a Sur
Tunjuelito
Bogotá

CAPACITACION AREA DE NUTRICION.

PLAN DE MUESTREOY MANEJO DE RESIDUOS

Manuel Camilo González.
Nutricionista Dietista
Comunidad de Cuidado Casa Nostra.

Nombre: Jessica Lorena Gelvan P.
Fecha:24/04/2024

PRE TEST
Conteste Falso o verdadero para las siguientes afirmaciones.

La estandarización y el muestreo de porciones de la minuta patrón sonlos procesosque garantizan que los manipuladores de alimentos conozcan exactamente cuánto y cómo preparar y servir las preparaciones ofrecidas a las personas mayores.

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

Una receta o preparación esta estandarizada cuando la manipuladora conoce específicamente la cantidad y calidad de ingredientes y su procedimientode preparación, de tal manera que se asegure que siempre se obtendrá un alimento de cantidad y calidad uniformes, no importa quién sea la persona que se encargue de su preparación.

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

POST TEST
Conteste Falso o verdadero para las siguientes afirmaciones.

Son razones por las cuales las preparaciones deben estar estandarizadas son: Controlar costos de materia prima, que las cantidades ofrecidas a las personas mayores satisfagan sus requerimientos de calorías y nutrientes.

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

Las unidades de medida para masa son gramos, libras, kilos mientras que para volumen son centímetros cúbicos, mililitros, litros y onzas.

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

Con el objetivo de dar cumplimiento a la minuta patrón y lograr las medidas orientadas por la minuta patrón se debe realizar cualificaciones y capacitaciones al personal manipulador y al técnico de alimentos

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

Powered by CamScanner

CAPACITACION AREA DE NUTRICION.

PLAN DE MUESTREOY MANEJO DE RESIDUOS

Manuel Camilo González.
Nutricionista Dietista
Comunidad de Cuidado Casa Nostra.

Nombre: Adriana Vasquez V.
Fecha:24/04/2024

PRE TEST
Conteste Falso o verdadero para las siguientes afirmaciones.

La estandarización y el muestreo de porciones de la minuta patrón sonlos procesosque garantizan que los manipuladores de alimentos conozcan exactamente cuánto y cómo preparar y servir las preparaciones ofrecidas a las personas mayores.

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

Una receta o preparación esta estandarizada cuando la manipuladora conoce específicamente la cantidad y calidad de ingredientes y su procedimientode preparación, de tal manera que se asegure que siempre se obtendrá un alimento de cantidad y calidad uniformes, no importa quién sea la persona que se encargue de su preparación.

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

POST TEST
Conteste Falso o verdadero para las siguientes afirmaciones.

Son razones por las cuales las preparaciones deben estar estandarizadas son: Controlar costos de materia prima, que las cantidades ofrecidas a las personas mayores satisfagan sus requerimientos de calorías y nutrientes.

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

Las unidades de medida para masa son gramos, libras, kilos mientras que para volumen son centímetros cúbicos, mililitros, litros y onzas.

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

Con el objetivo de dar cumplimiento a la minuta patrón y lograr las medidas orientadas por la minuta patrón se debe realizar cualificaciones y capacitaciones al personal manipulador y al técnico de alimentos

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

Powered by CamScanner

CAPACITACION AREA DE NUTRICION.

PLAN DE MUESTREOY MANEJO DE RESIDUOS

Manuel Camilo González.
Nutricionista Dietista
Comunidad de Cuidado Casa Nostra.

Nombre: Manuel Lukas

Fecha:24/04/2024

PRE TEST

Conteste Falso o verdadero para las siguientes afirmaciones.

La estandarización y el muestreo de porciones de la minuta patrón sonlos procesosque garantizan que los manipuladores de alimentos conozcan exactamente cuánto y cómo preparar y servir las preparaciones ofrecidas a las personas mayores.

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

Una receta o preparación esta estandarizada cuando la manipuladora conoce específicamente la cantidad y calidad de ingredientes y su procedimientode preparación, de tal manera que se asegure que siempre se obtendrá un alimento de cantidad y calidad uniformes, no importa quién sea la persona que se encargue de su preparación.

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

POST TEST

Conteste Falso o verdadero para las siguientes afirmaciones.

Son razones por las cuales las preparaciones deben estar estandarizadas son: Controlar costos de materia prima, que las cantidades ofrecidas a las personas mayores satisfagan sus requerimientos de calorías y nutrientes.

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

Las unidades de medida para masa son gramos, libras, kilos mientras que para volumen son centímetros cúbicos, mililitros, litros y onzas.

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

Con el objetivo de dar cumplimiento a la minuta patrón y lograr las medidas orientadas por la minuta patrón se debe realizar cualificaciones y capacitaciones al personal manipulador y al técnico de alimentos

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

Powered by CamScanner

CAPACITACION AREA DE NUTRICION.

PLAN DE MUESTREOY MANEJO DE RESIDUOS

Manuel Camilo González.
Nutricionista Dietista
Comunidad de Cuidado Casa Nostra.

Nombre: Pareli Valmenares Campos
Fecha:24/04/2024

PRE TEST

Conteste Falso o verdadero para las siguientes afirmaciones.

La estandarización y el muestreo de porciones de la minuta patrón sonlos procesosque garantizan que los manipuladores de alimentos conozcan exactamente cuánto y cómo preparar y servir las preparaciones ofrecidas a las personas mayores.

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

Una receta o preparación esta estandarizada cuando la manipuladora conoce específicamente la cantidad y calidad de ingredientes y su procedimientode preparación, de tal manera que se asegure que siempre se obtendrá un alimento de cantidad y calidad uniformes, no importa quién sea la persona que se encargue de su preparación.

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

POST TEST

Conteste Falso o verdadero para las siguientes afirmaciones.

Son razones por las cuales las preparaciones deben estar estandarizadas son: Controlar costos de materia prima, que las cantidades ofrecidas a las personas mayores satisfagan sus requerimientos de calorías y nutrientes.

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

Las unidades de medida para masa son gramos, libras, kilos mientras que para volumen son centímetros cúbicos, mililitros, litros y onzas.

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

Con el objetivo de dar cumplimiento a la minuta patrón y lograr las medidas orientadas por la minuta patrón se debe realizar cualificaciones y capacitaciones al personal manipulador y al técnico de alimentos

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

Powered by CamScanner

CAPACITACION AREA DE NUTRICION.

PLAN DE MUESTREOY MANEJO DE RESIDUOS

Manuel Camilo González.
Nutricionista Dietista
Comunidad de Cuidado Casa Nostra.

Nombre: Yoner Torres
Fecha:24/04/2024

PRE TEST

Conteste Falso o verdadero para las siguientes afirmaciones.

La estandarización y el muestreo de porciones de la minuta patrón sonlos procesosque garantizan que los manipuladores de alimentos conozcan exactamente cuánto y cómo preparar y servir las preparaciones ofrecidas a las personas mayores.

☐ Falso.
☑ Verdadero.

Una receta o preparación esta estandarizada cuando la manipuladora conoce específicamente la cantidad y calidad de ingredientes y su procedimientode preparación, de tal manera que se asegure que siempre se obtendrá un alimento de cantidad y calidad uniformes, no importa quién sea la persona que se encargue de su preparación.

☐ Falso.
☑ Verdadero.

POST TEST

Conteste Falso o verdadero para las siguientes afirmaciones.

Son razones por las cuales las preparaciones deben estar estandarizadas son: Controlar costos de materia prima, que las cantidades ofrecidas a las personas mayores satisfagan sus requerimientos de calorías y nutrientes.

☐ Falso.
☑ Verdadero.

Las unidades de medida para masa son gramos, libras, kilos mientras que para volumen son centímetros cúbicos, mililitros, litros y onzas.

☐ Falso.
☑ Verdadero.

Con el objetivo de dar cumplimiento a la minuta patrón y lograr las medidas orientadas por la minuta patrón se debe realizar cualificaciones y capacitaciones al personal manipulador y al técnico de alimentos

☐ Falso.
☑ Verdadero.

Powered by CamScanner

CAPACITACION AREA DE NUTRICION.

PLAN DE MUESTREOY MANEJO DE RESIDUOS

Manuel Camilo González.
Nutricionista Dietista
Comunidad de Cuidado Casa Nostra.

Nombre: Mayicola Gamboa
Fecha:24/04/2024

PRE TEST

Conteste Falso o verdadero para las siguientes afirmaciones.

La estandarización y el muestreo de porciones de la minuta patrón sonlos procesosque garantizan que los manipuladores de alimentos conozcan exactamente cuánto y cómo preparar y servir las preparaciones ofrecidas a las personas mayores.

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

Una receta o preparación esta estandarizada cuando la manipuladora conoce específicamente la cantidad y calidad de ingredientes y su procedimientode preparación, de tal manera que se asegure que siempre se obtendrá un alimento de cantidad y calidad uniformes, no importa quién sea la persona que se encargue de su preparación.

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

POST TEST

Conteste Falso o verdadero para las siguientes afirmaciones.

Son razones por las cuales las preparaciones deben estar estandarizadas son: Controlar costos de materia prima, que las cantidades ofrecidas a las personas mayores satisfagan sus requerimientos de calorías y nutrientes.

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

Las unidades de medida para masa son gramos, libras, kilos mientras que para volumen son centímetros cúbicos, mililitros, litros y onzas.

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

Con el objetivo de dar cumplimiento a la minuta patrón y lograr las medidas orientadas por la minuta patrón se debe realizar cualificaciones y capacitaciones al personal manipulador y al técnico de alimentos

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

Powered by CamScanner

CAPACITACION AREA DE NUTRICION.

PLAN DE MUESTREOY MANEJO DE RESIDUOS

Manuel Camilo González.
Nutricionista Dietista
Comunidad de Cuidado Casa Nostra.

Nombre: Nuresa Sadina Moreno.
Fecha:24/04/2024

PRE TEST

Conteste Falso o verdadero para las siguientes afirmaciones.

La estandarización y el muestreo de porciones de la minuta patrón sonlos procesosque garantizan que los manipuladores de alimentos conozcan exactamente cuánto y cómo preparar y servir las preparaciones ofrecidas a las personas mayores.

☐ Falso.
☑ Verdadero.

Una receta o preparación esta estandarizada cuando la manipuladora conoce específicamente la cantidad y calidad de ingredientes y su procedimientode preparación, de tal manera que se asegure que siempre se obtendrá un alimento de cantidad y calidad uniformes, no importa quién sea la persona que se encargue de su preparación.

☐ Falso.
☑ Verdadero.

POST TEST

Conteste Falso o verdadero para las siguientes afirmaciones.

Son razones por las cuales las preparaciones deben estar estandarizadas son: Controlar costos de materia prima, que las cantidades ofrecidas a las personas mayores satisfagan sus requerimientos de calorías y nutrientes.

☐ Falso.
☑ Verdadero.

Las unidades de medida para masa son gramos, libras, kilos mientras que para volumen son centímetros cúbicos, mililitros, litros y onzas.

☐ Falso.
☑ Verdadero.

Con el objetivo de dar cumplimiento a la minuta patrón y lograr las medidas orientadas por la minuta patrón se debe realizar cualificaciones y capacitaciones al personal manipulador y al técnico de alimentos

☐ Falso.
☑ Verdadero.



Powered by CamScanner

CAPACITACION AREA DE NUTRICION.

PLAN DE MUESTREOY MANEJO DE RESIDUOS

Manuel Camilo González.
Nutricionista Dietista
Comunidad de Cuidado Casa Nostra.

Nombre: Bibiana Maiala Braun
Fecha:24/04/2024

PRE TEST
Conteste Falso o verdadero para las siguientes afirmaciones.

La estandarización y el muestreo de porciones de la minuta patrón sonlos procesosque garantizan que los manipuladores de alimentos conozcan exactamente cuánto y cómo preparar y servir las preparaciones ofrecidas a las personas mayores.

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

Una receta o preparación esta estandarizada cuando la manipuladora conoce específicamente la cantidad y calidad de ingredientes y su procedimientode preparación, de tal manera que se asegure que siempre se obtendrá un alimento de cantidad y calidad uniformes, no importa quién sea la persona que se encargue de su preparación.

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

POST TEST
Conteste Falso o verdadero para las siguientes afirmaciones.

Son razones por las cuales las preparaciones deben estar estandarizadas son: Controlar costos de materia prima, que las cantidades ofrecidas a las personas mayores satisfagan sus requerimientos de calorías y nutrientes.

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

Las unidades de medida para masa son gramos, libras, kilos mientras que para volumen son centímetros cúbicos, mililitros, litros y onzas.

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

Con el objetivo de dar cumplimiento a la minuta patrón y lograr las medidas orientadas por la minuta patrón se debe realizar cualificaciones y capacitaciones al personal manipulador y al técnico de alimentos

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

Powered by CamScanner

	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 1 Fecha: Memo (20235023863 - 14/08/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: Muestreo de Porciones de Manejo de Residuos 2. Lugar: Bodega de alimentos 3. Fecha y hora: 24/04/2024 Hora 10:00 AM.

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	Bibiana Morales	53092940	H.C.N	AUX CC		— o —	3012997851	Bibiana 97
2	Marcela Gamboa	51829460	H.C.N	Aux C		— o —	3227555296	Marcela G
3	Mireya Ludino Moreno	20660.335	H C N	Aux CC		— o —	3227555296	
4	Yarelis Colmenarez Campos	4626980	H.C. N	Aux CC		Colmenarezyarelis@gmail.com	3144552986	
5	Yanet Torres	39802880	H.C.N.	A.S.C.		— —	3207178485	Yanet Torres
6	Alpiana Vasquez V.	53041732.	H.C.N	Aux		— - —	3212235622	
7	Mario Vilca	7.058.881.012	Hospital Tunjuelito	Aux. Logi..	—	— // —	— // —	Mario Vilca
8	Jessica Beltran	1.047408318	H.C.N.	AUX.cc	—	— o —	3132355576	
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