ACTA N° 3

FECHA: Bogotá, mayo 14 de 2025

HORA: 1:30 p.m. - 2:30 pm.

LUGAR: Taller 2.

TEMA: Charla de inducción al servicio de alimentación

ASISTENTES: Nutricionista, Tecnólogo de alimentos, auxiliares de servicios generales y manipuladoras de alimentos

ORDEN DEL DÍA:

1. Introducción y saludo.
2. Diligenciamiento del pre test.
3. Desarrollo de la charla.
    - Explicación BPM.
    - Implementación BPM.
    - Almacenamiento de alimentos.
    - Etapas preparación de alimentos y temperaturas de cocción.
    - Proceso de servido de alimentos.
    - Condiciones para manipular alimentos.
4. Solución de dudas y diligenciamiento del post test.

DESARROLLO:

1. Se convoca al personal manipulador de alimentos y auxiliar de servicios generales en el taller dos del CIAE Grupo 1, agradeciendo la asistencia.
2. En primera instancia se procede al diligenciamiento del pre test diseñado para identificar los conocimientos previos a la charla, el cual consta de ocho preguntas de selección múltiple. El promedio de calificación fue del 91% lo cual muestra que se los asistentes tienen claridad del tema que se va a tratar durante la socialización.
3. Una vez finalizado el test, se procede con el desarrollo de los temas a tratar siguiendo el siguiente esquema:

    - Inicialmente, se informa a los asistentes que las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son un conjunto de normas esenciales y prácticas generales de higiene que se deben aplicar en todas las etapas de la manipulación de alimentos. Se indica que estas prácticas abarcan desde la selección y compra de los ingredientes hasta la distribución final de los productos alimenticios.
    - A continuación, se menciona que la implementación adecuada de las BPM es crucial para garantizar que los alimentos sean seguros para el consumo, libres de contaminantes y de alta calidad, cumpliendo así con los estándares sanitarios. Durante la explicación, se subraya la importancia de cada fase del proceso de manipulación de alimentos, adicionalmente se detallan los procedimientos específicos que deben seguirse en cada etapa del servicio de alimentación.

Powered by CamScanner

Esto incluye la compra de materias primas de proveedores, la recepción y verificación de los productos, el almacenamiento en condiciones adecuadas para prevenir la contaminación y la preparación con técnicas higiénicas. También menciona la importancia del servicio y la distribución de los alimentos de manera que se mantenga su calidad y seguridad. Cada una de estas etapas es fundamental para evitar la proliferación de agentes patógenos que puedan causar enfermedades transmitidas por los alimentos.

- Se destaca la importancia de revisar el estado físico de los alimentos al recibirlos, así como verificar la fecha de vencimiento, la cantidad y la temperatura cuando sea necesario. Se indica que los alimentos nunca deben tener contacto directo con el suelo. Luego, se explicó el método de almacenamiento PEPS y se indicaron las temperaturas apropiadas para el almacenamiento en congelación y refrigeración. Además, se mencionó la relevancia del etiquetado para facilitar la identificación de cada alimento.
- Se describen las etapas necesarias para la preparación de alimentos, las cuales incluyen la selección, el pesado, la limpieza y desinfección, el procesamiento y la cocción según corresponda. Asimismo, se especifica que la temperatura óptima de cocción de los alimentos debe estar entre 65°C y 74°C. Además, se detalla el procedimiento para tomar muestras de cada preparación en cada tiempo de alimentación.
- Se explica el proceso de servir los alimentos, el cual se divide en varias etapas: la organización del área, la preparación del menaje, la medición de las porciones según la minuta estándar y el servido en el menaje, seguido de la distribución a los participantes.
- Finalmente, se mencionan las condiciones necesarias que se deben cumplir para manipular alimentos:

    a. la documentación, es decir, certificado médico con aptitud para manipular alimentos y carnet de manipulación de alimentos vigentes (no mayor a 1 año).
    b. Dotación la cual será de un color claro, calzado cerrado antideslizante, tapabocas desechable, cofia o gorro, peto impermeable de color claro y guantes de material no contaminante.
    c. Avisos alusivos a prácticas higiénicas, como lavado de manos, uso correcto de la dotación, evitar el consumo de alimentos y el uso de accesorios.

4. Para concluir, se responden las preguntas e inquietudes sobre la charla y se procede a completar el post test, un cuestionario de ocho preguntas. Los resultados muestran que todas las participantes obtuvieron una puntuación del 100%, lo que indica una mejora en su comprensión de los temas tratados. Sin embargo, se planificarán capacitaciones adicionales a lo largo de la duración del convenio para reforzar estos conocimientos.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Aplicar y adoptar los conocimientos adquiridos durante la charla en el servicio de alimentación.	Equipo de alimentos	Permanente.

CONVOCATORIA. No aplica.

Powered by CamScanner







Quizizz

Nombre del examen: Pre test - Inducción al servicio de alimentación
Organizado por: Juan Pinzón

Exactitud promedio	Total preguntas	Número de jugadores	Intentos de participantes
91%	8	4	4

Esta informe muestra los resultados promedio de todos los intentos de los alumnos

Preguntas

N.°	Pregunta	Tiempo	Precisión	Respuestas		
				Correctas	Incorrectas	No respondidas
1	¿En qué documento se encuentran los menús que se suministran a diario en el servicio de alimentos?	23 secs	100%	4	0	0
2	¿Se pueden realizar intercambios de cárnicos y lácteos del ciclo de menús?	15 secs	100%	4	0	0
3	¿En cuál de las siguientes acciones se lava y sella el resultado de alimentos?	11 secs	75%	3	1	0
4	Hace parte de la dotación del manipulador de alimentos	8 secs	100%	4	0	0
5	¿Es obligatorio el lavado de manos antes de ingresar al servicio de alimentación?	12 secs	100%	4	0	0
6	El uniforme del manipulador debe ser de tono	8 secs	100%	4	0	0
7	¿Qué es la inocuidad alimentaria?	36 secs	75%	3	1	0
8	¿Cuáles son las dietas que se manejan en el servicio?	11 secs	75%	3	1	0

Quizizz

Nombre del examen: Post test - Inducción al servicio de alimentación
Organizado por: Juan Pinzón

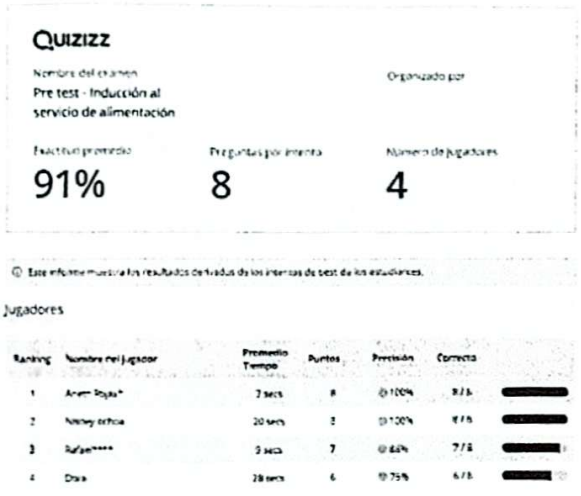
Exactitud promedio	Total preguntas	Número de jugadores	Intentos de participantes
100%	8	4	4

Esta informe muestra los resultados promedio de todos los intentos de los alumnos

Preguntas

N.°	Pregunta	Tiempo	Precisión	Respuestas		
				Correctas	Incorrectas	No respondidas
1	¿Cuáles son las dietas que se manejan en el servicio?	35 secs	100%	4	0	0
2	¿Qué es la inocuidad alimentaria?	40 secs	100%	4	0	0
3	El uniforme del manipulador debe ser de tono	13 secs	100%	4	0	0
4	¿Es obligatorio el lavado de manos antes de ingresar al servicio de alimentación?	19 secs	100%	4	0	0
5	Hace parte de la dotación del manipulador de alimentos	23 secs	100%	4	0	0
6	¿En cuál de las siguientes acciones se lava y sella el resultado de alimentos?	29 secs	100%	4	0	0
7	¿Se pueden realizar intercambios de cárnicos y lácteos del ciclo de menús?	26 secs	100%	4	0	0
8	¿En qué documento se encuentran los menús que se suministran a diario en el servicio de alimentos?	36 secs	100%	4	0	0

Powered by CamScanner



Quizizz

Nombre del examen
Pre test - Inducción al servicio de alimentación

Organizado por

Exactitud promedio: 91%

Preguntas por intento: 8

Número de jugadores: 4

Este informe muestra los resultados derivados de los intentos de test de los estudiantes.

Jugadores

Ranking	Nombre del jugador	Promedio Tiempo	Puntos	Precisión	Correcta
1	Aneth Rojas*	7 secs	8	100%	8/8
2	Nisdey ochoa	20 secs	8	100%	8/8
3	Rafael****	9 secs	7	88%	7/8
4	Dora	28 secs	6	75%	6/8



Quizizz

Nombre del examen
Post test - Inducción al servicio de alimentación

Organizado por

Exactitud promedio: 100%

Preguntas por intento: 8

Número de jugadores: 4

Este informe muestra los resultados derivados de los intentos de test de los estudiantes.

Jugadores

Ranking	Nombre del jugador	Promedio Tiempo	Puntos	Precisión	Correcta
1	Aneth Rojas	46 secs	8	100%	8/8
2	Dora Prusor	21 secs	8	100%	8/8
3	Nisdey Ochoa	28 secs	8	100%	8/8
4	Rafael Mendivelso	45 secs	8	100%	8/8

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Aneth Rojas Torres	Manipuladora de alimentos	CIAE Grupo 1	
Nisdey Ochoa Ochoa	Manipuladora de alimentos	CIAE Grupo 1	
Rafael Mendivelso Núñez	Auxiliar de servicios generales	CIAE Grupo 1	
Dora Patricia Pinzón	Auxiliar de servicios generales	CIAE Grupo 1	
Laura Lucía Barrera	Nutricionista	CIAE Grupo 1	
Juan Felipe Pinzón	Tecnólogo de alimentos	CIAE Grupo 1	

Anexos: Sin anexos.

Elaboró: Juan Felipe Pinzón Sarabia

Powered by CamScanner