ACTA N° 259

FECHA: Bogotá, mayo 31 de 2024

HORA: 11:00 am - 12:00 pm

LUGAR: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos

TEMA: BPM: Procesos en el Servicio de Alimentación: Preparación, Servido y Distribución, Manual de dietas y ciclos de menús.

ASISTENTES: Ver planilla de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo y bienvenida.
2. Presentación del tema a tratar y respectivos objetivos.
3. Socialización del tema central.
4. Retroalimentación y resolución de dudas.
5. Evaluación verbal.
6. Despedida.

DESARROLLO:

Siendo las 11:00 am del día 31 de mayo de 2024 se da inicio a la reunión para la socialización al personal manipulador de alimentos del CCT Antonia Santos, sobre Procesos en el Servicio de Alimentación en el Centro de Cuidado Transitorio (preparación, servido y distribución) se explican y se socializan cada uno de los 3 ítems:

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS:

Se explica de manera detallada que en la preparación de los menús, los primeros alimentos a preparar son aquellos que involucran procesos térmicos tales como sopas, arroz, granos, tubérculos, pastas, etc., y los últimos a preparar serán los que no requieren ningún tipo de tratamiento térmico como jugos, ensaladas crudas y algunas salsas, con el fin de prevenir contaminación microbiana, que se puede presentar por exceso de manipulación , cuando éstos alimentos se preparan con mucho tiempo de antelación y no se conservan a temperatura de refrigeración (4 +/- 2 °C).

El tiempo de cocción de las sopas depende del tipo de sopa, la cantidad a preparar y se debe controlar el tiempo de cocción para evitar pérdida de características organolépticas y calidad del aporte nutricional.

El color, sabor, aroma y textura deben ser característicos en cada uno de los alimentos a ofrecer. Las carnes y derivados deben ser de textura y consistencia blanda y su preparación debe permitir un consumo fácil y oportuno en los diferentes procesos como son masticación y deglución. Se recomienda ofrecerlos preferiblemente en salsas espesas.

Las hortalizas y verduras en sus diferentes presentaciones y preparaciones deben ser frescas, crujientes, sin variación en la vaina, color y aroma característico para su consumo.

La adición de sal y azúcar a las preparaciones debe hacerse al finalizar la preparación, para reducir el uso de estos ingredientes.

Se hace hincapié en que el área de preparación no debe ser accesible a los participantes, por lo cual se encuentra en un lugar visible y estratégico con aviso que dice prohibido el ingreso a personal no autorizado. El área de preparación de alimentos se divide en diferentes zonas:

- Zona fría: Debe estar destinada para el pre alistamiento y preparación de los jugos y las ensaladas crudas. Como estos alimentos no son sometidos a procesos de cocción, tienen riesgo de contaminación en cualquiera de las etapas de preparación y, por tanto, es indispensable que se encuentre perfectamente definida la separación con las demás zonas. Este espacio deberá ser de fácil higienización y libre de elementos ajenos al lugar; debe contar con la mesa o mesas de trabajo (en material higiénico sanitario) suficientes para el pelado, cortado e higienización de las frutas, verduras y hortalizas, además de espacio para la ubicación de la licuadora industrial y los recipientes de alimentos necesarios para la actividad.
- Zona caliente: Debe estar destinada para la preparación de alimentos calientes o cocidos y la ubicación de los equipos necesarios para esta actividad, debe contar con un espacio para una mesa auxiliar de trabajo (en material higiénico sanitario) como apoyo en el alistamiento y servido de los alimentos. Se deben facilitar condiciones de ventilación y evitar en lo posible que se encuentre cerca de las zonas de preparación de jugos y ensaladas crudas o de los equipos de refrigeración y congelación.
- Zona para pre-alistamiento de alimentos crudos: Debe estar destinada para el pre alistamiento de aquellos alimentos como carnes frescas, pollo, pescado, tubérculos o cualquier otro alimento que por su naturaleza requiera tratamiento térmico. Dentro de esta zona, no se deben realizar actividades de alistamiento y porcionado de alimentos diferentes para los que se encuentra destinada, ya que puede ocasionar contaminación cruzada.
- Zona de higienización: Debe contar como mínimo con un lavaplatos que permita el lavado y desinfección de los elementos propios del proceso, con espacio para la ubicación del menaje sucio, el escurrido del mismo una vez higienizado y el almacenamiento. El lavaplatos utilizado para realizar el proceso de desinfección, debe ser de capacidad acorde a la cantidad de menaje, cubiertos, utensilios, recipientes, ollas a higienizar y mantenerse en condiciones de limpieza y desinfección.

Se explica la manera adecuada de diligenciar el formato de Preparación de alimentos (FOR-PSS-243) la cual debe ser oportuna, sin tachones ni enmendaduras, y donde se utilice letra clara y legible.

SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN:

La distribución de alimentos la realizará exclusivamente el personal destinado para tal fin, sin

embargo, cuando sea requerido la distribución o asistencia de la alimentación por personal diferente, éste debe cumplir los mismos requisitos para el manipulador de alimentos establecido en la resolución 2674 de 2013, en cuanto a estado de salud, educación y capacitación, prácticas higiénicas y medidas de protección.

Estas operaciones deben realizarse en forma secuencial, de modo que se evite la contaminación microbiana de los alimentos.

Para alimentos sin proceso de cocción se deben garantizar temperaturas de refrigeración (temperatura de seguridad entre 0°C y 4°C no mayor a 4 ºC +/- 2 ºC) y para alimentos con proceso de cocción se debe garantizar una temperatura mayor a 60 °C, desde el inicio hasta el final del servicio.

En ningún caso los alimentos preparados deben someterse a variaciones de temperatura, que pongan en riesgo la inocuidad del alimento; para el caso de los alimentos calientes, se debe evitar la práctica de apagar el fogón y dejar en reposo los alimentos para luego volver a ser calentados. La manera correcta de conservar los alimentos calientes es siempre asegurando temperaturas por encima de 60°C.

Se debe garantizar al participante el total de los componentes del menú de acuerdo al ciclo de menús establecido. Se debe asegurar una presentación adecuada y agradable de cada una de las preparaciones.

Se deben servir los alimentos en menaje y bandejas en buen estado, higienizado y seco. · Durante el servido no se deben manipular los alimentos directamente con las manos, sino utilizar utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otros.

La distribución de alimentos la realizará exclusivamente el personal destinado para tal efecto y con los instrumentos y elementos destinados para este fin.

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.

El control del gramaje de las sopas se realizará por peso (gramos) al ser una preparación de mezcla entre líquidos y sólidos, el peso servido de cada plato debe ser homogéneo según los ingredientes establecidos en la minuta patrón.

MINUTA PATRÓN Y CICLOS DE MENÚS:

Se realiza socialización de los componentes que hacen parte de la minuta patrón, gramajes, tamaño de la porción, medidas caseras de cada componente y también por tiempo de comida. También se realiza la socialización de los ciclos de menús, número de semanas y números de menús estandarizados y establecidos para los usuarios del CCT Antonia Santos.

Finalizada la socialización, se hace un resumen con los temas tratados y se resalta su importancia en la operatividad y en los procesos que se ejecutan en el Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos. Se finaliza la jornada de capacitación.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día.

En constancia de lo anterior firman: Ver planilla de asistencia.

Anexos: FOR-GD-023 Formato planilla de asistencia.

Elaboró:

Andrea Carolina Cuervo García
Nutricionista Dietista - CCT Antonia Santos

Mayo 31 de 2024	**CAPACITACIÓN BPM: PROCESOS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN- PREPARACIÓN, SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN**	Andrea Carolina Cuervo García NUTRICIONISTA





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: BPM: Procesos del Servicio de alimentación - Preparación, Servido. 2. Lugar: CCT Antonia Santos 3. Fecha y hora: 31/05/2024 - 11:00 am.

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	Mary Peralta	53153744	CCT Antonia Santos	AUX cocina	contratista	— o —	3541414463	Mary Peralta
2	Yisney Vega	1067903224	CCT Antonia santos	AUX cocina	contratista	— o —	3209735435	
3	Eliana Moreno	28542000	Antonia Santo	cocina.	Contratista	— o —	3132699069	
4	Marleny Hernandez Hoyos	52'133.223	C.C.T Antonia Santos.	Auxiliar cocina	Contratista	— o —	3138776598	Marleny H.H
5	Andrea Paulina Aveiga	1012405423	CCT Antonia Santos	Nutricionista	Contratista	— o —	3014224908	Paulina Aveiga
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								

Powered by CamScanner