ACTA N° 126

FECHA: Cogua, 20 de marzo de 2024.

HORA: 12:30 pm – 1:00 pm.

LUGAR: Hogar Nazareth Zipaquirá.

TEMA: Protocolo de distribución de alimentos

ASISTENTES: Nubia E. Arenas G. Nutricionista

Paulina M. Baracaldo G Nutricionista

Olga Patricia Parra. Coordinadora.

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la actividad.
2. Introducción de la actividad.
3. Actividad a desarrollar.
4. Materiales.
5. Compromisos.
6. Anexos

DESARROLLO:

1. **Objetivo:** Servir y distribuir los alimentos preparados en el servicio de alimentación con calidad y calidez, cumpliendo con la minuta patrón, el ciclo de menús y las características organolépticas óptimas para la satisfacción de los participantes

2. **Introducción de la actividad:**

ACTIVIDAD 1. Organización del área destinada para servir los alimentos
En el área de preparación de alimentos debe destinarse un espacio para el servido de los alimentos. Esta área debe estar organizada e higienizada previamente de acuerdo a lo establecido en el Plan de saneamiento.

ACTIVIDAD 2. Alistamiento del menaje para el servido de alimentos
Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberá ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar lavados y desinfectados, secos y listos para su uso, se debe evitarse la manipulación excesiva de los alimentos y no servir ningún alimento o preparación directamente con las manos o guantes. Para probar los alimentos y verificar si cuentan con la calidad organoléptica para el servido, deben utilizarse dos cucharas, una se utiliza para sacar el alimento del recipiente, este alimento se pasa a la otra cuchara para probarlo, la cuchara con la que se prueba NO puede volver a usarse sin que se haya realizado el proceso de limpieza y desinfección.

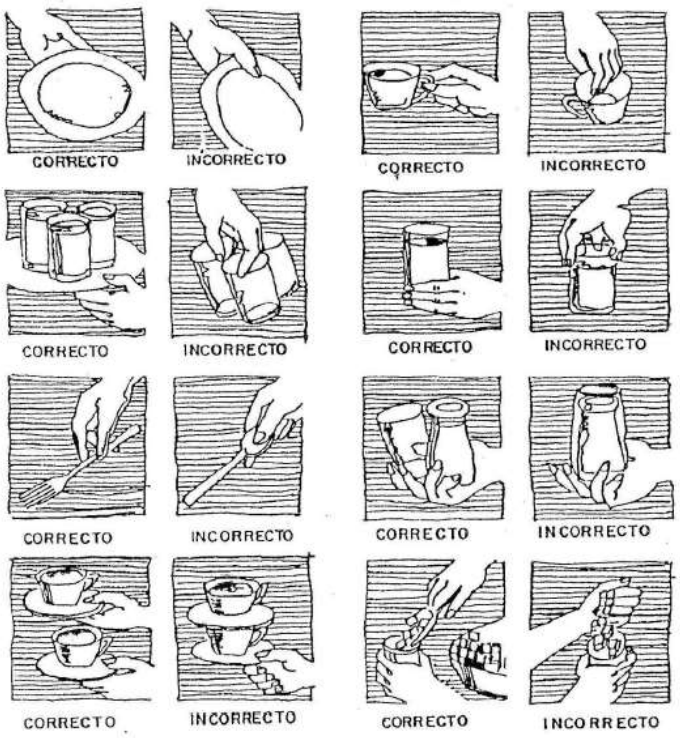
ACTIVIDAD 3. Conocer las porciones a servir y las preparaciones, según el grupo de edad de los participantes definido en la minuta patrón.
Para realizar el servido de los alimentos la persona responsable debe consultar en la minuta patrón las porciones que se deben servir a los participantes de acuerdo a la preparación y grupo de edad. Para la exactitud en la medición de las porciones servidas es necesario usar utensilios estandarizados, estos pueden ser pocillos, vasos, cucharas u otro elemento que facilite la medida de acuerdo al protocolo plan de muestreo porciones servidas.

ACTIVIDAD 4. Servir en el menaje con los utensilios estandarizados y distribuir a los participantes.
En el momento de realizar el servido de los alimentos estos deben servirse en menaje previamente lavado, desinfectado y seco, con los cubiertos requeridos para ser entregados a los participantes de tal forma que la presentación de los alimentos invite a disfrutarlos, por lo tanto, se deben seguir las siguientes recomendaciones de acuerdo a los alimentos ofrecidos:

- Cuando los alimentos sean distribuidos por el personal manipulador de alimentos directamente a la mesa, cada participante debe tener espacio en el comedor o lugar dispuesto para el consumo de alimentos, por ningún motivo deberán entregarse alimentos en la mano.
- Cuando el menú incluya fruta, esta debe servirse en un plato de forma individual, un plato para cada participante, en la presentación (picada, tajada) definida en el ciclo de menús.

- Los alimentos servidos deben entregarse en platos y con cubiertos limpios, secos y en buen estado.
- En caso de ser requerido el uso de desechables (platos, cucharas, vasos, tenedores, cuchillos) estos deberán ser de material biodegradable.
- Si los alimentos deben ser transportados en los carros transportadores, entre el lugar de servido y el lugar de distribución dentro de la unidad operativa, estos deben estar debidamente cubiertos, asegurando calidad y presentación de los mismos.
- El tiempo entre el servido y la distribución no debe superar los 15 minutos, para garantizar la inocuidad de la preparación.
- Los jugos deben ser servidos máximo 15 minutos antes de ser entregados a los participantes y estar protegidos para evitar la contaminación.
- Los postres sin empaque primario deben servirse en postreras o plato dulce al igual que el queso, nunca en el plato del seco o sobre la bandeja. Para el caso de los postres que contengan empaque estos podrán ubicarse en la bandeja
- Los alimentos preparados pueden salir de la unidad operativa solo en casos excepcionales y solo en el servicio de comedores, de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico de este servicio.

Formas Correctas e incorrectas de tomar los utensilios y servir los alimentos



Fuente: Applied foodservice, sanitation a certification coursebook. 2nd ed. Chicago. Il: William C. Brown Co., Publisher in cooperation with the National Institute for the Foodservice Industry, 1978, p.96.

Los horarios para iniciar la distribución de alimentos en la unidad operativa son:

- Bebida Caliente: 7:30 am
- Desayuno: 8:00 am
- Nueves: 10:00 am
- Almuerzo 12:00 am
- Onces: 3:00 pm
- Cena: 6:00 pm
- Refrigerio Nocturno: 8:30 pm

3. **Actividad a desarrollar.**
   a. Se informó al personal del servicio de alimentos y se acordó el horario adecuado que permitiera el desarrollo de la capacitación, garantizando la participación.
   b. El equipo de nutrición desarrolla y prepara el material para la capacitación, así como la organización del espacio.
   c. Antes de iniciar la capacitación se realiza el pre- test asociado al tema.
   d. Se realiza abordaje del tema planteado con la participación de los asistentes.
   e. Se aclaran dudas e inquietudes
   f. Se aplica post-test
   g. Cierre

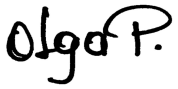
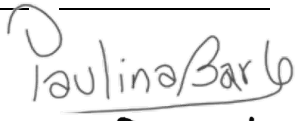
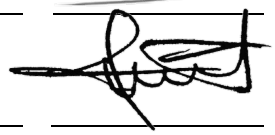
4. **Materiales.** Pre y post-test y computadora.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Garantizar una adecuada preparación de los alimentos ofrecidos en el servicio de alimentación teniendo en cuenta las indicaciones consignadas en el instructivo INS-PSS- 014 Protocolo de preparación de alimentos.	Manipuladores de Alimentos, Gastrónomo y Nutricionistas.	Durante todos los días.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para abril

En constancia de lo anterior firman:

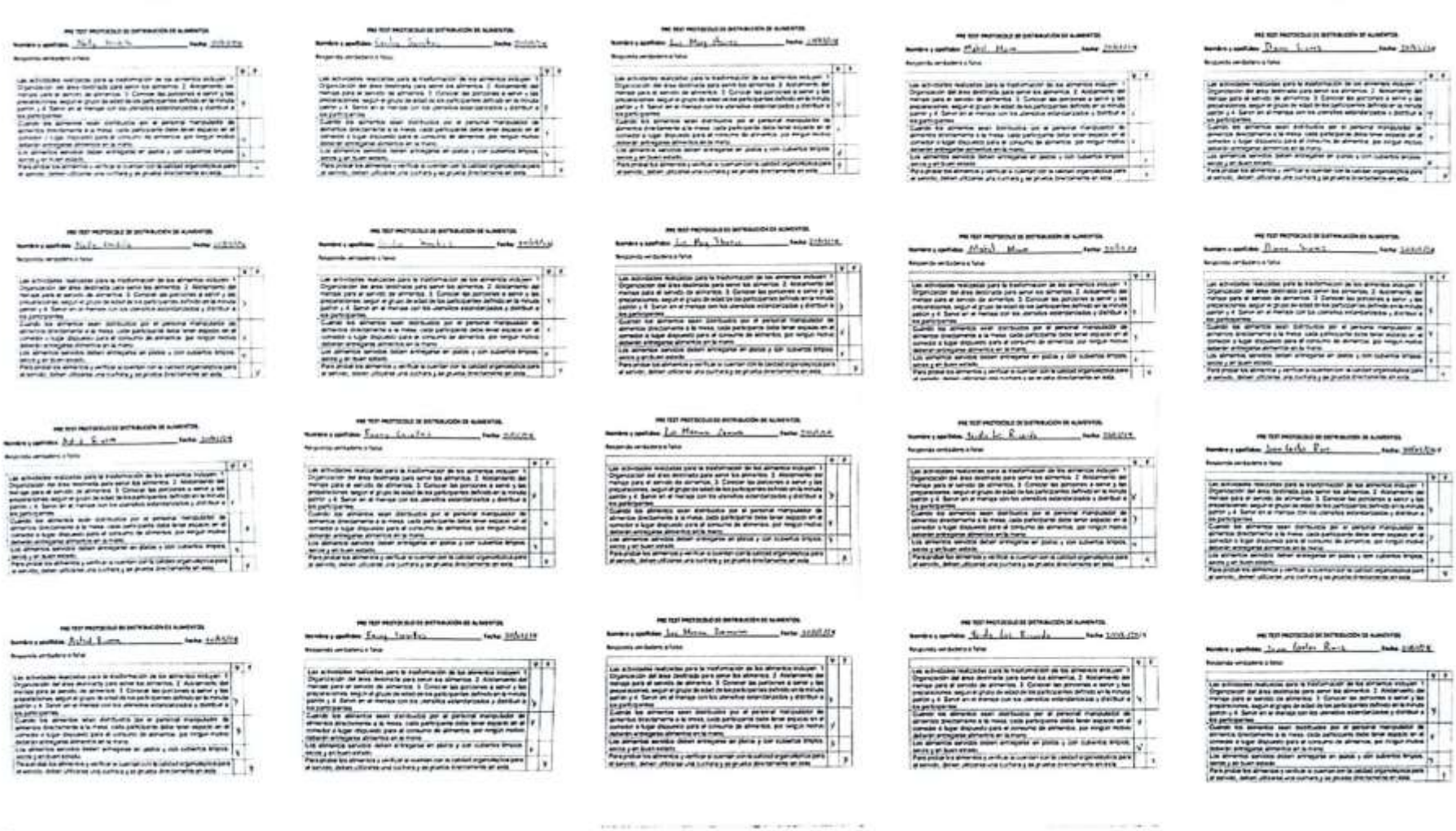
Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Olga Patricia Parra	Coordinadora	Hogar Nazareth	
Paulina Baracaldo Guerrero	Nutricionista	Nutricionista	
Nubia Esperanza Arenas	Nutricionista	Nutricionista	

Anexos: Registro fotográfico, planilla de asistencia y pre /post test.

Registro Fotográfico



Pre y Post test



Escaneado con CamScanner

Planilla de asistencia

	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 1 Fecha: Memo: 20230238863 - 14/06/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: Cap. BPM Protocolo distribución 2. Lugar: Hogar Nazareth Zipaquirá 3. Fecha y hora: 20/03/2024 12:30 pm

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	Yeidis Luz Ricardo	1075655711	Hogar Nazareth Zipaquirá	Auxiliar de Cocina	Planta	yeidricardo29@gmail.com	3142779301	
2	Diana Patricia Suarez	35424016	Hogar Nazareth Zipaquirá	Auxiliar de Cocina	Planta	[illegible]	3203390706	
3	Juan Carlos Ruiz	1072638190	Hogar Nazareth Zipaquirá	Auxiliar de Cocina	Contratista	juanruiz02@outlook.com	3219137460	
4	Nelfa Cecilia Sanchez	35422007	Hogar Nazareth Zipaquirá	Auxiliar de Cocina	Planta	nelfasan@gmail.com	3212045366	
5	Luz Marina Zamora	35418938	Hogar Nazareth Zipaquirá	Auxiliar de Cocina	Planta	luzmarinazamora@gmail.com	3133101757	
6	Luz Mery Ibañez	1023871121	Hogar Nazareth Zipaquirá	Auxiliar de Cocina	Planta	luzmeryibañez@gmail.com	3102490628	
7	Angelica Peñuela	1074415576	Hogar Nazareth Zipaquirá	Auxiliar de Cocina	Planta	angelica9114@hotmail.com	3115729010	
8	Yarin Astrid Rivera Sánchez	1075651078	Hogar Nazareth Zipaquirá	Auxiliar de Cocina	Planta	yarinastrid@gmail.com	3144688289	
9	Mabel Alicia Mora	20423492	Hogar Nazareth Zipaquirá	Auxiliar de Cocina	Planta	Mabelmora1808@gmail.com	3209975497	
10	Fanny Casallas	1015996689	Hogar Nazareth Zipaquirá	Auxiliar de Cocina	Planta	[illegible]	3134711914	
11	Nelly Gordillo	35413594	Hogar Nazareth Zipaquirá	Auxiliar de Cocina	Planta	[illegible]	3222467457	
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.

Elaboró: Paulina Marleny Baracaldo Guerrero – Nutricionista y Nubia Esperanza Arenas – Nutricionista