Lugar	Centro de cuidado Transitorio Quiroga.
Fecha	12/03/2026 Hora: 1:30 pm a 2:25 pm
Tema	Procedimiento de toma de muestras testigo de alimentos.
Desarrollo	Se da inicio a la capacitación con un saludo de bienvenida a la sesión en donde se abordará el tema Buenas Prácticas de Manufactura “Toma de muestras testigo”, parte fundamental de los procesos y procedimientos establecidos en la preparación de alimentos. **Muestras testigo:** 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, con capacidad suficiente para almacenar la cantidad de muestra por preparación. 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. • En las preparaciones donde se incluye sopa y tubérculo las muestras se toman con el gramaje correspondiente a la sopa. • En las mezclas de leguminosas con carne las muestras se toman con el gramaje correspondiente a proteína de origen animal. • En las mezclas de cereal con verduras las muestras se toman con el gramaje correspondiente al cereal. • Las muestras deben almacenarse diariamente en refrigeración a temperatura no mayor a 4ºC +/- 2ºC, tomándose momentos antes de iniciar el servido. • La toma de muestras de alimentos preparados se debe realizar directamente en el recipiente en el cual fue preparado el alimento, la cual debe ser lo más homogénea posible. • Para el caso de alimentos que requieran cocción es necesario disminuir la temperatura dejando la bolsa entreabierta sobre una bandeja limpia y desinfectada de modo que el alimento alcance la temperatura ambiente, controlando que no supere los veinticinco (25) minutos.

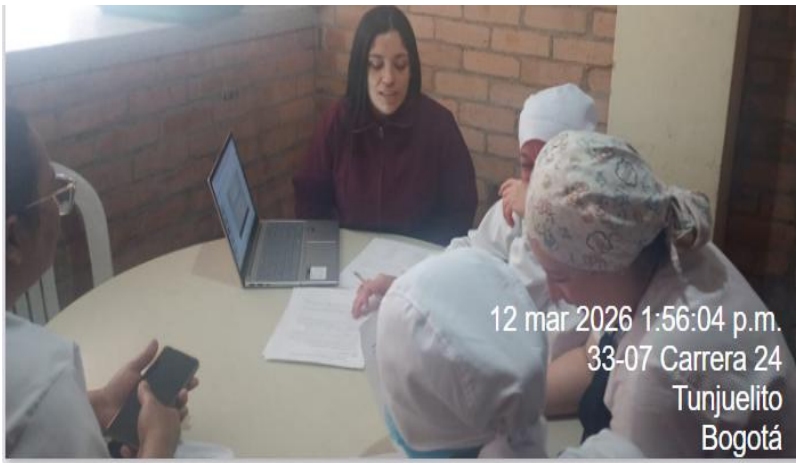
controlando que no supere los veinticinco (25) minutos.

- Realizar sellado hermético y llevar inmediatamente al almacenamiento en refrigeración a temperatura no mayor a 4ºC +/- 2ºC.
- La muestra debe rotularse con letra clara de manera que se pueda diferenciar fácilmente, como mínimo debe describir el nombre del alimento o preparación, fecha de la toma de muestra y fecha de desecho de la muestra. Puede usarse cinta de enmascarar o marcador permanente punta fina.
- Todas las muestras de los alimentos almacenadas en las bolsas deben ser colocadas en un recipiente de plástico con tapa, aisladas físicamente de los demás alimentos. Este recipiente debe estar destinado únicamente para tal fin, con capacidad suficiente para el almacenamiento de muestras equivalentes a mínimo tres (3) días. El recipiente debe mantenerse seco, limpio y desinfectado y rotulado con el nombre “Muestras de alimentos”.
- Las muestras serán conservadas durante setenta y dos (72) horas.
- Los alimentos de las muestras que se van a desechar una vez cumplidas las setenta y dos horas, deberán destinarse en el recipiente para residuos orgánicos junto con su bolsa. La verdura en presentación mezcla de verduras con carne, las muestras se toman con el gramaje correspondiente a proteína.
- El tamaño de la muestra será el descrito en la siguiente tabla:

TIPO DE ALIMENTO	TAMAÑO DE LA MUESTRA
Queso	70 gramos
Derivados de cereal	70 gramos
Bebida láctea caliente o fría	60 ml o cm3
Fruta	50 gramos
Sopas o cremas	60 gramos
Proteína origen animal o vegetal	60 gramos
Cereal (arroz, pasta)	50 gramos
Verduras o ensaladas	50 gramos
Tubérculo, plátano, yuca	50 gramos
Jugos	40 ml o cm3
Postres con lácteos	70 gramos

Se finaliza la sesión con la aplicación del Post Test de pregunta abierta y falso - verdadero, que reforzará los conocimientos construidos con el tema del día siendo las 2: 25 pm.

Evidencia Fotográfica



	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
Asistentes	Enyi Viviana Caro Garzón. Enyi viviana caro G	Operaria de Cocina	Cuidado transitorio Quiroga
	Yessika Pérez Yessika Perez	Operaria de Cocina	Cuidado transitorio Quiroga
	Natalia Aranda Natalia Aranda	Operaria de Cocina	Cuidado transitorio Quiroga
	Mirtha Sermeño Mirtha Sermeño	Operaria de Cocina	Cuidado transitorio Quiroga
	Lyna Olarte Arias Lyna olarte A	Nutricionista	Cuidado transitorio Quiroga

	Actividad	Responsable	Fecha límite
Compromisos	Continuar la aplicación de toma de muestras testigo con una periodicidad diaria en cada tiempo de comida.	Operarias de Cocina	De inmediato
Próxima reunión	Abril de 2026		
Elaboró	Lyna Olarte Arias – Nutricionista.		