ACTA N° 0754 COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA -2022

FECHA: Fusagasugá, noviembre, 09 de 2022.

HORA: 02:30 p.m. – 03:30 p.m.

LUGAR: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA

TEMA: Buenas prácticas de manufactura (Muestras testigo) – Listado de modificaciones alimentarias.

ASISTENTES: Auxiliares servicio de alimentos, técnico en gastronomía, nutricionista.

ORDEN DEL DÍA:

OBJETIVO: Garantizar la toma de muestras testigo de alimentos y que estas cumplan con los gramajes establecidos en el instructivo de preparación de alimentos y socializar las diferentes modificaciones alimentarias que se ofrecen a las personas mayores en el Hogar Nazareth Chinauta.

INTRODUCCIÓN: El servicio de alimentos del Hogar Nazareth procesa, prepara, almacena y distribuye preparaciones a las personas mayores de la institución, es necesario que se tomen muestras testigo de estas preparaciones con el fin de tener un soporte a analizar en el caso de una intoxicación alimentaria y que estas cumplan con los gramajes establecidos.
Una modificación alimentaria es el conjunto de las sustancias alimenticias que componen el comportamiento nutricional de los seres vivos, estas modificaciones pueden variar de acuerdo a las diferentes patologías generando restricción o exceso de ciertos nutrientes, es por esto que cumplir con las modificaciones alimentarias es necesario para guardar un adecuado control de las diferentes enfermedades, generando una adecuada calidad de vida en las personas mayores de la institución.

DESARROLLO:

1. Se realiza la convocatoria del personal del servicio de alimentos.

2. Se realiza el pre-test obteniendo los siguientes resultados:

Nombre	Respuestas correctas	Respuestas incorrectas
Gloria Carmenza Sierra Sabogal	4	0
Andrés Gerardo Cangrejo	3	1
Nubia Heidy Ramos	4	0
Asunción Reyes Muñoz	4	0
Mari Emilce Muñoz Gil	4	0
María Cristina Rodríguez Prieto	4	0
Sergio Esteban Sanchez Ortiz	3	1
Luz Mery Ardila Aguilar	4	0
Amanda Agresot Guerrero	2	2

3. 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 tamaños de porciones:

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

4. Se realiza la explicación del proceso de toma de muestras testigo, enfatizando en tomar las muestras en todos los tiempos de comida teniendo en cuenta las siguientes recomendaciones:

- 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.
    - 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.
    - 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.

5. Se realiza la socialización de las modificaciones alimentarias nuevas del mes de noviembre:
    - Víctor Manuel Castro Castañeda: dieta semiblanda hipocalórica, normoproteica, normograsa, normoglucida.
    - Carlos Julio Esquivel: semiblanda, normocalorica, normoproteica, normoglucida

6. Se resuelven dudas de los asistentes.

7. Se realiza el postest obteniendo los siguientes resultados:

Nombre	Respuestas correctas	Respuestas incorrectas
Gloria Carmenza Sierra Sabogal	4	0
Andrés Gerardo Cangrejo	4	0
Nubia Heidy Ramos	4	0
Asunción Reyes Muñoz	4	0
Mari Emilce Muñoz Gil	4	0
María Cristina Rodríguez Prieto	4	0
Sergio Esteban Sanchez Ortiz	4	0
Luz Mery Ardila Aguilar	4	0
Amanda Agresot Guerrero	4	0

Se observa que el 100% de los participantes mejoraron su conocimiento frente al tema.

8. Se realiza cierre de la reunión.

9. MATERIALES:
Esferos, marcadores, formato no controlado de relación de muestras testigo.

10. Compromisos.

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Capacitación BPM	Felipe Jaramillo	Diciembre 2022

11. Anexos Evidencia fotográfica, planilla de asistencia, pretest y postest.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de Diciembre de 2022

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
José Felipe Jaramillo H.	Nutricionista	Hogar Nazareth	Felipe Jaramillo
Rubiela Giraldo	Coordinadora	Hogar Nazareth	
/	/	/	/

Anexos: Registro Fotográfico Planilla de asistencia

Elaboró: José Felipe Jaramillo – Nutricionista Dietista.

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: BPM (Muestra testigo) - listado modificación alimentarios Lugar: Servicio de Alimentos Fecha y hora: 09/11/2022 - 2:30 - 3:30 PM

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Asman Reyes Mind	20-92665	Hc Nazar	opc	— o —	3203416211	
2	Gloria sierra	20889785	H. Nazareth	opc	—o—	3125047305	
3	Ruth Rico Mira	52.325732	H Nazareth	OPC	—o—o	3213100035	
4	Mari Emilce Muñoz	52'172054	H. Nazareth	ope	— o —	3204823061	
5	Hec	1064)144	H Nazareth	ope	o—	3144320321	
6	Luz Mery Ardila	39627994	H. Nazareth	OPC	—o—	3134533433	Luz Mery
7	Anlu Conejo Hor	1069745394	H. Nazareth	Gastronom	—o—	3142720	
8	Sergio Sanchez	1069769676	H Nazareth	OPC	—o—	3196959	
9	Rubieda Giraldo	66818566	Hosp Nazareth	Coordinadora	—o—	3119914858	
10	José Felipe Jaramillo	1018459485	H. Nazareth	Nutricionista	—o—	3005107306	Felipe Jaramillo

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.


Centro comunidad de cuidado Hogar Nazareth Chinauta
09/11/2022 02:31:25 p. m.


Centro comunidad de cuidado Hogar Nazareth Chinauta
09/11/2022 02:31:30 p. m.

Test inicial muestras testigo

Nombre: Luz Nery Ardila

Elija una o las respuestas correctas.

¿Cuál es el momento ideal para realizar la toma de muestras testigo?:

A. Después del servido de alimentos.
B. Antes del servido de alimentos ✓
C. Durante el servido de alimentos.
D. Todas las anteriores.

4/4

El rango de temperaturas en el que se deben almacenar las muestras de alimentos es:

A. 5°C a 37°C
B. 6 °C a 60°C ✓
C. -18°C a -25°C
D. 2 °C a 6°C

¿Cuánto tiempo se deben almacenar las muestras testigo?: ✓

A. 48 horas
B. 24 horas
C. 72 horas
D. 2 días

¿En qué lugar se deben desechar las muestras testigo?

A. En reciclables.
B. En residuos ordinarios. ✓
C. En residuos orgánicos.
D. En el descomide.

Postest muestras testigo:

¿Cuál es el momento ideal para realizar la toma de muestras testigo?:

A. Después del servido de alimentos.
B. Antes del servido de alimentos. ✓
C. Durante el servido de alimentos.
D. Todas las anteriores.

4/4

El rango de temperaturas en el que se deben almacenar las muestras de alimentos es:

A. 5°C a 37°C
B. 6 °C a 60°C ✓
C. -18°C a -25°C
D. 2 °C a 6°C

¿Cuánto tiempo se deben almacenar las muestras testigo?:

A. 48 horas
B. 24 horas
C. 72 horas
D. 2 días ✓

¿En qué lugar se deben desechar las muestras testigo?

A. En reciclables.
B. En residuos ordinarios. ✓
C. En residuos orgánicos.
D. En el descomide.

Test inicial muestras testigo

Nombre: Mari Cristina D.

Elija una o las respuestas correctas.

¿Cuál es el momento ideal para realizar la toma de muestras testigo?:

A. Después del servido de alimentos. B. Antes del servido de alimentos. ✓ 4/4
C. Durante el servido de alimentos. D. Todas las anteriores.

El rango de temperaturas en el que se deben almacenar las muestras de alimentos es:

A. 5°C a 37°C B. 6 °C a 60°C ✓
C. -18°C a -25°C D. 2 °C a 6°C

¿Cuánto tiempo se deben almacenar las muestras testigo?:

A. 48 horas B. 24 horas C. 72 horas X D. 2 días ✓

¿En qué lugar se deben desechar las muestras testigo?

A. En reciclables. B. En residuos ordinarios. ✓
C. En residuos orgánicos. D. En el descomide. ~

Postest muestras testigo:

¿Cuál es el momento ideal para realizar la toma de muestras testigo?:

A. Después del servido de alimentos. B. Antes del servido de alimentos. ✓ 4/4
C. Durante el servido de alimentos. D. Todas las anteriores.

El rango de temperaturas en el que se deben almacenar las muestras de alimentos es:

A. 5°C a 37°C B. 6 °C a 60°C ✓
C. -18°C a -25°C D. 2 °C a 6°C

¿Cuánto tiempo se deben almacenar las muestras testigo?:

A. 48 horas B. 24 horas C. 72 horas D. 2 días ✓

¿En qué lugar se deben desechar las muestras testigo?

A. En reciclables. B. En residuos ordinarios. ✓
C. En residuos orgánicos. D. En el descomide.

Test inicial muestras testigo

Nombre: Gloria Sierra

Elija una o las respuestas correctas.

¿Cuál es el momento ideal para realizar la toma de muestras testigo?:

A. Después del servido de alimentos. xB. Antes del servido de alimentos.
C. Durante el servido de alimentos. D. Todas las anteriores.

✓ 4/4

El rango de temperaturas en el que se deben almacenar las muestras de alimentos es:

A. 5°C a 37°C B. 6 °C a 60°C
C. -18°C a -25°C xD. 2 °C a 6°C

✓

¿Cuánto tiempo se deben almacenar las muestras testigo?:

A. 48 horas B. 24 horas xC. 72 horas D. 2 días

✓

¿En qué lugar se deben desechar las muestras testigo?

A. En reciclables. xB. En residuos ordinarios.
C. En residuos orgánicos. D. En el descomide.

✓

Postest muestras testigo:

¿Cuál es el momento ideal para realizar la toma de muestras testigo?:

A. Después del servido de alimentos. xB. Antes del servido de alimentos.
C. Durante el servido de alimentos. D. Todas las anteriores.

✓ 4/4

El rango de temperaturas en el que se deben almacenar las muestras de alimentos es:

A. 5°C a 37°C B. 6 °C a 60°C
C. -18°C a -25°C xD. 2 °C a 6°C

✓

¿Cuánto tiempo se deben almacenar las muestras testigo?:

A. 48 horas B. 24 horas x C. 72 horas D. 2 días

✓

¿En qué lugar se deben desechar las muestras testigo?

A. En reciclables. x B. En residuos ordinarios.
C. En residuos orgánicos. D. En el descomide.

✓

Test inicial muestras testigo

Nombre: Asuncion Reyes

Elija una o las respuestas correctas.

¿Cuál es el momento ideal para realizar la toma de muestras testigo?:

A. Después del servido de alimentos. xB. Antes del servido de alimentos. 4/4

C. Durante el servido de alimentos. D. Todas las anteriores. ✓

El rango de temperaturas en el que se deben almacenar las muestras de alimentos es:

A. 5°C a 37°C B. 6 °C a 60°C ✓

C. -18°C a -25°C xD. 2 °C a 6°C

¿Cuánto tiempo se deben almacenar las muestras testigo?:

A. 48 horas B. 24 horas xC. 72 horas D. 2 días ✓

¿En qué lugar se deben desechar las muestras testigo?

A. En reciclables. xB. En residuos ordinarios. ✓

C. En residuos orgánicos. D. En el descomide.

Postest muestras testigo:

¿Cuál es el momento ideal para realizar la toma de muestras testigo?:

A. Después del servido de alimentos. xB. Antes del servido de alimentos. ✓ 4/4

C. Durante el servido de alimentos. D. Todas las anteriores.

El rango de temperaturas en el que se deben almacenar las muestras de alimentos es:

A. 5°C a 37°C B. 6 °C a 60°C

C. -18°C a -25°C xD. 2 °C a 6°C ✓

¿Cuánto tiempo se deben almacenar las muestras testigo?:

A. 48 horas B. 24 horas xC. 72 horas D. 2 días ✓

¿En qué lugar se deben desechar las muestras testigo?

A. En reciclables. xB. En residuos ordinarios. ✓

C. En residuos orgánicos. D. En el descomide.

Test inicial muestras testigo

Nombre: Andres Gerardo Congrejo Heredia

Elija una o las respuestas correctas.

¿Cuál es el momento ideal para realizar la toma de muestras testigo?:

A. Después del servido de alimentos. B. Antes del servido de alimentos. ✓

C. Durante el servido de alimentos. D. Todas las anteriores.

3/4

El rango de temperaturas en el que se deben almacenar las muestras de alimentos es:

A. 5°C a 37°C B. 6 °C a 60°C X

C. -18°C a -25°C D. 2 °C a 6°C

¿Cuánto tiempo se deben almacenar las muestras testigo?:

A. 48 horas B. 24 horas C. 72 horas D. 2 días ✓

¿En qué lugar se deben desechar las muestras testigo?

A. En reciclables. B. En residuos ordinarios.

C. En residuos orgánicos. D. En el descomide. ✓

Postest muestras testigo:

¿Cuál es el momento ideal para realizar la toma de muestras testigo?:

A. Después del servido de alimentos. B. Antes del servido de alimentos. ✓

C. Durante el servido de alimentos. D. Todas las anteriores.

4/4

El rango de temperaturas en el que se deben almacenar las muestras de alimentos es:

A. 5°C a 37°C B. 6 °C a 60°C ✓

C. -18°C a -25°C D. 2 °C a 6°C

¿Cuánto tiempo se deben almacenar las muestras testigo?:

A. 48 horas B. 24 horas C. 72 horas D. 2 días ✓

¿En qué lugar se deben desechar las muestras testigo?

A. En reciclables. B. En residuos ordinarios.

C. En residuos orgánicos. D. En el descomide.

Test inicial muestras testigo

Nombre: Ruth Rojo Hoy

Elija una o las respuestas correctas.

¿Cuál es el momento ideal para realizar la toma de muestras testigo?:

A. Después del servido de alimentos.
B. Antes del servido de alimentos. ✓
C. Durante el servido de alimentos.
D. Todas las anteriores.

2/4

El rango de temperaturas en el que se deben almacenar las muestras de alimentos es:

A. 5°C a 37°C
B. 6 °C a 60°C
C. -18°C a -25°C ✓
D. 2 °C a 6°C ✗

¿Cuánto tiempo se deben almacenar las muestras testigo?:

A. 48 horas
B. 24 horas
C. 72 horas
D. 2 días ✓ ✗

¿En qué lugar se deben desechar las muestras testigo?

A. En reciclables.
B. En residuos ordinarios. ✓
C. En residuos orgánicos.
D. En el descomide.

Postest muestras testigo:

¿Cuál es el momento ideal para realizar la toma de muestras testigo?:

A. Después del servido de alimentos.
B. Antes del servido de alimentos. ✓
C. Durante el servido de alimentos.
D. Todas las anteriores.

4/4

El rango de temperaturas en el que se deben almacenar las muestras de alimentos es:

A. 5°C a 37°C
B. 6 °C a 60°C
C. -18°C a -25°C
D. 2 °C a 6°C ✓

¿Cuánto tiempo se deben almacenar las muestras testigo?:

A. 48 horas
B. 24 horas
C. 72 horas ✓
D. 2 días

¿En qué lugar se deben desechar las muestras testigo?

A. En reciclables.
B. En residuos ordinarios. ✓
C. En residuos orgánicos.
D. En el descomide.

Test inicial muestras testigo

Nombre: Mary Emilce Muñoz

Elija una o las respuestas correctas.

¿Cuál es el momento ideal para realizar la toma de muestras testigo?:

A. Después del servido de alimentos. B. Antes del servido de alimentos. ✓

C. Durante el servido de alimentos. D. Todas las anteriores. 4/4

El rango de temperaturas en el que se deben almacenar las muestras de alimentos es:

A. 5°C a 37°C B. 6 °C a 60°C ✓

C. -18°C a -25°C D. 2 °C a 6°C

¿Cuánto tiempo se deben almacenar las muestras testigo?:

A. 48 horas B. 24 horas C. 72 horas ✓ D. 2 días

¿En qué lugar se deben desechar las muestras testigo?

A. En reciclables. B. En residuos ordinarios. ✓

C. En residuos orgánicos. D. En el descomide.

Postest muestras testigo:

¿Cuál es el momento ideal para realizar la toma de muestras testigo?:

A. Después del servido de alimentos. B. Antes del servido de alimentos. ✓

C. Durante el servido de alimentos. D. Todas las anteriores. ✓ 4/4

El rango de temperaturas en el que se deben almacenar las muestras de alimentos es:

A. 5°C a 37°C B. 6 °C a 60°C ✓

C. -18°C a -25°C D. 2 °C a 6°C

¿Cuánto tiempo se deben almacenar las muestras testigo?:

A. 48 horas B. 24 horas C. 72 horas D. 2 días ✓

¿En qué lugar se deben desechar las muestras testigo?

A. En reciclables. B. En residuos ordinarios. ✓

C. En residuos orgánicos. D. En el descomide.

Test inicial muestras testigo

Nombre: Hernandez

Elija una o las respuestas correctas.

¿Cuál es el momento ideal para realizar la toma de muestras testigo?:

A. Después del servido de alimentos.
B. Antes del servido de alimentos.
C. Durante el servido de alimentos.
D. Todas las anteriores. ✓

El rango de temperaturas en el que se deben almacenar las muestras de alimentos es:

A. 5°C a 37°C
B. 6 °C a 60°C ✓
C. -18°C a -25°C
D. 2 °C a 6°C

4/4

¿Cuánto tiempo se deben almacenar las muestras testigo?:

A. 48 horas
B. 24 horas
C. 72 horas ✓
D. 2 días

¿En qué lugar se deben desechar las muestras testigo?

A. En reciclables.
B. En residuos ordinarios. ✓
C. En residuos orgánicos.
D. En el descomide.

Postest muestras testigo:

¿Cuál es el momento ideal para realizar la toma de muestras testigo?: ✓

A. Después del servido de alimentos.
B. Antes del servido de alimentos.
C. Durante el servido de alimentos.
D. Todas las anteriores.

4/4

El rango de temperaturas en el que se deben almacenar las muestras de alimentos es:

A. 5°C a 37°C
B. 6 °C a 60°C ✓
C. -18°C a -25°C
D. 2 °C a 6°C

¿Cuánto tiempo se deben almacenar las muestras testigo?:

A. 48 horas
B. 24 horas
C. 72 horas ✓
D. 2 días ✓

¿En qué lugar se deben desechar las muestras testigo?

A. En reciclables.
B. En residuos ordinarios. ✓
C. En residuos orgánicos.
D. En el descomide.