ACTA N° 388

FECHA: Bogotá, noviembre, 21 de 2023.
HORA: 01:30 p.m. - 02:20 p.m.
LUGAR: Salón Sensorial
TEMA: Formato preparación de alimentos

ASISTENTES:

Simón López – Técnico en gastronomía
Yulieth Vega – Operaria de cocina
Katerine Mier – Operaria de cocina
Nubia García – Operaria de cocina
Ana Samper – Operario de cocina
Juliana Castro – Nutricionista

ORDEN DEL DÍA:

1. Convocatoria a la reunión
2. Pretest
3. Socialización del tema
4. Dudas e inquietudes
5. Postest
6. Cierre

OBJETIVO: Socializar con el personal del servicio de alimentos de la unidad operativa comunidad de cuidado gratitud el formato preparación de alimentos, con el fin de que reconozcan los diferentes apartados de este e identifiquen la importancia de este proceso.

METOLODOGIA: Se proyecta el formato a trabajar, de igual manera se comparte el link para resolución del pretest y postest.

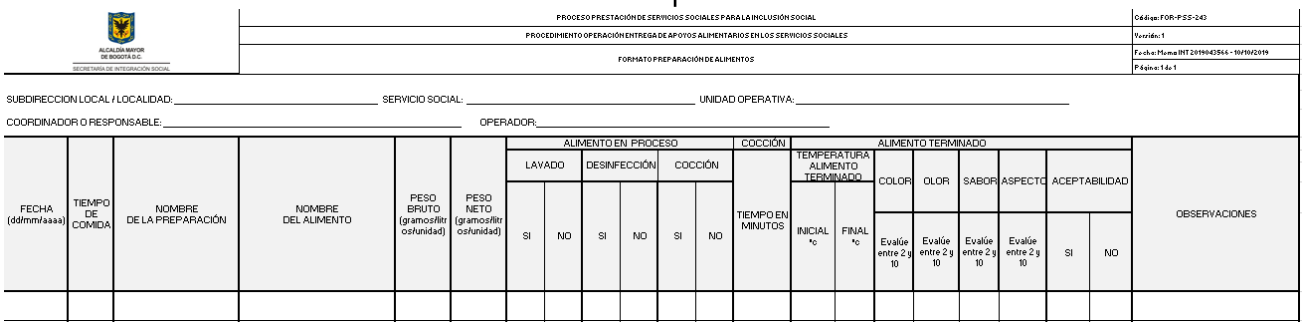
INTRODUCCIÓN: El formato de preparación de alimentos de la subdirección de nutrición de la secretaria distrital de integración social tiene como objetivo controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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 formato minuta patrón:

El formato se divide en diferentes apartados:

1. Se ubica la presentación e identificación del formato, en este apartado se debe diligenciar la localidad donde se ubica la unidad operativa, el nombre de esta, el servicio social al que pertenece y el operador que tiene a cargo la comunidad de cuidado.



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-243
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043566 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____ SERVICIO SOCIAL: _____ UNIDAD OPERATIVA: _____

COORDINADOR O RESPONSABLE: _____ OPERADOR: _____

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros/unidad)	PESO NETO (gramos/litros/unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO									OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD			
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)

2. En el encabezado de las diferentes columnas se puede observar, la fecha de preparación e los alimentos, el tiempo de comida, el nombre de las preparaciones y el alimento que la compone, así como su peso bruto y el peso neto obtenido después de la merma.

ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN
LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN		
SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS

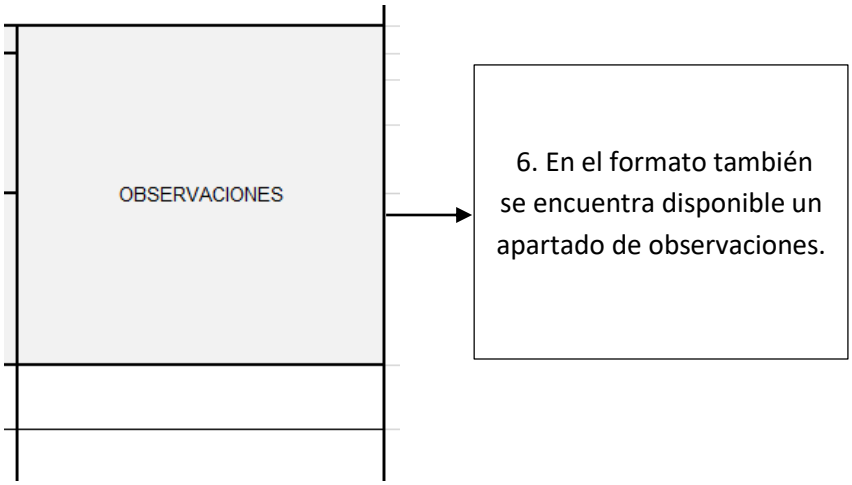
3. En el apartado de alimento en proceso: se identifica si este requiere de lavado, desinfección o cocción.

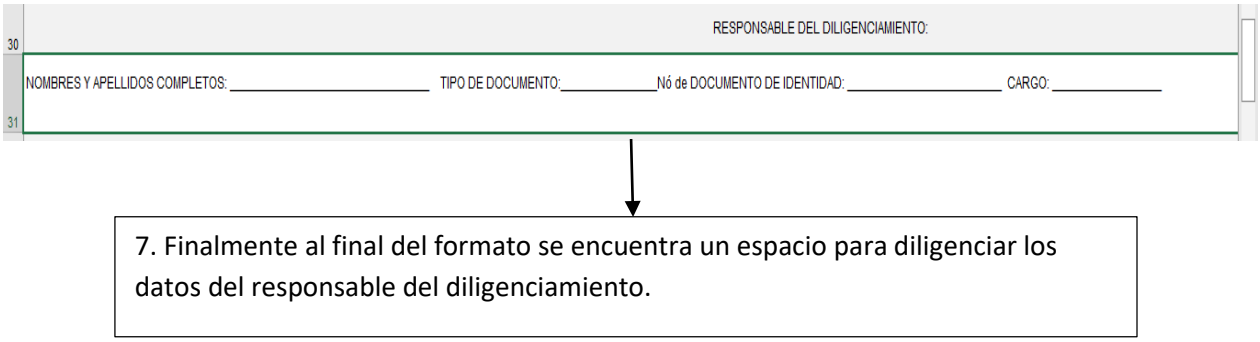
4. Para el apartado de cocción se debe diligenciar cuanto tiempo en minutos requiere de cocción el alimento.

ALIMENTO TERMINADO							
TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO

5. En el apartado de alimento terminado se toma la temperatura de los alimentos con el fuego apagado, al iniciar el servido y al terminarlo.

De igual manera se realiza la evaluación de las características organolépticas y se determina si el alimento es aceptable o no.





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

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Capacitación apoyos alimentarios	Nutricionista	Diciembre de 2023

Registro fotográfico

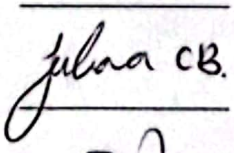
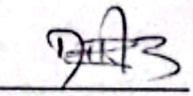






CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para diciembre de 2023

En constancia de lo anterior firman:

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

Anexos: Planilla de asistencia, pretest y postest.

Elaboró: Juliana Castro

Powered by CamScanner

Pretest.

Nombre	1. ¿Qué significa peso bruto?	2. ¿Qué significa peso neto?	3. Describa como se toman las temperaturas iniciales y finales del formato preparación de alimentos	4. Cuál es la medida de una prueba organoléptica en medida casera o gramos.	5. ¿Cuáles preparaciones están exentas de registrarse en el formato?
Katerine Mier	Totalidad del alimentos con cáscara u talla	Peso de la parte comestible del alimento	Se apagan las ollas y se toma la temperatura	Aproximadamente 1 cucharada sopera o 30 g	Todo li q es Panaderías
Ana Samper	Con cáscara con todo como llega las verduras	Al procesar o cocinar las cosas	Se toma en la olla al iniciar el servicio de servido y cuando finaliza vuelve y se toma	Una fachada sopera o aproximadamente 35 gramos	Panadería y galletas
Simón López	El peso del producto tal cual llega al servicio	El producto ya limpio y listo para usar en las preparaciones	Se toma con el termómetro de punzón en la olla apagada al inicio de servicio de distribución de alimentos y vuelve y se toma al final del servicio	Una cucharada sopera o 35 gramos	Panadería y productos tales como galletas de paquete
Nubia García	El peso del alimento cuando llega del proveedor	El peso del alimento limpio y ya listo para preparar	El la olla apegada tomar la temperatura con el termómetro de punzón y al finalizar el servicio volver a tomar l temperatura	Una. Cucharada sopera o 30 gramos	Panes y galletas de paquetes
Katerine Mier	Alimento para procesar	Alimento procesado o limpio	Se apaga las ollas y se hace toma de temperaturas	30 gramos o una cuchara sopera	Panadería

Postest

Nombre	1. ¿Qué significa peso bruto?	2. ¿Qué significa peso neto?	3. Describa como se toman las temperaturas iniciales y finales del formato preparación de alimentos	4. Cuál es la medida de una prueba organoléptica en medida casera o gramos.	5. ¿Cuáles preparaciones están exentas de registrarse en el formato?
Ana Samper	El peso del producto cuando lo trae el proveedor	El peso del producto procesado	Al iniciar la servida de los alimentos se toma la temperatura a la olla apagada y al finalizar vuelve y se toma	Una cucharada sopera o 35 gramos	Panadería y galletas
Katerine Mier	Alimento para procesar	Alimento procesado o limpio	Se apaga las ollas y se hace toma de temperaturas	30 gramos o una cuchara sopera	Panadería
Simón López	El peso del alimento cuando llega del proveedor	El peso del alimento ya limpio y listo para la preparación	El la olla apagada con el termómetro de punzón al inicio y se vuelve a tomar al finalizar de la misma manera	Una cucharada sopera o 35 gramos	Panadería y galletas de paquete
Julieth vega	Es como cuando la maracuyá nos llega en cascara	Es cuando se procesa la maracuyá y queda en solo la pulpa	Antes de servir el alimento y después de servirlo	En medida casera es en una cuchara sopera y promedio como 35 gramos	Refrigerio nocturnos y suplementos
Nubia García	El peso del alimento que llega del proveedor	Peso del producto ya limpio y listo para preparar	En la olla apagada tomar la temperatura con el termómetro de punzón al inicio del servicio y l finalizar volver	Una cuchara sopera o 35 gramos	Panadero y galletas de paquete

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 1 Fecha: Memo I2023023883 - 14/08/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: Famato preparacion Alimentos 2. Lugar: Salon sensorial 3. Fecha y hora: 21/11/2023 - 1:30 - 2:20pm.

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	Nubia garcia h	52183672	ccc gratitud	cocina	contratista	Nubiagarcia@hotmail.com	3143543907	
2	ANA JAMES	51980268	ccc gratitud	cocina	contratista	angold.f.c.o.	3123466700	ANA JAMES
3	yuleth Vega	1067933000	CCG gratitud	cocina	contratista	yuli1564@hotmail.com	3017217682	
4	KATHERINE MEJIA	1065574549	CCG Gratitud.	AUX. COCINA	Contratista	Katherinemejia17@gmail.com	3001914030	
5	Simon lopez R	1016401557	CCG gratitud	tecnico cocina	contratista	simonlr-997@	3143676315	
6	Juliana Castro	1012449095	CCG Gratitud	Nutricionista	Contratista	nutricion gratitud@gmail.com	3116145430	
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