ACTA N° 863

FECHA: Bogotá, Octubre, 31 de 2022.

HORA: 01:20 p.m. - 02:30 p.m.

LUGAR: Salón sensorial

TEMA: Instructivo de preparación de alimentos

ASISTENTES:

Cristian Cristancho – Técnico en gastronomía
Ana Samper – Operaria de cocina
Johanna Moreno – Operaria de cocina
Yulierth Vargas – Operaria de cocina

ORDEN DEL DÍA:

1. Se convoca a la reunión
2. Se aplica el pretest
3. Se realiza la socialización
4. Se aplica el postest
5. Se resuelven dudas e inquietudes
6. Cierre de la capacitación

DESARROLLO:

1. Se realiza convocatoria a la reunión y se da el saludo de inicio.
2. Se realiza la aplicación del pretest
3. Se realiza la socialización del instructivo de preparación de alimentos, para la persona que se encontraba de permiso se realiza la socialización mediante whatsapp.

   Se inicia exponiendo el cuadro de actividades que presenta el instructivo.

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

- ✓ **Actividad 1. Pre-alistamiento de alimentos:**

De acuerdo con el ciclo de menú establecido, 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.

Para realizar el cálculo de los ingredientes a utilizar en una preparación deben seguirse los siguientes pasos:

a. Tener en cuenta el número de asistentes.

b. Si el alimento fue pre alistado antes de almacenar (sin cascara, pepas o partes no comestibles), multiplique el peso neto del alimento establecido en el análisis del aporte nutricional por el número de asistentes, teniendo en cuenta los grupos de edad atendidos

en el servicio. Sumar las cantidades de alimento en peso neto calculadas, para obtener el total de alimento a preparar.

- Selección: esta actividad consiste en seleccionar los alimentos que van a ser utilizados en las preparaciones del día, en donde se separan los alimentos que presenten magulladuras o aplastamiento o daño mecánico, esto para no afectar la calidad nutricional y organoléptica de las preparaciones.
- Descongelación de los alimentos: para preparar un alimento que está congelado, debe asegurarse que el aumento de temperatura del mismo sea controlado, lo cual disminuye la actividad enzimática y riesgo microbiológico, por lo tanto los alimentos en congelación que vayan a ser sometidos a procesos de preparación y cocción deben pasar a refrigeración mínimo 24 horas y máximo 3 días antes del inicio de la preparación, estos deben ser colocados en la parte más fría del refrigerador evitando escurrimientos para el caso de los cárnicos, debe asegurarse que la cantidad de alimento que pase de congelación a refrigeración es la misma cantidad que va a ser utilizada, dado que no debe volverse a congelar.
- Limpieza y desinfección de los alimentos: la operación de limpieza y desinfección de alimentos como frutas, hortalizas y verduras que no requieran proceso de cocción, empaques de leche líquida, empaque de las carnes, huevos, alimentos enlatados, entre otros que implica lavar con abundante agua para retirar elementos extraños como tierra o materia orgánica visible y disminuir carga microbiana y desinfectar de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad.

  Los alimentos que son sometidos a proceso de cocción como raíces, tubérculos, plátanos y verduras, solo requieren lavado con abundante agua ya que en el proceso de cocción se eliminan por completo los microorganismos potencialmente patógenos que puedan estar presenten en los alimentos.

✓ **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, 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, 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.

  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.

  - ✓ **Actividad 3. Pesado:** Una vez listos los alimentos se procede 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. Los equipos requeridos para esta operación como báscula o grameras deben contar con los criterios definidos por la entidad frente a metrología.
  - ✓ **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

- Métodos de cocción de las carnes

Se deben calentar los alimentos entre 65°C a 74°C. Con una cocción adecuada se pueden eliminar casi todos los microorganismos peligrosos. Se ha demostrado en estudios que cocinar los alimentos hasta que alcancen una temperatura de 70°C puede contribuir a garantizar su inocuidad para el consumo. En consecuencia, se debe prestar atención especial para cortes de carne picada, filetes de carne asada, trozos grandes de carne y aves enteras.

- ✓ **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 ofrecidos en el ciclo de menús, 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 ziplock 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. Estas bolsas no pueden ser reutilizables.
- La toma de la muestra debe realizarse con utensilios diferentes para cada tipo de alimento, nunca directamente con la mano.

4. Se realiza la aplicación del postest
5. Se resuelven dudas e inquietudes de los participantes
6. Se da cierre a la capacitación.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Capacitación de suministro alimentario	Nutricionista	Noviembre 2022

Registro fotográfico







CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para noviembre de 2022.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Juliana Castro	Nutricionista	Centro comunidad de cuidado gratitud	
Disneyla Díaz	Coordinadora	Centro comunidad de cuidado gratitud	

Anexos: Planilla de asistencia, pretest y postest

Elaboró: Juliana Castro

Powered by CamScanner

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 1

Tema: Instructivo de preparación de alimentos Lugar: Salón Sensorial. Fecha y hora: 31/10/2022 - 1:20pm - 2:30pm

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Cristian Fernando Custodio	1023[illegible]498	CC Gratitud	Tecnico en Gastronomia	Tecnicoergastronomia2022@gmail.com	3142266384	Cristian Custodio
2	johanna moreno	52701081	CC Gratitud	Auxiliar cocina	johanaevere473@yahoo.com	3053275495	Johanna M
3	ADRIAN JIMEP	51980760	CC. GRATITUD	AX COCI.	Sanpeiatd gl.	3231670 K	ADRIAN S
4	Yulieth Vega	1067930000	CC Gratitud	AX Cocina	yuli1569@hotmail.com	3117257726	yulieth vega s.

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

PRESTEST

NOMBRE: ANA DAMARIS

1. Para el servicio de alimentos de esta unidad operativa el cálculo de las cantidades de alimento a preparar deben ser realizadas teniendo en cuenta la asistencia del día anterior.

   Falso: _____
   Verdadero: X

2. Empaques de leche líquida, empaque de las carnes, huevos, alimentos enlatados, entre otros que implica lavar con abundante agua para retirar elementos extraños como tierra o materia orgánica visible y disminuir carga microbiana

   Falso: _____
   Verdadero: X

3. En los utensilios de cocina 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.

   Falso: _____
   Verdadero: X

4. 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.

   Falso: _____
   Verdadero: X

5. Escriba que alimentos se deben preparar primero aquellos que son sometidos a un proceso térmico o los que no requieren de este proceso:

   CRUDOS

Powered by CamScanner

POSTEST

NOMBRE: ANA ANGEL SAMPEL GRILLO

1. Para el servicio de alimentos de esta unidad operativa el cálculo de las cantidades de alimento a preparar deben ser realizadas teniendo en cuenta la asistencia del día anterior.

   Falso: _____
   Verdadero: X

2. Empaques de leche líquida, empaque de las carnes, huevos, alimentos enlatados, entre otros que implica lavar con abundante agua para retirar elementos extraños como tierra o materia orgánica visible y disminuir carga microbiana

   Falso: _____
   Verdadero: X

3. En los utensilios de cocina 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.

   Falso: _____
   Verdadero: X

4. 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.

   Falso: _____
   Verdadero: X

5. Escriba que alimentos se deben preparar primero aquellos que son sometidos a un proceso térmico o los que no requieren de este proceso:

   CRUDOS

Powered by CamScanner

PRESTEST

NOMBRE: Cristian Fernando Cristancho Cristancho

1. Para el servicio de alimentos de esta unidad operativa el cálculo de las cantidades de alimento a preparar deben ser realizadas teniendo en cuenta la asistencia del día anterior.

   Falso: _____
   Verdadero: X

2. Empaques de leche líquida, empaque de las carnes, huevos, alimentos enlatados, entre otros que implica lavar con abundante agua para retirar elementos extraños como tierra o materia orgánica visible y disminuir carga microbiana

   Falso: _____
   Verdadero: X

3. En los utensilios de cocina 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.

   Falso: _____
   Verdadero: X

4. 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.

   Falso: _____
   Verdadero: X

5. Escriba que alimentos se deben preparar primero aquellos que son sometidos a un proceso térmico o los que no requieren de este proceso:

   Carnes Rojas, Cerdo, Pollo

Powered by CamScanner

POSTEST

NOMBRE: Cristian Fernando Cristancho Cristancho

1. Para el servicio de alimentos de esta unidad operativa el cálculo de las cantidades de alimento a preparar deben ser realizadas teniendo en cuenta la asistencia del día anterior.

   Falso: _____
   Verdadero: X

2. Empaques de leche líquida, empaque de las carnes, huevos, alimentos enlatados, entre otros que implica lavar con abundante agua para retirar elementos extraños como tierra o materia orgánica visible y disminuir carga microbiana

   Falso: _____
   Verdadero: X

3. En los utensilios de cocina 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.

   Falso: _____
   Verdadero: X

4. 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.

   Falso: _____
   Verdadero: X

5. Escriba que alimentos se deben preparar primero aquellos que son sometidos a un proceso térmico o los que no requieren de este proceso:

   Carnes Rojas, Cerdo, Pollo.

Powered by CamScanner

PRESTEST

NOMBRE: Johanna moreno

1. Para el servicio de alimentos de esta unidad operativa el cálculo de las cantidades de alimento a preparar deben ser realizadas teniendo en cuenta la asistencia del día anterior.

   Falso: _____
   Verdadero: x

2. Empaques de leche líquida, empaque de las carnes, huevos, alimentos enlatados, entre otros que implica lavar con abundante agua para retirar elementos extraños como tierra o materia orgánica visible y disminuir carga microbiana

   Falso: _____
   Verdadero: x

3. En los utensilios de cocina 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.

   Falso: _____
   Verdadero: x

4. 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.

   Falso: _____
   Verdadero: x

5. Escriba que alimentos se deben preparar primero aquellos que son sometidos a un proceso térmico o los que no requieren de este proceso:

   Pollo Carnes de Res y Cerdo

Powered by CamScanner

POSTEST

NOMBRE: Johanna Moreno

1. Para el servicio de alimentos de esta unidad operativa el cálculo de las cantidades de alimento a preparar deben ser realizadas teniendo en cuenta la asistencia del día anterior.

   Falso: _____
   Verdadero: X

2. Empaques de leche líquida, empaque de las carnes, huevos, alimentos enlatados, entre otros que implica lavar con abundante agua para retirar elementos extraños como tierra o materia orgánica visible y disminuir carga microbiana

   Falso: _____
   Verdadero: X

3. En los utensilios de cocina 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.

   Falso: _____
   Verdadero: X

4. 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.

   Falso: _____
   Verdadero: X

5. Escriba que alimentos se deben preparar primero aquellos que son sometidos a un proceso térmico o los que no requieren de este proceso:

   Carne de Res, Pollo y Cerdo

Powered by CamScanner