ACTA N°232

FECHA: La Mesa, mayo 17 de 2024
HORA: 12:00 am
LUGAR: Comunidad de Cuidado La Mesa
TEMA: Capacitación Procedimientos, instructivos y formatos del Servicio de Alimentos: "Taller práctico Servido de alimentos"

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**

Capacitar a las manipuladoras de alimentos de la Comunidad de Cuidado la Mesa en lo que se refiere a los procedimientos, instructivos y formatos del Servicio de Alimentos con el fin de contribuir con el adecuado funcionamiento del servicio de alimentación y adecuadas condiciones higiénico-sanitarias en los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de alimentos

2. **Introducción:**

Establecer las condiciones para servir y distribuir los alimentos con calidad y calidez es de suma importancia en la Comunidad de Cuidado la Mesa ya que nos interesa que las personas mayores se sientan como en casa. En esta ocasión la capacitación se centra en los aspectos a tener en cuenta para dar cumplimiento a lo anteriormente mencionado respetando las porciones establecidas, las características organolépticas de los alimentos y el ciclo de menús.

3. **Actividades desarrolladas:**

Se inicia con el desarrollo del pre test y se responden las preguntas en un primer momento. Los temas tratados en la capacitación son los siguientes:

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 con 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. 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 con 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 con el instructivo Plan de muestreo y seguimiento a la minuta de alimentos (INS-PSS-048).

ACTIVIDAD 4. Servir en el menaje con utensilios estandarizados

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 beneficiarios, de tal forma que la presentación de los alimentos invite a disfrutarlos, por lo tanto, se deben seguir las siguientes recomendaciones de acuerdo con los alimentos ofrecidos:

- Cuando el menú incluya fruta, esta debe servirse en un plato de forma individual, un plato para cada participante, en la presentación (picada, tajada, compota) 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, temperatura y presentación de los mismos.
- El tiempo entre el servido y la distribución no debe superar los 15 minutos, para garantizar la inocuidad de los alimentos.
- Los jugos deben ser servidos máximo 15 minutos antes de ser entregados a los beneficiarios y estar protegidos para evitar la contaminación.
- Los postres sin empaque primario o compotas deben servirse en postreras o plato dulce al igual que el queso, nunca en el plato del seco o sobre la bandeja.

Temperaturas 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 60 ºC, 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 70 ºC a 75 ºC 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 4 ºC +/-2 ºC.
- De acuerdo al volumen y peso promedio total de la ensalada fría y jugos de fruta se recomienda que una vez preparados se refrigeren en un recipiente protegido con tapa y se vaya sacando de la nevera conforme a la demanda del servicio, estos alimentos preparados en refrigeración deberán rotularse así vayan a ser usados 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 (4 ºC +/-2 ºC) 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 se debe esperar 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.
- 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.

Seguida a la retroalimentación se desarrolla el ejercicio de la manera correcta de coger los pocillo, vasos, platos y cucharas.
Luego nos dirigimos al servicio de alimentos para poner en práctica lo aprendido en la capacitación

Por último, se desarrolla el pos test y se termina la capacitación

4. **Materiales**

Mesas, sillas, hojas, computador, esferos, menaje

Compromisos

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Poner en práctica lo aprendido en la capacitación cada vez que se lleve a cabo el proceso de servido y distribución de alimentos	Manipuladoras de alimentos	Durante la duración del convenio

En constancia de lo anterior firman:

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

Anexos: Registro fotográfico
Pre y pos test
Listado de firmas

Elaboró: Nancy Sánchez

5. Anexos: Registro Fotográfico














17 may. 2024 12:07:20
La Mesa
Comunidad de cuidado La Mesa
#La Mesa - Cundinamarca


17 may. 2024 12:11:00
La Mesa
Comunidad de cuidado La Mesa
#La Mesa - Cundinamarca


17 may. 2024 12:13:09
La Mesa
Comunidad de cuidado La Mesa
#La Mesa - Cundinamarca


17 may. 2024 12:13:59
La Mesa
Comunidad de cuidado La Mesa
#La Mesa - Cundinamarca

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 1 Fecha: Memo I2023023863 - 14/08/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: Capacitación Procedimientos 2. Lugar: Comunidad de cuidado la Vega 3. Fecha y hora: 17-05-24 11:30 - 12:30

4. Ítem	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	Sandra Mendieta	52734743	comunidad de cuidado	Manipuladora de Alimentos	N/A	sandramilagros@hotmail.com	3106125277	Sandra M
2	Jessika Gonzalez	1003505582	comunidad de cuidado	manipuladora Alimentos	N/A	Jessipa98..com	3104792056	Jessika Gonzalez
3	Pilar sanches	52734747	comunidad de cuidado	manipuladora Alimentos	N/A	pilipilisanches.com	3222392449	pilar sanches
4	Esperanza Pajoto	52616561	comunidad de cuidado	Manipuladora de Alimentos	N/A	esperanzapajoto98@gmail.com	3207655709	Esperanza P.
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

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.