ACTA N° 0966 COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA – 2023

FECHA: Fusagasugá, Marzo 31 de 2023.

HORA: 02:30 p.m. – 03:30 p.m.

LUGAR: SERVICIO DE ALIMENTOS - COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA

TEMA: Instructivo diseño minuta patrón

Personal manipulador de alimentos (BPM)

ASISTENTES: Auxiliares servicio de alimentos, técnico en gastronomía.

ORDEN DEL DÍA:

1. OBJETIVO:
   Socializar el instructivo de diseño de minuta patrón (INS-PSS-043) y explicar al personal del servicio de alimentos las funciones que tienen a cargo para poder realizar sus actividades.

2. INTRODUCCIÓN:
   Minuta es el conjunto de alimentos o preparaciones que están consideradas en un tiempo de comida. Patrón de alimentos por grupos, en medidas, cantidades y frecuencias, para consumir en uno o varios tiempos de comida, que se ajusta a los requerimientos calóricos y de nutrientes de una población determinada de acuerdo con el ciclo vital en que se encuentre. En general un Servicio de Alimentación puede definirse como “la organización, que tiene como finalidad elaborar y/o distribuir alimentación científicamente planificada de acuerdo a recomendaciones nutricionales, a través de platos preparados u otras preparaciones culinarias, de acuerdo a estándares técnicos y sanitarios; destinado a pacientes hospitalizados, pacientes ambulatorios, usuarios sanos o clientes en general”.

3. ACTIVIDADES DESARROLLADAS.

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
Patricia Saavedra Alfonso	3	0
Andres Gerardo Cangrejo	3	0
Sergio Sánchez	3	0
Edison Humberto	3	0
Ruth Rico Mora	3	0
Heidy Ramos	3	0
Luz Mery Ardila Aguilar	3	0
Mary Muñoz	3	0
Amanda Agresot Guerrero	3	0

Se realiza socialización a los auxiliares del servicio de alimentos sobre la operación del servicio de alimentación, se explican los cargos de los auxiliares, descritos a continuación:

Numero	**Horario ingreso**	**Turno**	**Funciones**
1	7:00 am	Plancha 1	Preparación de los alimentos en los tiempos de comida principales y refrigerios nocturnos. Servir alimentos en tiempos de comida principales. Limpieza y desinfección área de trabajo.

2	7:00 am	Preliminar 1	Alistamiento de los alimentos y desinfección para su posterior preparación - lavado de menaje pesado. Limpieza y desinfección área de trabajo.
3	9:00 am	Preliminar 2	Alistamiento de los alimentos y desinfección para su posterior preparación - lavado de menaje pesado. Limpieza y desinfección área de trabajo.
4	9:00 am	Plancha 2	Alistamiento de carnes, jugos y apoyo de preparaciones. Servir alimentos en tiempos de comida principales. Responsabilidad de plancha desde las 4:00 pm. Entrega refrigerios nocturnos. Limpieza y desinfección área de trabajo.
5	9:00 am	Aseo	Apoyo en lavado de menaje platero (mañana) Apoyo cuarto frio día (lunes). Limpieza general de cocina, bodega, anaqueles, canastillas, canastas.
6	7:00 am	Cuarto Frio	Entradas, salidas y rotulado de materia prima. Alistamiento de materia prima. Limpieza de cuarto frio. Pelado tubérculos. Limpieza y desinfección área de trabajo.
7	7: 00 am	Platero 1	Lavado y desinfección de menaje de cocina. Preparación de nueves y onces. Servir alimentos en tiempos de comida principales.

Se definen las funciones del tecnólogo en gastronomía:

- Revisión de rotulado y de condiciones generales de productos perecederos, abarrotes, frutas y verduras (diario).
- Verificar tamaño de porciones en los tiempos de comida garantizando el tamaño de las mismas.
- Garantizar que los tiempos de comida salgan en los tiempos establecidos.
- Realizar el pedido de alimentos (viernes).

- Supervisión de actividades de los auxiliares de cocina.
- Supervisión de elementos de protección personal de los auxiliares.
- Realizar la toma de muestras testigo.
- Verificar que las áreas del servicio se encuentren en condición óptima higiénica sanitaria.
- Garantizar el cumplimiento de la minuta.

Diligenciamiento de formatos:

- Plan de compras.
- Recepción de alimentos.
- Control de entradas y salidas de alimentos.
- Control de temperaturas de refrigeración.
- Control de temperaturas de congelación.
- Preparación de alimentos.

Se realiza Socialización a los operarios del servicio de alimentos como se crea una minuta, la minuta patrón, ciclo de menús, y análisis nutricional de la institución.

- Se realiza el pos-test obteniendo los siguientes resultados:

Nombre	Respuestas correctas	Respuestas incorrectas
Patricia Saavedra Alfonso	3	0
Andres Gerardo Cangrejo	3	0
Sergio Sánchez	3	0
Edison Humberto	3	0
Ruth Rico Mora	3	0
Heidy Ramos	3	0
Luz Mery Ardila Aguilar	3	0
Mary Muñoz	3	0
Amanda Agresot Guerrero	3	0

Se observa que el 100% de los participantes mejoraron su conocimiento frente al tema.
Se realiza la retroalimentación de los test resueltos.

4. MATERIALES:
Esferos, marcadores, Hojas Presentación Microsoft Power Point.

5. Compromisos.

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Capacitación Mensual Aporte alimentario- BPM	Nutricionista	Abril de 2023

6. Anexos Evidencia fotográfica y planillas de asistencia.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de Abril de 2023

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
María Rubiela Giraldo	Coordinadora	Hogar Nazareth	
David Mateo Parra	Nutricionista	Hogar Nazareth	

Anexos: Registro Fotográfico Planilla de asistencia

Elaboró: David Mateo Parra – 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: de

Tema: Instalación Mesa Datos Funcionarios Asc. Lugar: Hogar Nazareth Fecha y hora: 31-03-2023 02:30 pm

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de Identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
01	Andrs Congrejo Ll	1064743949	Hogar Nazaret	Gestiona	—	3214227049	
02	Luz Mery A	39.627.9[illegible]	H Nazaret	OPC	—	3[illegible]	Mery
03	Ruth Rico	52325752	H Nazareth	OPC	—	3213110035	Ruth R
04	Mari Emilce Muñoz	521177054	H. Nazareth	OPC	—	3204023[illegible]	
05	Heidi Ramos	1064714497	H Nazareth	OPC	—	3144323321	
06	Amanda Agresoth	32939.106	H. Nazareth	OPC.	—	3233479388	
07	Georgia Sanchez	1065769616	H Nazareth	OPC	—	3148859140	Georgia
08	Patricia Saavedra	35251851	H Nazareth	OPC	—	3123404275	Patricia S
09	Edison Hurtado	2965915	Nazareth	OPC.	—	3134100311	

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.


Comunidad de Cuidado Hogar Nazareth Chinauta
31/03/2023 03:15 p.m.


Comunidad de Cuidado Hogar Nazareth Chinauta
31/03/2023 03:16 p.m.

Test inicial personal manipulador de alimentos

Nombre: Luz Mery Ardila

1. Las reglas básicas que debe cumplir un manipulador de alimentos al momento de trabajar, son las siguientes:

A. Optimo estado de salud B. Vestimenta apropiada.
C. Higiene personal (que involucra: correcto lavado de manos, duchas antes de ir a trabajar, cortarse las uñas y mantener las uñas cortas y limpias, entre otras.)
D. Todas las anteriores X

2. Qué hábitos son deseables en los manipuladores de alimentos?

A. Usar anillos, pulseras, aros, relojes, u otro elemento
B. Manipular alimentos con las manos y no con utensilios.
C. Utilizar siempre agua limpia y jabón. X
D. Utilizar vestimenta como paño para limpiar o secar.

3. ¿Qué es hermeticidad en el servicio de alimentos?

X A. Completamente cerrado, no permite entrada de plagas.
B. Completamente abierto, permite entrada de plagas.
C. Las dos anteriores

Test final personal manipulador de alimentos

1. Las reglas básicas que debe cumplir un manipulador de alimentos al momento de trabajar, son las siguientes:

A. Optimo estado de salud B. Vestimenta apropiada.
C. Higiene personal (que involucra: correcto lavado de manos, duchas antes de ir a trabajar, cortarse las uñas y mantener las uñas cortas y limpias, entre otras.)
D. Todas las anteriores

2. Qué hábitos son deseables en los manipuladores de alimentos?

A. Usar anillos, pulseras, aros, relojes, u otro elemento
B. Manipular alimentos con las manos y no con utensilios.
C. Utilizar siempre agua limpia y jabón.
D. Utilizar vestimenta como paño para limpiar o secar.

3. ¿Qué es hermeticidad en el servicio de alimentos?

A. Completamente cerrado, no permite entrada de plagas.
B. Completamente abierto, permite entrada de plagas.
C. Las dos anteriores

Test inicial personal manipulador de alimentos

Nombre: Raul Reico

1. Las reglas básicas que debe cumplir un manipulador de alimentos al momento de trabajar, son las siguientes:

A. Optimo estado de salud
B. Vestimenta apropiada.
C. Higiene personal (que involucra: correcto lavado de manos, duchas antes de ir a trabajar, cortarse las uñas y mantener las uñas cortas y limpias, entre otras.)
D. Todas las anteriores

2. Qué hábitos son deseables en los manipuladores de alimentos?

A. Usar anillos, pulseras, aros, relojes, u otro elemento
B. Manipular alimentos con las manos y no con utensilios.
C. Utilizar siempre agua limpia y jabón.
D. Utilizar vestimenta como paño para limpiar o secar.

3. ¿Qué es hermeticidad en el servicio de alimentos?

A. Completamente cerrado, no permite entrada de plagas.
B. Completamente abierto, permite entrada de plagas.
C. Las dos anteriores

Test final personal manipulador de alimentos

1. Las reglas básicas que debe cumplir un manipulador de alimentos al momento de trabajar, son las siguientes:

A. Optimo estado de salud
B. Vestimenta apropiada.
C. Higiene personal (que involucra: correcto lavado de manos, duchas antes de ir a trabajar, cortarse las uñas y mantener las uñas cortas y limpias, entre otras.)
D. Todas las anteriores

2. Qué hábitos son deseables en los manipuladores de alimentos?

A. Usar anillos, pulseras, aros, relojes, u otro elemento
B. Manipular alimentos con las manos y no con utensilios.
C. Utilizar siempre agua limpia y jabón.
D. Utilizar vestimenta como paño para limpiar o secar.

3. ¿Qué es hermeticidad en el servicio de alimentos?

A. Completamente cerrado, no permite entrada de plagas.
B. Completamente abierto, permite entrada de plagas.
C. Las dos anteriores

Test inicial personal manipulador de alimentos

Nombre: Hugo Romero

1. Las reglas básicas que debe cumplir un manipulador de alimentos al momento de trabajar, son las siguientes:

A. Optimo estado de salud B. Vestimenta apropiada.
C. Higiene personal (que involucra: correcto lavado de manos, duchas antes de ir a trabajar, cortarse las uñas y mantener las uñas cortas y limpias, entre otras.)
D. Todas las anteriores

2. Qué hábitos son deseables en los manipuladores de alimentos?

A. Usar anillos, pulseras, aros, relojes, u otro elemento
B. Manipular alimentos con las manos y no con utensilios.
C. Utilizar siempre agua limpia y jabón.
D. Utilizar vestimenta como paño para limpiar o secar.

3. ¿Qué es hermeticidad en el servicio de alimentos?

A. Completamente cerrado, no permite entrada de plagas.
B. Completamente abierto, permite entrada de plagas.
C. Las dos anteriores

Test final personal manipulador de alimentos

1. Las reglas básicas que debe cumplir un manipulador de alimentos al momento de trabajar, son las siguientes:

A. Optimo estado de salud B. Vestimenta apropiada.
C. Higiene personal (que involucra: correcto lavado de manos, duchas antes de ir a trabajar, cortarse las uñas y mantener las uñas cortas y limpias, entre otras.)
D. Todas las anteriores

2. Qué hábitos son deseables en los manipuladores de alimentos?

A. Usar anillos, pulseras, aros, relojes, u otro elemento
B. Manipular alimentos con las manos y no con utensilios.
C. Utilizar siempre agua limpia y jabón.
D. Utilizar vestimenta como paño para limpiar o secar.

3. ¿Qué es hermeticidad en el servicio de alimentos?

A. Completamente cerrado, no permite entrada de plagas.
B. Completamente abierto, permite entrada de plagas.
C. Las dos anteriores

Test inicial personal manipulador de alimentos

Nombre: Sergio Sanchez

1. Las reglas básicas que debe cumplir un manipulador de alimentos al momento de trabajar, son las siguientes:

A. Optimo estado de salud B. Vestimenta apropiada.
C. Higiene personal (que involucra: correcto lavado de manos, duchas antes de ir a trabajar, cortarse las uñas y mantener las uñas cortas y limpias, entre otras.)
D. Todas las anteriores

2. Qué hábitos son deseables en los manipuladores de alimentos?

A. Usar anillos, pulseras, aros, relojes, u otro elemento
B. Manipular alimentos con las manos y no con utensilios.
C. Utilizar siempre agua limpia y jabón.
D. Utilizar vestimenta como paño para limpiar o secar.

3. ¿Qué es hermeticidad en el servicio de alimentos?

A. Completamente cerrado, no permite entrada de plagas.
B. Completamente abierto, permite entrada de plagas.
C. Las dos anteriores

Test final personal manipulador de alimentos

1. Las reglas básicas que debe cumplir un manipulador de alimentos al momento de trabajar, son las siguientes:

A. Optimo estado de salud B. Vestimenta apropiada.
C. Higiene personal (que involucra: correcto lavado de manos, duchas antes de ir a trabajar, cortarse las uñas y mantener las uñas cortas y limpias, entre otras.)
D. Todas las anteriores

2. Qué hábitos son deseables en los manipuladores de alimentos?

A. Usar anillos, pulseras, aros, relojes, u otro elemento
B. Manipular alimentos con las manos y no con utensilios.
C. Utilizar siempre agua limpia y jabón.
D. Utilizar vestimenta como paño para limpiar o secar.

3. ¿Qué es hermeticidad en el servicio de alimentos?

A. Completamente cerrado, no permite entrada de plagas.
B. Completamente abierto, permite entrada de plagas.
C. Las dos anteriores

Test inicial personal manipulador de alimentos

Nombre: Amorta Agosto

1. Las reglas básicas que debe cumplir un manipulador de alimentos al momento de trabajar, son las siguientes:

A. Optimo estado de salud B. Vestimenta apropiada.
C. Higiene personal (que involucra: correcto lavado de manos, duchas antes de ir a trabajar, cortarse las uñas y mantener las uñas cortas y limpias, entre otras.)
D. Todas las anteriores

2. Qué hábitos son deseables en los manipuladores de alimentos?

A. Usar anillos, pulseras, aros, relojes, u otro elemento
B. Manipular alimentos con las manos y no con utensilios.
C. Utilizar siempre agua limpia y jabón.
D. Utilizar vestimenta como paño para limpiar o secar.

3. ¿Qué es hermeticidad en el servicio de alimentos?

A. Completamente cerrado, no permite entrada de plagas.
B. Completamente abierto, permite entrada de plagas.
C. Las dos anteriores

Test final personal manipulador de alimentos

1. Las reglas básicas que debe cumplir un manipulador de alimentos al momento de trabajar, son las siguientes:

A. Optimo estado de salud B. Vestimenta apropiada.
C. Higiene personal (que involucra: correcto lavado de manos, duchas antes de ir a trabajar, cortarse las uñas y mantener las uñas cortas y limpias, entre otras.)
D. Todas las anteriores

2. Qué hábitos son deseables en los manipuladores de alimentos?

A. Usar anillos, pulseras, aros, relojes, u otro elemento
B. Manipular alimentos con las manos y no con utensilios.
C. Utilizar siempre agua limpia y jabón.
D. Utilizar vestimenta como paño para limpiar o secar.

3. ¿Qué es hermeticidad en el servicio de alimentos?

A. Completamente cerrado, no permite entrada de plagas.
B. Completamente abierto, permite entrada de plagas.
C. Las dos anteriores

Test inicial personal manipulador de alimentos

Nombre: Patricio Sarmiento

1. Las reglas básicas que debe cumplir un manipulador de alimentos al momento de trabajar, son las siguientes:

A. Optimo estado de salud
B. Vestimenta apropiada.
C. Higiene personal (que involucra: correcto lavado de manos, duchas antes de ir a trabajar, cortarse las uñas y mantener las uñas cortas y limpias, entre otras.)
D. Todas las anteriores

2. Qué hábitos son deseables en los manipuladores de alimentos?

A. Usar anillos, pulseras, aros, relojes, u otro elemento
B. Manipular alimentos con las manos y no con utensilios.
C. Utilizar siempre agua limpia y jabón.
D. Utilizar vestimenta como paño para limpiar o secar.

3. ¿Qué es hermeticidad en el servicio de alimentos?

A. Completamente cerrado, no permite entrada de plagas.
B. Completamente abierto, permite entrada de plagas.
C. Las dos anteriores

Test final personal manipulador de alimentos

1. Las reglas básicas que debe cumplir un manipulador de alimentos al momento de trabajar, son las siguientes:

A. Optimo estado de salud
B. Vestimenta apropiada.
C. Higiene personal (que involucra: correcto lavado de manos, duchas antes de ir a trabajar, cortarse las uñas y mantener las uñas cortas y limpias, entre otras.)
D. Todas las anteriores

2. Qué hábitos son deseables en los manipuladores de alimentos?

A. Usar anillos, pulseras, aros, relojes, u otro elemento
B. Manipular alimentos con las manos y no con utensilios.
C. Utilizar siempre agua limpia y jabón.
D. Utilizar vestimenta como paño para limpiar o secar.

3. ¿Qué es hermeticidad en el servicio de alimentos?

A. Completamente cerrado, no permite entrada de plagas.
B. Completamente abierto, permite entrada de plagas.
C. Las dos anteriores

Test inicial personal manipulador de alimentos

Nombre: Andres Carvajal Hern

1. Las reglas básicas que debe cumplir un manipulador de alimentos al momento de trabajar, son las siguientes:

A. Optimo estado de salud B. Vestimenta apropiada.
C. Higiene personal (que involucra: correcto lavado de manos, duchas antes de ir a trabajar, cortarse las uñas y mantener las uñas cortas y limpias, entre otras.)
D. Todas las anteriores

2. Qué hábitos son deseables en los manipuladores de alimentos?

A. Usar anillos, pulseras, aros, relojes, u otro elemento
B. Manipular alimentos con las manos y no con utensilios.
C. Utilizar siempre agua limpia y jabón.
D. Utilizar vestimenta como paño para limpiar o secar.

3. ¿Qué es hermeticidad en el servicio de alimentos?

A. Completamente cerrado, no permite entrada de plagas.
B. Completamente abierto, permite entrada de plagas.
C. Las dos anteriores

Test final personal manipulador de alimentos

1. Las reglas básicas que debe cumplir un manipulador de alimentos al momento de trabajar, son las siguientes:

A. Optimo estado de salud B. Vestimenta apropiada.
C. Higiene personal (que involucra: correcto lavado de manos, duchas antes de ir a trabajar, cortarse las uñas y mantener las uñas cortas y limpias, entre otras.)
D. Todas las anteriores

2. Qué hábitos son deseables en los manipuladores de alimentos?

A. Usar anillos, pulseras, aros, relojes, u otro elemento
B. Manipular alimentos con las manos y no con utensilios.
C. Utilizar siempre agua limpia y jabón.
D. Utilizar vestimenta como paño para limpiar o secar.

3. ¿Qué es hermeticidad en el servicio de alimentos?

A. Completamente cerrado, no permite entrada de plagas.
B. Completamente abierto, permite entrada de plagas.
C. Las dos anteriores

Test inicial personal manipulador de alimentos

Nombre: Mary Emilsa Muñoz

1. Las reglas básicas que debe cumplir un manipulador de alimentos al momento de trabajar, son las siguientes:

A. Optimo estado de salud B. Vestimenta apropiada.
C. Higiene personal (que involucra: correcto lavado de manos, duchas antes de ir a trabajar, cortarse las uñas y mantener las uñas cortas y limpias, entre otras.)
D. Todas las anteriores

2. Qué hábitos son deseables en los manipuladores de alimentos?

A. Usar anillos, pulseras, aros, relojes, u otro elemento
B. Manipular alimentos con las manos y no con utensilios.
C. Utilizar siempre agua limpia y jabón.
D. Utilizar vestimenta como paño para limpiar o secar.

3. ¿Qué es hermeticidad en el servicio de alimentos?

A. Completamente cerrado, no permite entrada de plagas.
B. Completamente abierto, permite entrada de plagas.
C. Las dos anteriores

Test final personal manipulador de alimentos

1. Las reglas básicas que debe cumplir un manipulador de alimentos al momento de trabajar, son las siguientes:

A. Optimo estado de salud B. Vestimenta apropiada.
C. Higiene personal (que involucra: correcto lavado de manos, duchas antes de ir a trabajar, cortarse las uñas y mantener las uñas cortas y limpias, entre otras.)
D. Todas las anteriores

2. Qué hábitos son deseables en los manipuladores de alimentos?

A. Usar anillos, pulseras, aros, relojes, u otro elemento
B. Manipular alimentos con las manos y no con utensilios.
C. Utilizar siempre agua limpia y jabón.
D. Utilizar vestimenta como paño para limpiar o secar.

3. ¿Qué es hermeticidad en el servicio de alimentos?

A. Completamente cerrado, no permite entrada de plagas.
B. Completamente abierto, permite entrada de plagas.
C. Las dos anteriores