ACTA N 32

FECHA: Bogotá, octubre 11 del 2023

HORA: 11:00 a.m. - 12:00 am.

LUGAR: Cuidado Transitorio Quiroga.

TEMA: Capacitación mensual Buenas Prácticas de Manufactura "Toma de muestras testigo"

ASISTENTES: Planilla de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Introducción
2. Desarrollo de la capacitación
3. Evaluación – Post test.

Introducción al tema:

Se da inicio a la capacitación con un saludo de bienvenida a la sesión en donde se abordará el tema Buenas Prácticas de Manufactura "Toma de muestras testigo", parte fundamental de los procesos y procedimientos establecidos en la preparación de alimentos.

Desarrollo del Tema:

Muestras testigo:

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 aspectos:

- 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.

- El tamaño de la muestra será el descrito en la siguiente tabla:

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

- La verdura en presentación mezcla de verduras con carne, las muestras se toman con el gramaje correspondiente a proteína.

- En las preparaciones donde se incluye sopa y tubérculo las muestras se toman con el gramaje correspondiente a la sopa.

- En las mezclas de leguminosas con carne las muestras se toman con el gramaje correspondiente a proteína de origen animal.
- En las mezclas de cereal con verduras las muestras se toman con el gramaje correspondiente al cereal.
- Las muestras deben almacenarse diariamente en refrigeración a temperatura no mayor a 4°C +/- 2°C, 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 4°C +/- 2°C.
- 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.
- Todas las muestras de los alimentos almacenadas en las bolsas deben ser colocadas en un recipiente de plástico con tapa, aisladas físicamente de los demás alimentos. Este recipiente debe estar destinado únicamente para tal fin, con capacidad suficiente para el almacenamiento de muestras equivalentes a mínimo tres (3) días. El recipiente debe mantenerse seco, limpio y desinfectado y rotulado con el nombre "Muestras de alimentos".
- Las muestras serán conservadas durante setenta y dos (72) horas.
- Los alimentos de las muestras que se van a desechar una vez cumplidas las setenta y dos horas, deberán destinarse en el recipiente para residuos orgánicos junto con su bolsa.

Se finaliza la sesión con la ampliación del Post Test de pregunta abierta y falso - verdadero, que reforzará los conocimientos construidos con el tema del día.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Continuar la aplicación de toma de muestras testigo con una periodicidad diaria.	Auxiliares	De inmediato

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

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Martha Salcedo	Aux cocina	Clt Quiroga	Martha S
Jairy Brian	Aux cocina	Clt. quiroga	Jairy Brian
Elizabeth lopez	Aux. Cocina.	Clt Quiroga	

Anexos: Post Test.

Elaboró: Lyna Olarte Arias

POST TEST CAPACITACIÓN TOMA DE MUESTRAS TESTIGO

NOMBRE: Martha Salcedo..

Marque con Falso o Verdadero:

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 V.

Para la toma de muestras se deben usar bolsas de papel de baja densidad que protejan completamente la integridad del alimento F.

La toma de la muestra debe realizarse con utensilios diferentes para cada tipo de alimento, nunca directamente con la mano V.

Las muestras serán conservadas durante setenta y dos (72) horas V.

Complete:

Las muestras de verduras en presentación mezcla de verduras con carne, se toman con el gramaje correspondiente a la Proteina.

En las preparaciones donde se incluye sopa y tubérculo las muestras se toman con el gramaje correspondiente a la Sopa.

En las mezclas de leguminosas con carne las muestras se toman con el gramaje correspondiente a la Proteina.

Las muestras deben almacenarse diariamente en refrigeración a temperatura no mayor a 4°C, tomándose momentos antes de iniciar el servido

Relaciones con una línea:



POST TEST CAPACITACIÓN TOMA DE MUESTRAS TESTIGO

NOMBRE: Jenny Bava

Marque con Falso o Verdadero:

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 V.

Para la toma de muestras se deben usar bolsas de papel de baja densidad que protejan completamente la integridad del alimento F.

La toma de la muestra debe realizarse con utensilios diferentes para cada tipo de alimento, nunca directamente con la mano V.

Las muestras serán conservadas durante setenta y dos (72) horas V.

Complete:

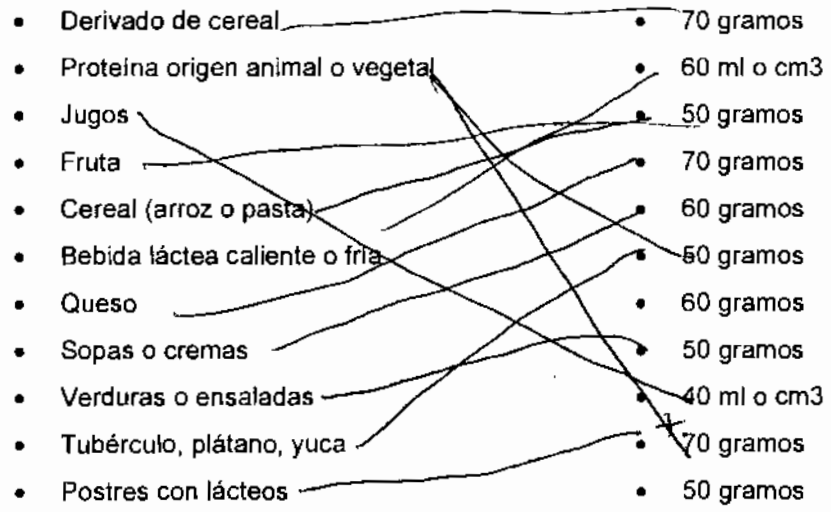
Las muestras de verduras en presentación mezcla de verduras con carne, se toman con el gramaje correspondiente a la carne.

En las preparaciones donde se incluye sopa y tubérculo las muestras se toman con el gramaje correspondiente a la sopa.

En las mezclas de leguminosas con carne las muestras se toman con el gramaje correspondiente a la verdura.

Las muestras deben almacenarse diariamente en refrigeración a temperatura no mayor a 0-4°C, tomándose momentos antes de iniciar el servido

Relaciones con una línea:



POST TEST CAPACITACIÓN TOMA DE MUESTRAS TESTIGO

NOMBRE: Maria Beyanid algado

Marque con Falso o Verdadero:

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 papel de baja densidad que protejan completamente la integridad del alimento ___✓___.

La toma de la muestra debe realizarse con utensilios diferentes para cada tipo de alimento, nunca directamente con la mano ___✓___.

Las muestras serán conservadas durante setenta y dos (72) horas___✓___.

Complete:

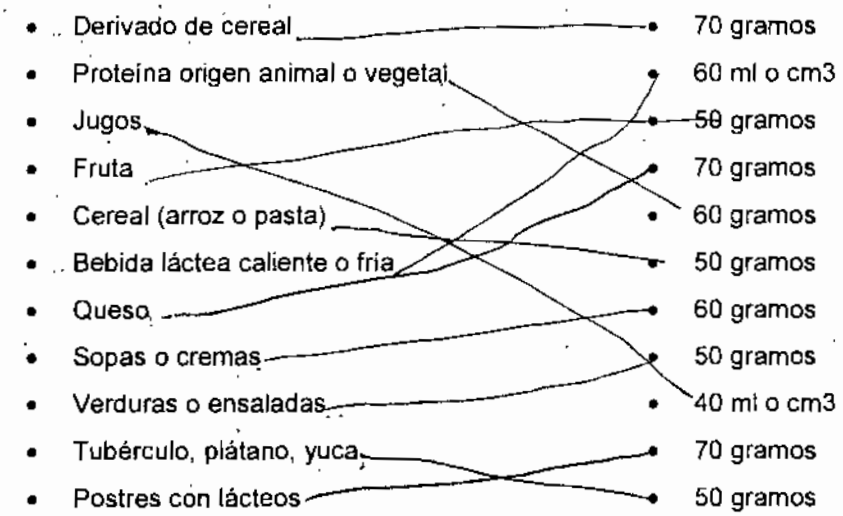
Las muestras de verduras en presentación mezcla de verduras con carne, se toman con el gramaje correspondiente a la Carne

En las preparaciones donde se incluye sopa y tubérculo las muestras se toman con el gramaje correspondiente a la Sopa.

En las mezclas de leguminosas con carne las muestras se toman con el gramaje correspondiente a la Carne.

Las muestras deben almacenarse diariamente en refrigeración a temperatura no mayor a 0 4gra tomándose momentos antes de iniciar el servido

Relaciones con una línea:



POST TEST CAPACITACIÓN TOMA DE MUESTRAS TESTIGO

NOMBRE: Elizabeth - Lopez Benavides.

Marque con Falso o Verdadero:

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 ___V___.

Para la toma de muestras se deben usar bolsas de papel de baja densidad que protejan completamente la integridad del alimento ___F___.

La toma de la muestra debe realizarse con utensilios diferentes para cada tipo de alimento, nunca directamente con la mano ___V___.

Las muestras serán conservadas durante setenta y dos (72) horas___V___.

Complete:

Las muestras de verduras en presentación mezcla de verduras con carne, se toman con el gramaje correspondiente a la ___Carne___.

En las preparaciones donde se incluye sopa y tubérculo las muestras se toman con el gramaje correspondiente a la ___Sopa___.

En las mezclas de leguminosas con carne las muestras se toman con el gramaje correspondiente a la ___Carne___.

Las muestras deben almacenarse diariamente en refrigeración a temperatura no mayor a ___0-4___, tomándose momentos antes de iniciar el servido

Relaciones con una línea:

