Lugar	Centro Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María
Fecha	17/10/2024
Tema	Protocolo de servido y distribución de alimentos
Desarrollo	1. Objetivo Establecer las condiciones para servir y distribuir los alimentos con calidad y calidez, cumpliendo con la minuta patrón, el ciclo de menús y las características organolépticas óptimas para la satisfacción de los beneficiarios de la Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María acorde con los protocolos establecidos por la Secretaría Distrital de Integración Social. 2. Introducción a la actividad En las instalaciones de la Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María, se llevó a cabo una actividad de cualificación dirigida a los auxiliares de cocina de la institución. Esta jornada tuvo como eje central el protocolo de servido y distribución de alimentos elaborado por la Secretaría Distrital de Integración Social, el cual busca garantizar un servicio de calidad y calidez en la atención a los beneficiarios. El objetivo de esta capacitación fue establecer las condiciones necesarias para asegurar que el proceso de servido y distribución de los alimentos cumpla con la minuta patrón, el ciclo de menús y mantenga las características organolépticas óptimas. De esta manera, se busca la satisfacción plena de los beneficiarios, siguiendo estrictamente los lineamientos y estándares establecidos por la Secretaría Distrital de Integración Social. La jornada se desarrolló de manera participativa, generando un espacio de aprendizaje y reflexión sobre las mejores prácticas para la adecuada atención alimentaria en la comunidad. 3. Desarrollo del tema A continuación, se presentan las actividades relacionadas en el presente instructivo, así como responsables y registro documental asociados.

Tabla 1. Actividades Instructivo Servido y Distribución de Alimentos

No.	Actividad	Responsable	Registro
1	Organización del área destinada para servir los alimentos.	Personal del servicio de alimentación	No Aplica
2	Alistamiento del menaje para el servido de alimentos.	Personal del servicio de alimentación	No Aplica

3	Conocer las porciones a servir y las preparaciones, según el grupo de edad de los participantes definido en la	Personal del servicio de alimentación	No Aplica
4	Servir en el menaje con utensilios estandarizados y distribuir a los beneficiarios.	Personal del servicio de alimentación	Formato Preparación de alimentos. FOR-

Fuente: Subdirección de Nutrición, Secretaría Distrital de Integración Social.

3.1 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.

3.2 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.

De ser necesario el uso de guantes, éstos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios.

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.

3.3 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).

En todos los servicios sociales antes de empezar a servir los alimentos para los participantes, deberá pesarse un plato modelo para todos los grupos de edad presentes en la unidad operativa, este plato modelo será entregado a los beneficiarios, por tanto, no puede permanecer más de 15 minutos servido.

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

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 los alimentos sean distribuidos por el personal manipulador de alimentos directamente a la mesa, cada beneficiario 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 beneficiarios en el sitio de distribución, se deberán entregar servidos en plato o plato con divisiones sobre una bandeja, la cual debe estar seca.
- 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. Para el caso de los postres que contengan empaque estos podrán ubicarse en la bandeja

- Los alimentos preparados pueden salir de la unidad operativa en casos excepcionales autorizados por el profesional en Nutrición y Dietética de la unidad operativa y solo en Comedores Comunitarios de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico de este servicio.

3.4.1 Horarios para iniciar la distribución de alimentos en las unidades operativas:

3.4.1.1 Servicios y Estrategias para la Atención de las Personas Mayores

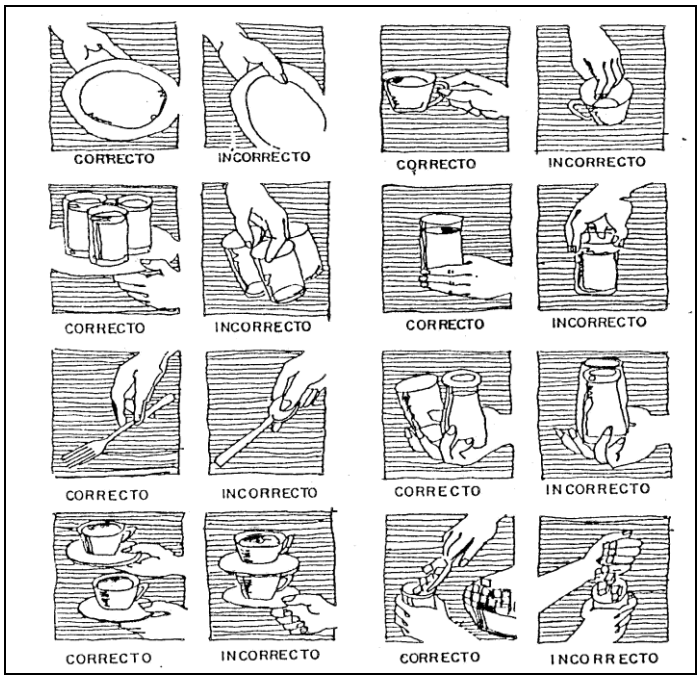
Servicio Comunidad de Cuidado

- Bebida caliente: 7:00 a.m.
- Desayuno: 8:00 a.m.
- Nueves: 10:00 a.m.
- Almuerzo: 12:00 m.
- Onces: 3:00 p.m.
- Cena: 5:00 p.m. (Horario que podrá ser ajustado por profesional en nutrición de la unidad operativa de acuerdo con la necesidad del servicio)
- Refrigerio nocturno: 8:30 p.m.

3.5. Observaciones

A continuación, se presentan ejemplos de cómo tomar los utensilios y servir los alimentos

Imagen 1. Formas Correctas e incorrectas de tomar los utensilios y servir los alimentos



Fuente: Applied foodservice, sanitation a certification coursebook. 2nd ed. Chicago. Il: William C. Brown Co., Publisher in cooperation with the National Institute for the Foodservice Industry, 1978, p.96.

3.5.1. 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.

3.5.2. 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, máximo el 10 % en peso por debajo o por encima del peso establecido en la minuta patrón.
- Los alimentos servidos deberán entregarse a los beneficiarios en bandejas en buen estado de limpieza, desinfección y secas.

	• A los niños menores de 5 años, población en situación de habitabilidad en 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. Para disponer de los desperdicios de alimentos, la unidad operativa debe acogerse a lo dispuesto por la Secretaría Distrital de Integración Social para tal fin 4. Materiales a utilizar • Listado de asistencia • Protocolo de servido y distribución de alimentos • Pretest y postest de la actividad 5. Anexos • Listado de asistencia • Prestest y postest • Registro Fotográfico

	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
Asistentes	David Esteban Perdomo	Nutricionista	CC Corazón Inmaculado de María
	Hna. Anabelly Cadena	Coordinadora	CC Corazón Inmaculado de María

	Actividad	Responsable	Fecha límite
Compromisos	No se generaron compromisos	No aplica	No aplica
Próxima reunión	Se propone una nueva reunión para el mes de noviembre.		
Elaboró	David Esteban Perdomo Sossa		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Protocolo de servido y distribución 2. Lugar o Localidad o Sede: CC Corazón Inmaculada Fecha y hora: 17 de Octubre de 2024

4. Nombre responsable: Javal Esteban Perdomo Sosa 5. Dependencia responsable: Nutrición - CC Corazón Inmaculado María

6. ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Jefferson Ramos	CC	1015496453	CCCC Inm de María	T. Cocina	—	Jeffersonramos...@gmail.	3197302225	
2	Sara Camila Barreto B.	CC	1193069620	CCC. Corazón Inm. María	AUX. cocina	—	camilabarretob@hotmail.com	3167960327	SaraBarreto
3	Luna Vanessa Barbosa P	CC	1019988168	CCC Corazón Inm. María	Aux. Cocina	—	lbarbosa1043@gmail	3041695787	Luna Barbosa
4	Ana María Ballen M	CC	1072748757	CCC Corazón Inmaculado	Aux Cocina	—	—	3185533320	Ana María Ballen
5	Sandra Milena Prada R	CC	23637957	CC Corazón inmaculado M	Aux cocina	—	—	3108662625	
6	Jolman Robayo Bajonero	CC	1070975567	CC Corazón inmaculado	Aux Cocina	—	—	3166957884	Jolman R.
7	Hortencia Pabón	CC	65.216822	CCC Corazón Inmaculado	Aux Cocina	—	—	3015014492	Hortencia
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales:"En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María
Convenio: 8478 de 2024
Componente: Nutrición y salubridad
Profesional: David Esteban Perdomo Sossa

Registro fotográfico de cualificación de BPM: Protocolo de distribución y servido de alimentos





REVISIÓN Y APROBACIÓN			
RESPONSABILIDAD	**NOMBRE**	**CARGO**	**FIRMA**
Elaboró	David Esteban Perdomo Sossa	Nutricionista	
Revisó	Hna. Anabelly Cadena	Coordinadora	Hna. Anabelly Cadena.
Aprobó			

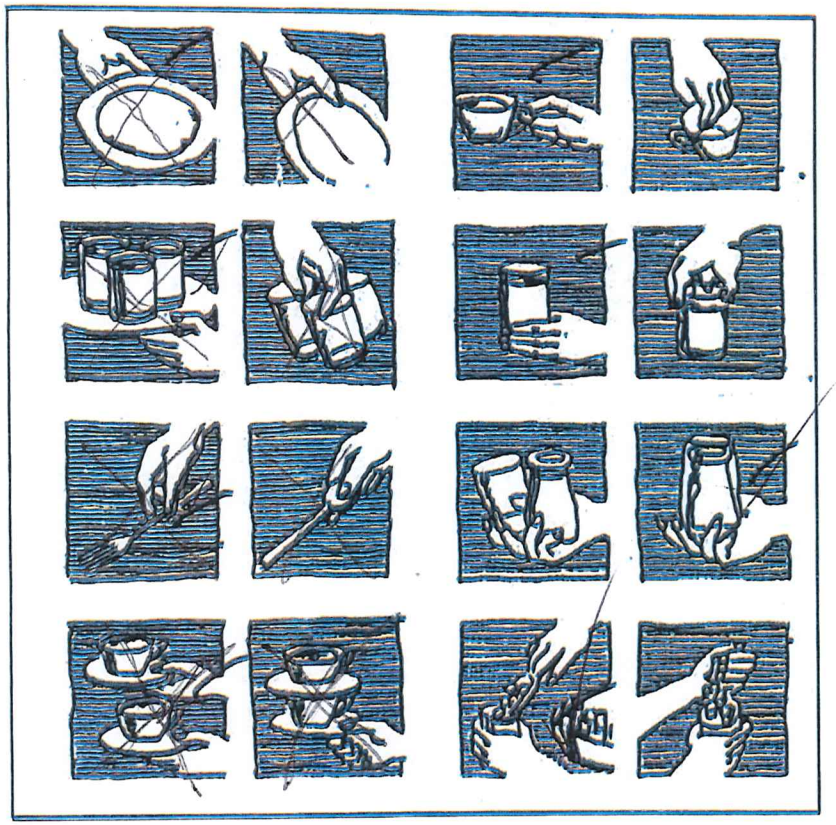
Dominicas Hijas de Nuestra Señora de Nazareth

CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA MARÍA
NIT No. 860.007.392-4

Nombre:
Cargo:

Pre - test

1. Marque cuál es la forma correcta de entregar elementos



Dominicas Hijas de Nuestra Señora de Nazareth

CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZÓN INMACULADO DE
NIT No. 860.007.392-4

Nombre: Sandra Milena Rada R
Cargo: Aux cocinas

Post - test

1. ¿Falso o verdadero? Los alimentos proteicos de origen animal deben cumplir con el 100% del peso, y hasta 10% por encima del peso establecido en la minuta patrón.

   Respuesta: √

2. ¿Falso o verdadero?, Los alimentos proteicos diferentes a proteína, tienen un rango permitido del 10 % por encima o por debajo del peso establecido en la minuta patrón.

   Respuesta: √

3. ¿Falso o verdadero?, Los alimentos calientes servidos, no deben permanecer en tiempo de espera mayor a 10 minutos en la línea de servido.

   Respuesta: √

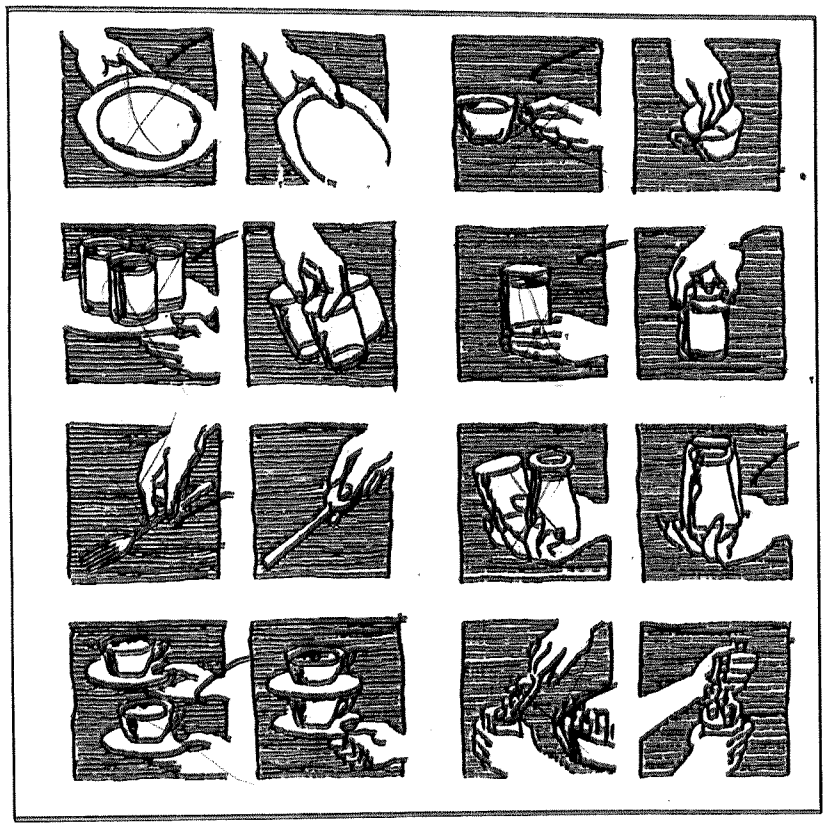
Dominicas Hijas de Nuestra Señora de Nazareth

CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA
NIT No. 860.007.392-4

Nombre: Julian Robayo
Cargo: Aux cocina

Pre - test

1. Marque cuál es la forma correcta de entregar elementos



Dominicas Hijas de Nuestra Señora de Nazareth

CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZÓN INMACULADO DE
NIT No. 860.007.392-4

Nombre: Julian Robayo.
Cargo: Aux Cocina

Post - test

1. ¿Falso o verdadero? Los alimentos proteicos de origen animal deben cumplir con el 100% del peso, y hasta 10% por encima del peso establecido en la minuta patrón.

   Respuesta: √

2. ¿Falso o verdadero?, Los alimentos proteicos diferentes a proteína, tienen un rango permitido del 10 % por encima o por debajo del peso establecido en la minuta patrón.

   Respuesta: √

3. ¿Falso o verdadero?, Los alimentos calientes servidos, no deben permanecer en tiempo de espera mayor a 10 minutos en la línea de servido.

   Respuesta: √

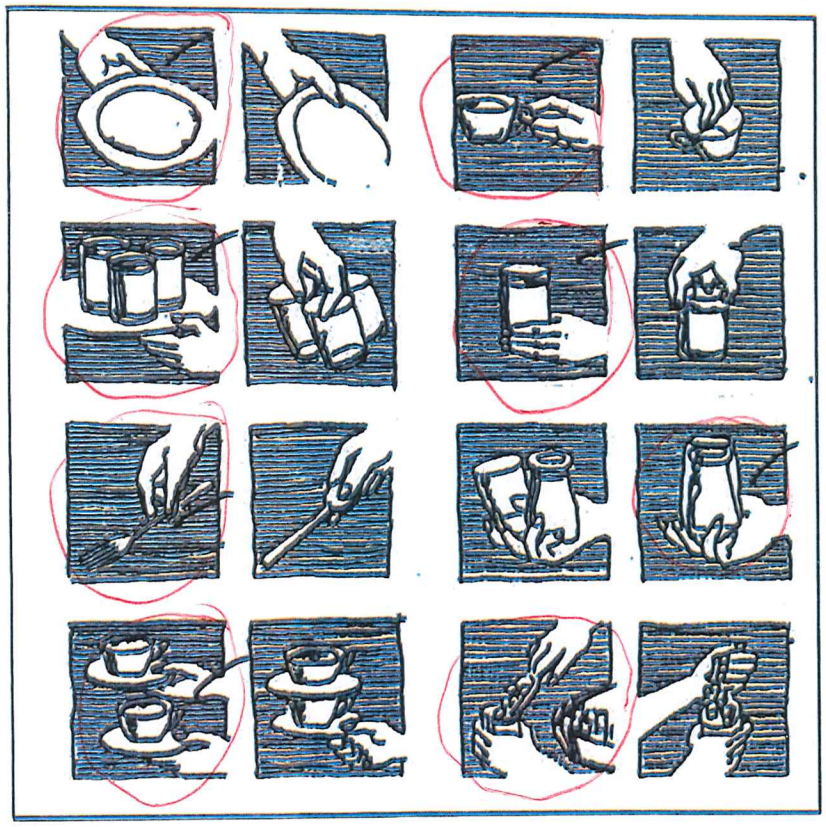
Dominicas Hijas de Nuestra Señora de Nazareth

CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA
MARÍA
NIT No. 860.007.392-4

Nombre: Ana Maria Ballen
Cargo: Aux Cocina

Pre - test

1. Marque cuál es la forma correcta de entregar elementos



Dominicas Hijas de Nuestra Señora de Nazareth

CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZÓN INMACULADO DE
NIT No. 860.007.392-4

Nombre: Ana Maria Ballen
Cargo: Aux Cocina

Post - test

1. ¿Falso o verdadero? Los alimentos proteicos de origen animal deben cumplir con el 100% del peso, y hasta 10% por encima del peso establecido en la minuta patrón.

   Respuesta: V

2. ¿Falso o verdadero?, Los alimentos proteicos diferentes a proteína, tienen un rango permitido del 10 % por encima o por debajo del peso establecido en la minuta patrón.

   Respuesta: V

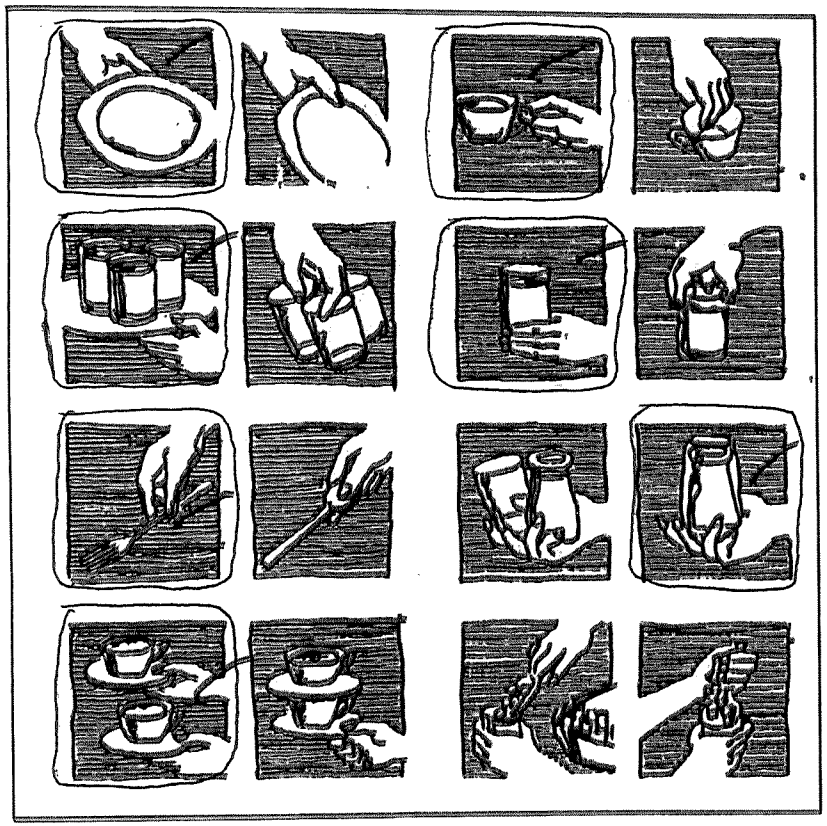
3. ¿Falso o verdadero?, Los alimentos calientes servidos, no deben permanecer en tiempo de espera mayor a 10 minutos en la línea de servido.

   Respuesta: V

Nombre: Sara Camila Barreto Bernal.
Cargo: Aux. cocina.

Pre - test

1. Marque cuál es la forma correcta de entregar elementos



Dominicas Hijas de Nuestra Señora de Nazareth
CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZÓN INMACULADO DE
NIT No. 860.007.392-4

Nombre: Sara Camila Barreto Bernal.
Cargo: Aux. cocina.

Post - test

1. ¿Falso o verdadero? Los alimentos proteicos de origen animal deben cumplir con el 100% del peso, y hasta 10% por encima del peso establecido en la minuta patrón.

   Respuesta: Verdadero.

2. ¿Falso o verdadero?, Los alimentos proteicos diferentes a proteína, tienen un rango permitido del 10 % por encima o por debajo del peso establecido en la minuta patrón.

   Respuesta: Verdadero.

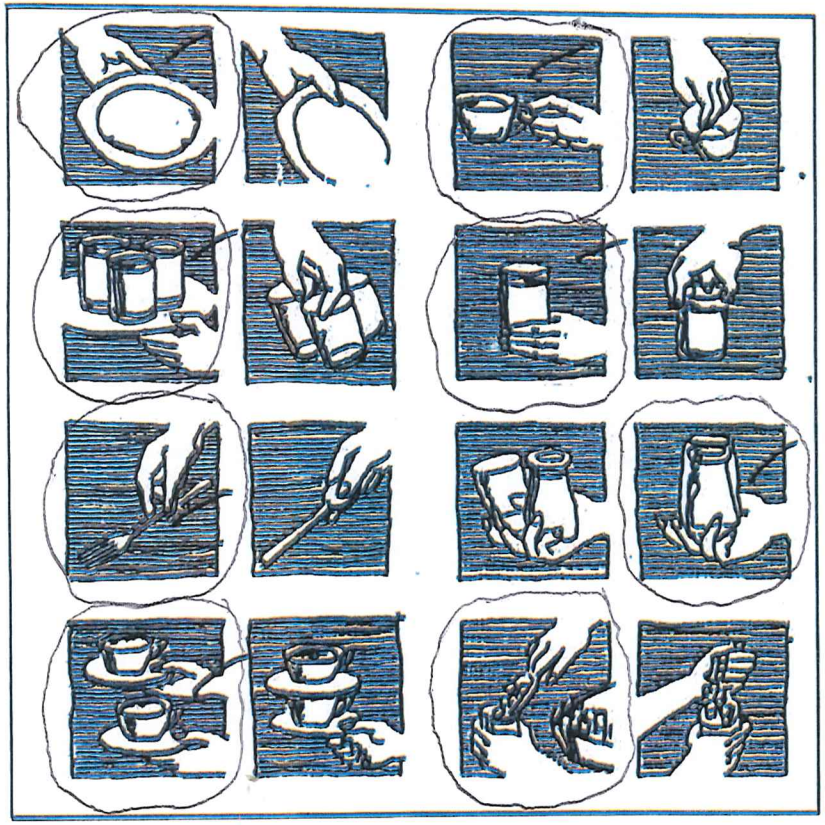
3. ¿Falso o verdadero?, Los alimentos calientes servidos, no deben permanecer en tiempo de espera mayor a 10 minutos en la línea de servido.

   Respuesta: Verdadero.

Nombre: Luna Vanessa Barbosa Prieto
Cargo: Aux cocina

Pre - test

1. Marque cuál es la forma correcta de entregar elementos



Dominicas Hijas de Nuestra Señora de Nazareth
CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZÓN INMACULADO DE
NIT No. 860.007.392-4

Nombre:
Cargo:

Post - test

1. ¿Falso o verdadero? Los alimentos proteicos de origen animal deben cumplir con el 100% del peso, y hasta 10% por encima del peso establecido en la minuta patrón.

   Respuesta: Verdadero

2. ¿Falso o verdadero?, Los alimentos proteicos diferentes a proteína, tienen un rango permitido del 10 % por encima o por debajo del peso establecido en la minuta patrón.

   Respuesta: Verdadero

3. ¿Falso o verdadero?, Los alimentos calientes servidos, no deben permanecer en tiempo de espera mayor a 10 minutos en la línea de servido.

   Respuesta: Verdadero

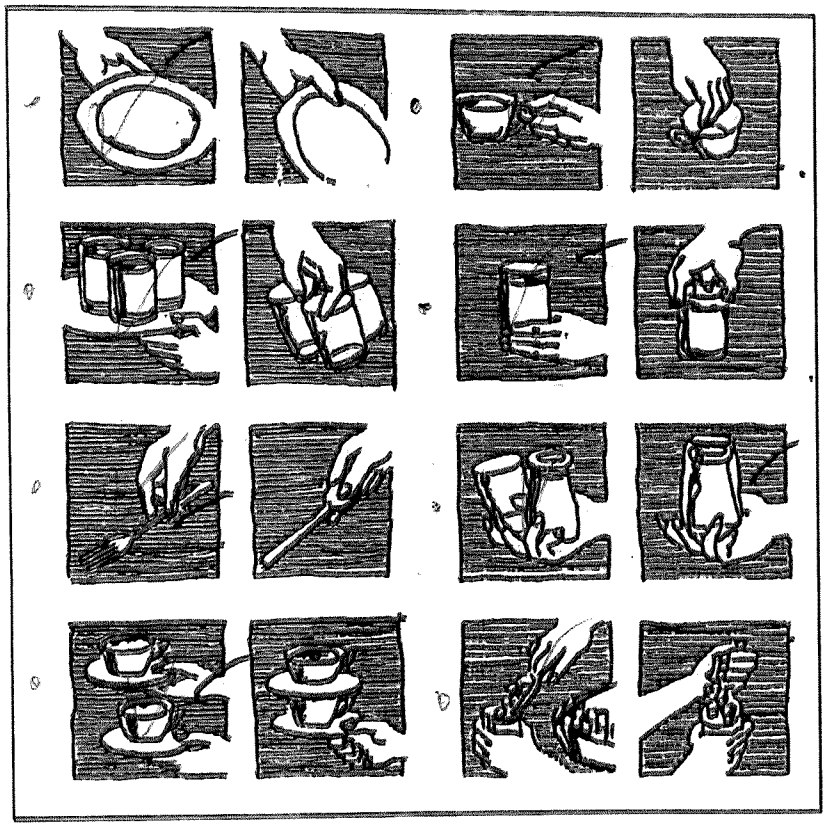
Dominicas Hijas de Nuestra Señora de Nazareth

CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA
MARÍA
NIT No. 860.007.392-4

Nombre: Hortencia Rodriguez Diaz
Cargo: Aux cocina

Pre - test

1. Marque cuál es la forma correcta de entregar elementos



Dominicas Hijas de Nuestra Señora de Nazareth

CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZÓN INMACULADO DE
NIT No. 860.007.392-4

Nombre: Hortencia Rodriguez
Cargo: Aux cocina

Post - test

1. ¿Falso o verdadero? Los alimentos proteicos de origen animal deben cumplir con el 100% del peso, y hasta 10% por encima del peso establecido en la minuta patrón.

   Respuesta: +

2. ¿Falso o verdadero?, Los alimentos proteicos diferentes a proteína, tienen un rango permitido del 10 % por encima o por debajo del peso establecido en la minuta patrón.

   Respuesta: +

3. ¿Falso o verdadero?, Los alimentos calientes servidos, no deben permanecer en tiempo de espera mayor a 10 minutos en la línea de servido.

   Respuesta: +

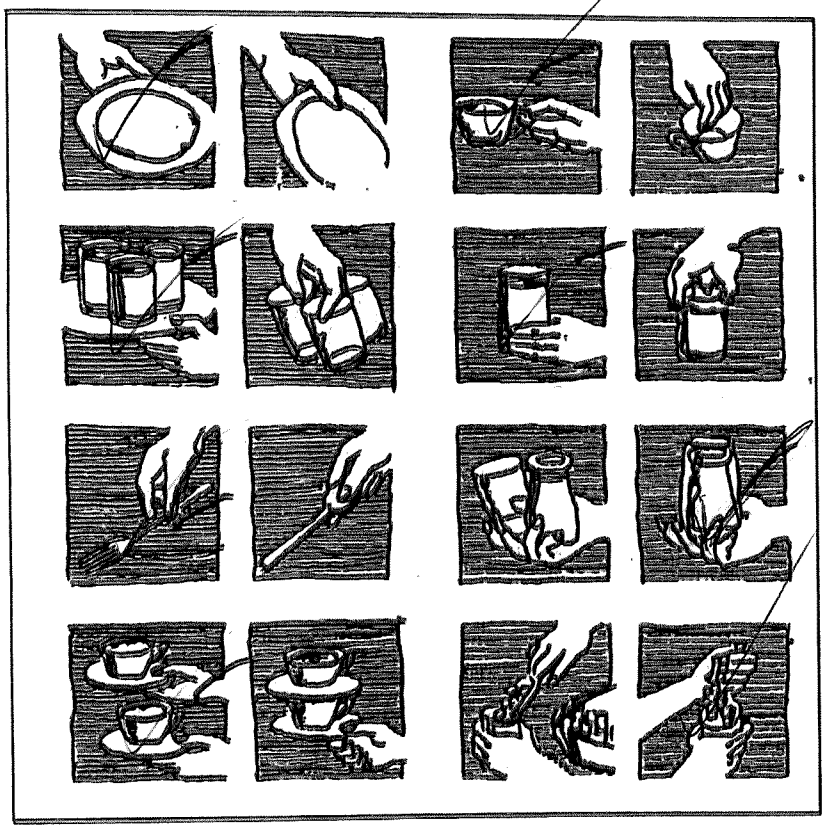
Dominicas Hijas de Nuestra Señora de Nazareth

CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA
MARÍA
NIT No. 860.007.392-4

Nombre: Jefferson Ramos
Cargo: Cocina

Pre - test

1. Marque cuál es la forma correcta de entregar elementos



Dominicas Hijas de Nuestra Señora de Nazareth

CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZÓN INMACULADO DE
NIT No. 860.007.392-4

Nombre: Jefferson Ramos
Cargo: Cocina

Post - test

1. ¿Falso o verdadero? Los alimentos proteicos de origen animal deben cumplir con el 100% del peso, y hasta 10% por encima del peso establecido en la minuta patrón.

   Respuesta: ✓

2. ¿Falso o verdadero?, Los alimentos proteicos diferentes a proteína, tienen un rango permitido del 10 % por encima o por debajo del peso establecido en la minuta patrón.

   Respuesta: ✓

3. ¿Falso o verdadero?, Los alimentos calientes servidos, no deben permanecer en tiempo de espera mayor a 10 minutos en la línea de servido.

   Respuesta: ✓