ACTA N° 147 Centro Comunidad de Cuidado La Mesa - 2021

FECHA: La Mesa, noviembre 16 de 2021
HORA: 2:00 pm
LUGAR: Centro Comunidad de Cuidado La Mesa
TEMA: Capacitación Procedimientos, instructivos y formatos del Servicio de Alimentos: "Formato e instructivo Servido y Distribución"

ASISTENTES: Nancy Sánchez Duarte - Nutricionista, María del Pilar García - Coordinadora

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la actividad
2. Introducción a la actividad
3. Actividades desarrolladas
4. Materiales
5. Compromisos
6. Anexos

DESARROLLO

1. Objetivo

Servir y distribuir los alimentos preparados en el servicio de alimentación del Centro Comunidad de Cuidado La Mesa con calidad y calidez, cumpliendo con la minuta patrón, el ciclo de menús y las características organolépticas óptimas para la satisfacción de las personas mayores.

2. Introducción:

El proceso de servido y distribución de alimentos es igual de importante a los diferentes procesos mencionados a lo largo de este convenio, de nada sirve preparar los alimentos con las características organolépticas indicadas si a la hora de servir se presenta un plato poco agradable y mal servido, en este proceso se ensamblan los alimentos o preparaciones en la vajilla para ser entregados a los participantes de los servicios sociales, la forma como se sirvan los alimentos (presentación del plato), influye en la aceptabilidad y grado de satisfacción frente a los alimentos o preparaciones ofrecidas.

Por otra parte, el cumplimiento de las dietas establecidas por el profesional en nutrición es clave a la hora del servido de los alimentos ya que de ésta depende la buena nutrición, recuperación y prevención de patologías presentes en los adultos mayores.

3. Actividades desarrolladas:

Siendo las 2:00 pm se da inicio a la capacitación de los temas relacionados anteriormente, teniendo en cuenta las medidas de prevención frente al COVID 19 (lavado de manos, uso adecuado de los elementos de protección personal, distanciamiento) con el fin de mitigar los riesgos de exposición y contagio.

Se inicia con el pre test con el fin de identificar conocimientos y falencias en este proceso, seguido a esto se entregan fichas con palabras claves del instructivo de servido y distribución, el personal manipulador leerá la (s) palabra (s) y mencionara a que hace referencia.

Se tratarán los temas según el contenido del instructivo:

ACTIVIDAD 1. Organización del área destinada para servir los alimentos

En el área de preparación de alimentos debe destinarse un espacio para el servido de los alimentos. Esta área debe estar organizada e higienizada previamente de acuerdo a lo establecido en el Plan de saneamiento.

ACTIVIDAD 2. Alistamiento del menaje para el servido de alimentos

Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberá ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar lavados y desinfectados, secos y listos para su uso.

Dentro de los utensilios más usados a la hora de servir están cucharas y vasos medidores, pocillos, cucharones, trinches, pinzas, vasos. Debe evitarse la manipulación excesiva de los alimentos y no servir ningún alimento o preparación directamente con las manos o guantes.

Para probar los alimentos y verificar si cuentan con la calidad organoléptica para el servido, deben utilizarse dos cucharas, una se utiliza para sacar el alimento del recipiente, este alimento se pasa a la otra cuchara para probarlo, la cuchara con la que se prueba **NO** puede volver a usarse sin que se haya realizado el proceso de limpieza y desinfección.

ACTIVIDAD 3. Conocer las porciones a servir y las preparaciones, según el grupo de edad de los participantes definido en la minuta patrón.

Para realizar el servido de los alimentos la persona responsable debe consultar en la minuta patrón las porciones que se deben servir a los participantes de acuerdo a la preparación y grupo de edad.

Para la exactitud en la medición de las porciones servidas es necesario usar utensilios estandarizados, estos pueden ser pocillos, vasos, cucharas u otro elemento que facilite la
medida de acuerdo al protocolo plan de muestreo porciones servidas.

En todos los servicios sociales antes de empezar a servir los alimentos para los participantes, deberá pesarse un plato modelo para todos los g
rupos de edad presentes en el servicio, este plato modelo será entregado a los participantes, por tanto, no puede permanecer más de 15 minutos servido.

ACTIVIDAD 4. Servir en el menaje con los utensilios estandarizados y distribuir a los participantes.

En el momento de realizar el servido de los alimentos estos deben servirse en menaje previamente lavado, desinfectado y seco, con los cubiertos requeridos para ser entregados a los participantes de tal forma que la presentación de los alimentos invite a disfrutarlos, por lo tanto, se deben seguir las siguientes recomendaciones de acuerdo a los alimentos ofrecidos:

- Cuando los alimentos sean distribuidos por el personal manipulador de alimentos directamente a la mesa, cada participante debe tener espacio en el comedor o lugar dispuesto para el consumo de alimentos, por ningún motivo deberán entregarse alimentos en la mano.
- Cuando los alimentos sean recogidos por los participantes en el sitio de distribución, se deberán entregar servidos en plato sobre una bandeja, la cual no debe estar mojada.
- Cuando el menú incluya fruta, esta debe servirse en un plato de forma individual, un plato para cada participante, en la presentación (picada, tajada) definida en el ciclo de menús.
- Los alimentos servidos deben entregarse en platos y con cubiertos limpios, secos y en buen estado.
- En caso de ser requerido el uso de desechables (platos, cucharas, vasos, tenedores, cuchillos) estos deberán ser de material biodegradable.
- Si los alimentos deben ser transportados en los carros transportadores, entre el lugar de servido y el lugar de distribución dentro de la unidad operativa, estos deben estar debidamente cubiertos, asegurando calidad y presentación de los mismos.
- El tiempo entre el servido y la distribución no debe superar los 15 minutos, para garantizar la inocuidad de la preparación.
- Los jugos deben ser servidos máximo 15 minutos antes de ser entregados a los

participantes y estar protegidos para evitar la contaminación.

- Los postres sin empaque primario deben servirse en postreras o plato dulce al igual que el queso, nunca en el plato del seco o sobre la bandeja. Para el caso de los postres que contengan empaque estos podrán ubicarse en la bandeja
- Los alimentos preparados pueden salir de la unidad operativa solo en casos excepcionales y solo en el servicio de comedores, de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico de este servicio.

FORMAS CORRECTAS E INCORRECTAS DE TOMAR LOS UTENSILIOS Y SERVIR LOS ALIMENTOS



1.1Temperaturas de conservación de los alimentos preparados

- Los alimentos preparados listos para servir como: sopas, carnes, verduras calientes, arroz tubérculos y otros, deben ser conservados a temperaturas igual o superiores a 60ºC, con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación del alimento conforme a las buenas prácticas de manufactura.
- Cuando en el servicio de alimentación se disponga de una línea de distribución para alimentos calientes, esta debe estar en condiciones óptimas de higiene y el agua del baño maría deberá mantener una temperatura de 70ºC a 75ºC para asegurar que los alimentos se encuentren en la zona de temperatura segura.
- Los alimentos listos para el consumo sin proceso térmico como jugos de frutas y las ensaladas frías deben mantenerse a una temperatura de refrigeración igual o inferior a 4ºC +/-2ºC.
- De acuerdo al volumen y peso promedio total de la ensalada fría se recomienda que una vez preparada se refrigere en un recipiente protegido con tapa y se vaya sacando de la nevera conforme a la demanda del servicio, la ensalada preparada en refrigeración deberá rotularse así vaya a ser usada durante el servido y distribución del tiempo de comida.
- Se puede mantener la ensalada también fuera de la nevera en un recipiente protegido con tapa, sobre una cama de hielo suficiente que garantice la temperatura de seguridad.
- Para garantizar la temperatura de seguridad del jugo (4ºC +/-2ºC) puede adicionarse hielo, este debe ser preparado con agua potable, empacado en bolsas para alimentos previamente lavadas y desinfectadas, calculando la cantidad de agua congelada, esto es bolsas de hielo de 1, 2 o 3 litros, el hielo debe ser manipulado de la misma forma que los alimentos listos para consumir; cuando sea necesario adicionar hielo, debe planearse con anterioridad a la preparación de la bebida, para restar esa cantidad de hielo al total de agua que se utilizará en la preparación, con el fin de asegurar que la dilución no altere el aporte nutricional estimado para esta preparación, para servir debe esperarse a que se derrita el hielo. En caso de utilizar pilas refrigerantes, estas deben estar limpias y desinfectadas previo a la utilización, el uso de estas pilas debe estar contemplado dentro del plan de saneamiento de la unidad operativa.

1.2 Estandarización del servido y distribución

- La tolerancia para la variación del gramaje en los alimentos servidos está definida de la siguiente manera:
- Alimentos proteicos de origen animal 100 % del peso establecido y 10% por encima del peso establecido en la minuta patrón.
- Los demás grupos de alimentos el 10% en peso de tolerancia por debajo y 10% por encima del peso establecido en la minuta patrón. declarado en la minuta.
- Disponer de un recipiente plástico para la recolección de los sobrantes de comida, el cual no debe encontrarse cerca al espacio destinado para la entrega de los platos servidos.
- Los alimentos servidos deberán entregarse a los participantes en bandejas en buen estado de limpieza, desinfección y secas.
- A los niños menores de 5 años, población habitante de calle, personas mayores y niños

en condición de discapacidad que no puedan manejar tenedor y cuchillo, se les entregará solo cuchara o cuchara de postre; a los demás participantes se entregará cuchara, tenedor, cuchillo y cuchara postrera cuando aplica.

- Los alimentos calientes servidos, no deben permanecer en tiempo de espera por más de diez (10) minutos en la línea de servido; para las niñas, niños y adultos mayores, el inicio de distribución de los alimentos debe ser cercano a los diez (10) minutos, tiempo prudente para evitar riesgo de quemaduras y asegurar la calidad microbiológica. Sin embargo, con las bebidas calientes tipo coladas debe asegurarse que el alimento se encuentre entre 40°C a 50°C para iniciar su distribución y consumo.
- La persona que participe o realice la asistencia de alimentos en el momento del consumo, debe contar con el adecuado uso de gorro, tapabocas, uñas cortas, sin esmalte y realizar correcto lavado de manos antes de iniciar la actividad en mención.

4. Materiales

Instructivo Servido y Distribución-Formato Servido y Distribución

5. Compromisos

Compromisos	**Responsables**	**Fecha de Ejecución**
Poner en práctica en el servicio de alimentos las indicaciones dadas en el instructivo de servido y distribución de los alimentos	Manipuladoras de alimentos	Inmediato

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	**Cargo o Tipo de vinculación**	**Dependencia**	**Firma**
Nancy Sánchez	Nutricionista	Centro Comunidad De Cuidado La Mesa	Nancy Sánchez D.
María del Pilar García Galvis	Coordinadora	Centro Comunidad De Cuidado La Mesa	Pilar García

Anexos: Registro fotográfico
Listado de firmas
Pre y pos test
Elaboró: Nancy Sánchez

6. Anexos: Registro Fotográfico





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 2

Tema: Capacitación Procedimientos: "Servido y Distribución" Lugar: Centro Comunidad de Cuidado La Mesa Fecha y hora: 16-11-2021 12:00 Am.

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Libia Gomez S.	51850276		Manipul. de Alimen		3027675 78	Libia
2	ALEJANDRA RODRIGUEZ	1023892627	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS.	rodriguezquirogamaya alejandra@gmail.com	3007066313	Alejandra R.
3	CLAUDIA HERNANDEZ.	5185.043	centro comuni dad de cuido de la mesa	Manipula dora de Alimento		320914 60 21	
4	Samantha Michelle Echeverria Moron	1105687450	Centro Comu- nidad de Cuidado la mesa	Técnico en Gastronomia	inpealimentos samantha @ gmail.com	3115704456	
5	SHIRLY OVIEDO	1003143318	centro comunidad de cuidado	manipuladora de alimentos	SHIRLYOVIEDO SM@ll.com	3226924	SHIRLY OVIEDO

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.

Escaneado con C

CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA

CAPACITACION PROCEDIMIENTOS, INSTRUCTIVOS Y FORMATOS

PRE TEST

Tema: Instructivo Servido y Distribución

Fecha: 16-11-2021

Nombre: [illegible]

1. Relacione los conceptos de la columna "B" con lo enunciado en la columna "A"

Técnica adecuada para probar los alimentos	Tiempo máximo de servido antes de ser entregados los jugos
Plato modelo	Los alimentos calientes servidos, no deben permanecer en tiempo de espera por más 15 minutos en la línea de servido
15 minutos	Deben utilizarse dos cucharas, una se utiliza para sacar el alimento del recipiente, este alimento se pasa a la otra cuchara para probarlo
60 °C	Se utiliza para servir los alimentos en la cantidad adecuada
4°C +/-2°C	Los alimentos preparados listos para servir como: sopas, carnes, verduras calientes, arroz tubérculos y otros, deben ser conservados a temperaturas igual o superiores a_____con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación del alimento conforme a las buenas prácticas de manufactura
10 minutos	Los alimentos listos para el consumo sin proceso térmico como jugos de frutas y las ensaladas frías deben mantenerse a una temperatura de refrigeración igual o inferior a _____

POS TEST

Técnica adecuada para probar los alimentos	Tiempo máximo de servido antes de ser entregados los jugos
Plato modelo	Los alimentos calientes servidos, no deben permanecer en tiempo de espera por más _____en la línea de servido
15 minutos	Deben utilizarse dos cucharas, una se utiliza para sacar el alimento del recipiente, este alimento se pasa a la otra cuchara para probarlo
60 °C	Se utiliza para servir los alimentos en la cantidad adecuada
4°C +/-2°C	Los alimentos preparados listos para servir como: sopas, carnes, verduras calientes, arroz tubérculos y otros, deben ser conservados a temperaturas igual o superiores a_____con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación del alimento conforme a las buenas prácticas de manufactura
10 minutos	Los alimentos listos para el consumo sin proceso térmico como jugos de frutas y las ensaladas frías deben mantenerse a una temperatura de refrigeración igual o inferior a _____

Escaneado con C

CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA

CAPACITACION PROCEDIMIENTOS, INSTRUCTIVOS Y FORMATOS

PRE TEST

Tema: Instructivo Servido y Distribución

Fecha: Libia Gomez

Nombre: 16-11-2021

1. Relacione los conceptos de la columna "B" con lo enunciado en la columna "A"

Técnica adecuada para probar los alimentos	Tiempo máximo de servido antes de ser entregados los jugos
Plato modelo	Los alimentos calientes servidos, no deben permanecer en tiempo de espera por más _____en la línea de servido
15 minutos	Deben utilizarse dos cucharas, una se utiliza para sacar el alimento del recipiente, este alimento se pasa a la otra cuchara para probarlo
60 °C	Se utiliza para servir los alimentos en la cantidad adecuada
4°C +/-2°C	Los alimentos preparados listos para servir como: sopas, carnes, verduras calientes, arroz tubérculos y otros, deben ser conservados a temperaturas igual o superiores a_____con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación del alimento conforme a las buenas prácticas de manufactura
10 minutos	Los alimentos listos para el consumo sin proceso térmico como jugos de frutas y las ensaladas frías deben mantenerse a una temperatura de refrigeración igual o inferior a _____

POS TEST

Técnica adecuada para probar los alimentos	Tiempo máximo de servido antes de ser entregados los jugos
Plato modelo	Los alimentos calientes servidos, no deben permanecer en tiempo de espera por más _____en la línea de servido
15 minutos	Deben utilizarse dos cucharas, una se utiliza para sacar el alimento del recipiente, este alimento se pasa a la otra cuchara para probarlo
60 °C	Se utiliza para servir los alimentos en la cantidad adecuada
4°C +/-2°C	Los alimentos preparados listos para servir como: sopas, carnes, verduras calientes, arroz tubérculos y otros, deben ser conservados a temperaturas igual o superiores a_____con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación del alimento conforme a las buenas prácticas de manufactura
10 minutos	Los alimentos listos para el consumo sin proceso térmico como jugos de frutas y las ensaladas frías deben mantenerse a una temperatura de refrigeración igual o inferior a _____

Escaneado con C

CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA

CAPACITACION PROCEDIMIENTOS, INSTRUCTIVOS Y FORMATOS

PRE TEST

Tema: Instructivo Servido y Distribución

Fecha: 16-11-2021

Nombre: SHIRLY ORTA

1. Relacione los conceptos de la columna "B" con lo enunciado en la columna "A"

Técnica adecuada para probar los alimentos	Tiempo máximo de servido antes de ser entregados los jugos
Plato modelo	Los alimentos calientes servidos, no deben permanecer en tiempo de espera por más _____ en la línea de servido
15 minutos	Deben utilizarse dos cucharas, una se utiliza para sacar el alimento del recipiente, este alimento se pasa a la otra cuchara para probarlo
60 °C	Se utiliza para servir los alimentos en la cantidad adecuada
4°C +/-2°C	Los alimentos preparados listos para servir como: sopas, carnes, verduras calientes, arroz tubérculos y otros, deben ser conservados a temperaturas igual o superiores a 60 °C con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación del alimento conforme a las buenas prácticas de manufactura
10 minutos	Los alimentos listos para el consumo sin proceso térmico como jugos de frutas y las ensaladas frías deben mantenerse a una temperatura de refrigeración igual o inferior a 4 °C

POS TEST

Técnica adecuada para probar los alimentos	Tiempo máximo de servido antes de ser entregados los jugos
Plato modelo	Los alimentos calientes servidos, no deben permanecer en tiempo de espera por más _____ en la línea de servido
15 minutos	Deben utilizarse dos cucharas, una se utiliza para sacar el alimento del recipiente, este alimento se pasa a la otra cuchara para probarlo
60 °C	Se utiliza para servir los alimentos en la cantidad adecuada
4°C +/-2°C	Los alimentos preparados listos para servir como: sopas, carnes, verduras calientes, arroz tubérculos y otros, deben ser conservados a temperaturas igual o superiores a _____ con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación del alimento conforme a las buenas prácticas de manufactura
10 minutos	Los alimentos listos para el consumo sin proceso térmico como jugos de frutas y las ensaladas frías deben mantenerse a una temperatura de refrigeración igual o inferior a _____

Escaneado con C

CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA

CAPACITACION PROCEDIMIENTOS, INSTRUCTIVOS Y FORMATOS

PRE TEST

Tema: Instructivo Servido y Distribución

Fecha: 16-11-2021.

Nombre: ALEJANDRA RODRIGUEZ

1. Relacione los conceptos de la columna "B" con lo enunciado en la columna "A"

Técnica adecuada para probar los alimentos	Tiempo máximo de servido antes de ser entregados los jugos
Plato modelo	Los alimentos calientes servidos, no deben permanecer en tiempo de espera por más _____en la línea de servido
15 minutos	Deben utilizarse dos cucharas, una se utiliza para sacar el alimento del recipiente, este alimento se pasa a la otra cuchara para probarlo
60 °C	Se utiliza para servir los alimentos en la cantidad adecuada
4°C +/-2°C	Los alimentos preparados listos para servir como: sopas, carnes, verduras calientes, arroz tubérculos y otros, deben ser conservados a temperaturas igual o superiores a_____con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación del alimento conforme a las buenas prácticas de manufactura
10 minutos	Los alimentos listos para el consumo sin proceso térmico como jugos de frutas y las ensaladas frías deben mantenerse a una temperatura de refrigeración igual o inferior a _____

POS TEST

Técnica adecuada para probar los alimentos	Tiempo máximo de servido antes de ser entregados los jugos
Plato modelo	Los alimentos calientes servidos, no deben permanecer en tiempo de espera por más _____en la línea de servido
15 minutos	Deben utilizarse dos cucharas, una se utiliza para sacar el alimento del recipiente, este alimento se pasa a la otra cuchara para probarlo
60 °C	Se utiliza para servir los alimentos en la cantidad adecuada
4°C +/-2°C	Los alimentos preparados listos para servir como: sopas, carnes, verduras calientes, arroz tubérculos y otros, deben ser conservados a temperaturas igual o superiores a_____con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación del alimento conforme a las buenas prácticas de manufactura
10 minutos	Los alimentos listos para el consumo sin proceso térmico como jugos de frutas y las ensaladas frías deben mantenerse a una temperatura de refrigeración igual o inferior a _____

Escaneado con C