ACTA N° 1

FECHA: Bogotá, SEPTIEMBRE 06 2022

HORA: 4:00 pm 5:00pm

LUGAR: COMEDOR

TEMA: ANEXO TECNICO

ASISTENTES: TALENTO HUMANO COMEDOR PARDO RUBIO

ORDEN DEL DÍA:

1. Socialización del anexo técnico

OBJETIBO

sensibilizar al personal manipulador de alimentos sobre la importancia de conocer el anexo técnico y su adecuada aplicación de los procesos durante la ejecución del convenio.

DESARROLLO:

1. Se realiza la socialización de los aspectos importantes el anexo técnico, liderado por el coordinador del comedor , haciendo énfasis en la descripción del objetivó, las características, condiciones técnicas y generales del servicio
   Se socializa los componentes del servicio inclusión social, ambiental y productiva, alimentación, nutrición y salubridad y las obligaciones generales y específicas. Se resuelven dudas a medida que se va explicando cada punto.

Logros:

- Se socializa el anexo técnico y se resuelven dudas.

Dificultades:

- Ninguna.

06/09/2022

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Julieth Franco B.	operaria	Comedor	
Beatriz Bravo V.	operaria	Comedor	Beatriz Bravo
Omaira Peña	operaria	Comedor	
Brigitte Valencia	Aux administrativo	Comedor	Omaira Peña Brigitte.
	coordinador	Comedor	
Alejandro Cuevas	Profesional social	comedor	
Maira Tellez			

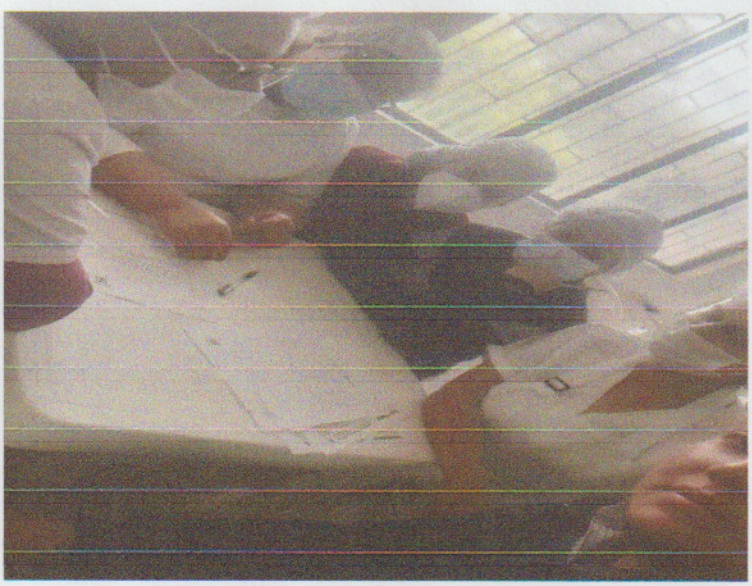
Anexos: Formato control de asistencia a capacitación, registro fotográfico.

Elaboró: Jaime Alejandro cuevas cuevas

06/09/2022

REGISTRO FOTOGRÁFICO





06/09/2022

MATERIAL DE APOYO



ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO ADQUISICIONES FORMATO ANEXO TÉCNICO DECRETO 092 DEL 2017	Código: FOR-AD-031 Versión: 0 Fecha: Memo Int 29773 – 05/06/2018 Página: 1 de 249

1 DETALLE Y DESCRIPCIÓN DEL OBJETO
1.1 OBJETO
1.2 ALCANCE DEL OBJETO
1.2.1 OBJETIVO GENERAL
1.2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS
2 CARACTERISTICAS Y CONDICIONES TÉCNICAS GENERALES DEL SERVICIO
2.1 MARCOS DE REFERENCIA
2.2 DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO
2.3 NUMERO DE PERSONAS A ATENDER
2.4 PERFIL DE LA POBLACIÓN PARTICIPANTE DE LA MODALIDAD
2.5 DÍAS DE OPERACIÓN, HORARIOS DE ATENCIÓN Y FORMAS DE ENTREGA DEL APOYO ALIMENTARIO
2.5.1 DÍAS DE OPERACIÓN
2.5.2 HORARIOS DE ATENCIÓN

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 27/09/2022

HORA: 3:00 pm a 4:00 pm

LUGAR COMEDOR PARDO RUBIO

ASISTENTES: personal manipulador, personal administrativo

Nutricionista Dietista

ORDEN DEL DÍA:

1. ¿Qué son las BPM para alimentos?
2. Cómo implementar BPM en una empresa de alimentos?
3. A qué hacen referencia:
   a. Manipulador
   b. Producto:
   c. Procesos:
   d. Instalaciones:

TEMA: BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

DESARROLLO:

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

1.¿Qué son las BPM para alimentos?

Según el decreto 3075/1997 y sus modificaciones posteriores, las BPM son los principios básicos y prácticas de higiene en la manipulación, preparación, procesamiento, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos o productos agroindustriales.

2¿Cómo implementar BPM en una empresa de alimentos?

Para implementar las BPM el Comedor debe tener un Plan de saneamiento básico, el cual contiene los diferentes procedimientos que debe cumplir una industria de alimentos para

disminuir los riesgos de contaminación de los productos preparados garantizando la calidad e inocuidad de los mismos.

4 **A qué hacen referencia:**

d. **Manipulador:** Higiene personal, buena salud, correcto uso del uniforme y cumplimiento de sus funciones y capacitaciones constantes.
e. **Producto:** Materia prima de buena calidad- evitar la contaminación cruzada o de otro tipo.
f. **Procesos:** Deben ser claros para su cumplimiento por parte de los manipuladores de alimentos. (Procesos de limpieza, desinfección y preparación de alimentos)
g. **Instalaciones:** Adecuadas para la prestación del servicio, limpias, desinfectadas, organizadas y con todos los implementos necesarios para la prestación del servicio.

Logros:- Se generó conciencia frente a la importancia del cumplir las BPM para evitar la contaminación de las preparaciones, se logró la participación activa por parte de los asistentes y se aclararon las dudas que se presentaron.

Dificultades: No se presentaron

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Mónica López Jessup	Nutricionista	CC Pardo R	Mónica López Jessup Nutricionista Dietista U.N.
Omaida Peba	Operaria	Comedor	
Yulieth Bohorquez	Operaria	Comedor	
Tatiana Valencia	Aux ADM	Comedor	
Alejandro Cuevas	Responsable S	Comedor	

Anexos: Formato control de asistencia a capacitación, registro fotográfico. Material de apoyo

Elaboró:

Mónica López Jessup

27/09/2022

REGISTRO FOTOGRAFICO

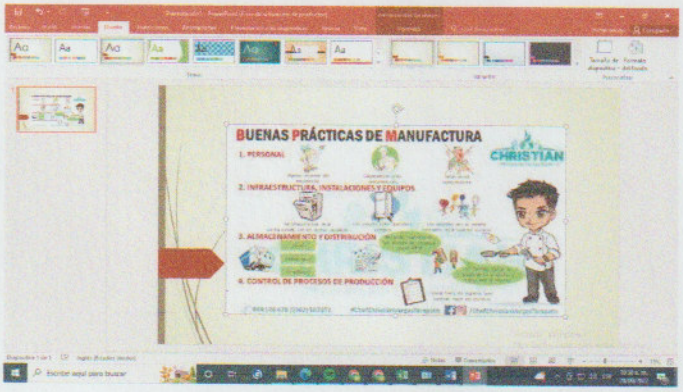


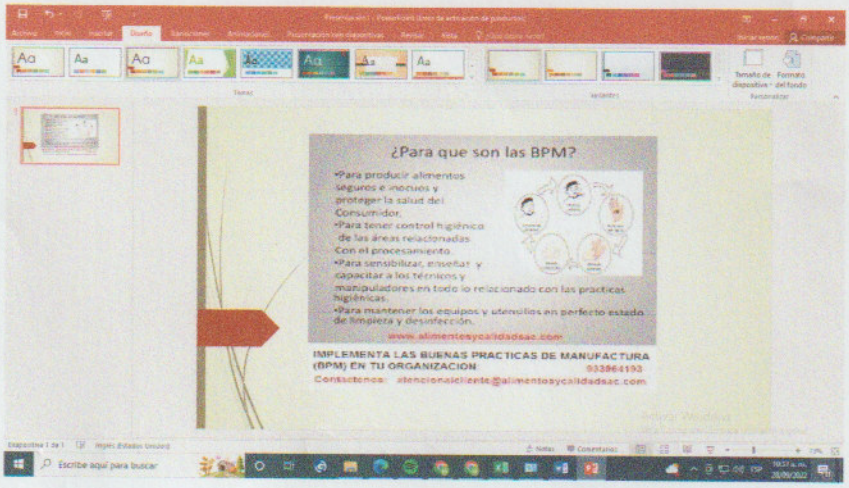


Mónica López Jessup
Nutricionista Dietista U.N.
C.C. 51.832.385

27/09/2022

MATERIAL DE APOYO





Mónica López Jessup
Nutricionista Dietista U.M.
C.C. 51.820.396

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: CHAPINERO - pardo rubio	PROYECTO: 7745	
SERVICIO SOCIAL: comedores	POBLACIÓN OBJETO: manipuladores de alimentos	
FECHA: 27/09/2022	TEMA: buenas practicas de manofactura	EQUIPO No:NA
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: monica lopez jessup		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Omaira Peña		

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

¿ que son las BPM para alimentos?

X A principios basicos y practicas de higiene
B inocuidad de los alimentos
c cocinar bien

¿ Como implementar BPM dentro de una empresa?

A tener un plan de saneamiento
B disminurie los riesgos de contaminacion
C generar procesos inocuos
X D todas las anteriores

¿ cuales elementos no son permitios para una persona que manipula almnetos?

A guantes, petos,
X B acesorios aretes, manillas, anillos
C botas de caucho delantal de tela y cofia

¿ A que hace referencia el termino procesos?

X A como se cocina
B procesos d elimpieza desinfeccion y preparcion de alimentos
C recepcion de alimentos
D manejo de minutas

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Omaira Pabí

EQUIPO No:NA

MARQUE CON UNA X LAS RESPUESTA CORRECTA

¿ que son las BPM para alimentos?

X A principios basicos y practicas de higiene
B inocuidad de los alimentos
c cocinar bien

¿ Como implementar BPM dentro de una empresa?

A tener un plan de saneamiento
B disminurie los riesgos de contaminacion
C generar procesos inocuos
X D todas las anteriores

¿ cuales elementos no son permitios para una persona que manipula almnetos?

X A guantes, petos,
B acesorios aretes, manillas, anullos
C botas de caucho delantal de tela y cofia

¿ A que hace referencia el termino procesos?

A como se cocina
X B procesos d elimpieza desinfeccion y preparcion de alimentos
C recepcion de alimentos
D manejo de minutas

EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN

Marque con una X SI o NO según su criterio

		SI	NO
1	¿El tema y la metodología desarrollada fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?	X	
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?	X	
3	¿El capacitador conocía bien el tema?	X	
4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?		
	Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan: Recepcion alimentos		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable? hacer el pre de la letra los procesos		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: CHAPINERO - pardo rubio	PROYECTO: 7745	
SERVICIO SOCIAL: comedores	POBLACIÓN OBJETO: manipuladores de alimentos	
FECHA: 27/09/2022	TEMA: buenas practicas de manofactura	EQUIPO No:NA
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: monica lopez jessup		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Sindy yulieth Franco Bohorquez		

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

¿ que son las BPM para alimentos?

A principios basicos y practicas de higiene
B inocuidad de los alimentos
c cocinar bien

¿ Como implementar BPM dentro de una empresa?

A tener un plan de saneamiento
B disminurie los riesgos de contaminacion
C generar procesos inocuos
D todas las anteriores

¿ cuales elementos no son permitios para una persona que manipula almnetos?

A guantes, petos,
B acesorios aretes, manillas, anullos
C botas de caucho delantal de tela y cofia

¿ A que hace referencia el termino procesos?

A como se cocina
B procesos d elimpieza desinfeccion y preparcion de alimentos
C recepcion de alimentos
D manejo de minutas

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Sindy yulieth Flanco Baharquez

EQUIPO No:NA

MARQUE CON UNA X LAS RESPUESTA CORRECTA

¿ que son las BPM para alimentos?

X A principios basicos y practicas de higiene
B inocuidad de los alimentos
c cocinar bien

¿ Como implementar BPM dentro de una empresa?

A tener un plan de saneamiento
B disminurie los riesgos de contaminacion
C generar procesos inocuos
X D todas las anteriores

¿ cuales elementos no son permitios para una persona que manipula almnetos?

A guantes, petos,
X B acesorios aretes, manillas, anullos
C botas de caucho delantal de tela y cofia

¿ A que hace referencia el termino procesos?

A como se cocina
X B procesos d elimpieza desinfeccion y preparcion de alimentos
C recepcion de alimentos
D manejo de minutas

EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN

Marque con una X SI o NO según su criterio

		SI	NO
1	¿El tema y la metodología desarrollada fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?	X	
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?	X	
3	¿El capacitador conocía bien el tema?	X	
4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?		
	Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan: Manejo de Minutas y Estandarización		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable? Mejorar los procesos		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: CHAPINERO - pardo rubio	PROYECTO: 7745	
SERVICIO SOCIAL: comedores	POBLACIÓN OBJETO: manipuladores de alimentos	
FECHA: 27/09/2022	TEMA: buenas practicas de manofactura	EQUIPO No:NA
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: monica lopez jessup		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Brigitte Valencia		

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA CORRECTA

¿ que son las BPM para alimentos?

A principios basicos y practicas de higiene
B inocuidad de los alimentos
c cocinar bien

¿ Como implementar BPM dentro de una empresa?

A tener un plan de saneamiento
B disminurie los riesgos de contaminacion
C generar procesos inocuos
D todas las anteriores

¿ cuales elementos no son permitios para una persona que manipula almnetos?

A guantes, petos,
B acesorios aretes, manillas, anullos
C botas de caucho delantal de tela y cofia

¿ A que hace referencia el termino procesos?

A como se cocina
B procesos d elimpieza desinfeccion y preparcion de alimentos
C recepcion de alimentos
D manejo de minutas

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Brigitte Valencia

EQUIPO No:NA

MARQUE CON UNA X LAS RESPUESTA CORRECTA

¿ que son las BPM para alimentos?

A principios basicos y practicas de higiene
B inocuidad de los alimentos
c cocinar bien

¿ Como implementar BPM dentro de una empresa?

A tener un plan de saneamiento
B disminurie los riesgos de contaminacion
C generar procesos inocuos
D todas las anteriores

¿ cuales elementos no son permitios para una persona que manipula almnetos?

A guantes, petos,
B acesorios aretes, manillas, anullos
C botas de caucho delantal de tela y cofia

¿ A que hace referencia el termino procesos?

A como se cocina
B procesos d elimpieza desinfeccion y preparcion de alimentos
C recepcion de alimentos
D manejo de minutas

EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN

Marque con una X SI o NO según su criterio

		SI	NO
1	¿El tema y la metodología desarrollada fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?	X	
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?	X	
3	¿El capacitador conocía bien el tema?	X	
4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?	X	
	Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan: Recepción de Alimentos y control de Temperaturas.		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable? Recibir Proveedores con la temperaturas Adecuadas.		

ACTA N° 1

FECHA: Bogotá, septiembre 12 de 2022

HORA: 3:00 PM- 5:00PM

LUGAR:. COMEDOR PARDO RUBIO

TEMA: COVID-19

ASISTENTES: responsable del servicio, profesional social, aux administrativo, operarias.

ORDEN DEL DÍA:

1. Que es el covid 19
2. Síntomas asociados
3. Personas con mayor riesgo d contagio
4. Medidas de higiene e inocuidad alimentaria en servicios de alimentación

DESARROLLO:

1. Que es covid 19?
   La COVID-19 es la enfermedad causada por el nuevo coronavirus conocido como SARS-CoV-2. La OMS tuvo noticia por primera vez de la existencia de este nuevo virus el 31 de diciembre de 2019, al ser informada de un grupo de casos de «neumonía vírica» que se habían declarado en Wuhan (República Popular China).
2. Los síntomas más habituales de la COVID-19 son:

- Fiebre
- Tos seca
- Cansancio

- 3. Personas con mayor riesgo: adulto mayor, personas con enfermedades de base

4. Medidas de higiene e inocuidad alimentaria en Servicios de Alimentación

- Lavado de manos - Uso de tapabocas - Distanciamiento social 1 mt -Vacunación (2-3 dosis). -Higiene ambiental, la prevención de la contaminación alimentaria y el uso de alcohol gel.

Logros:

- Se generó conciencia frente a la importancia del autocuidado.
- Se aclararon las dudas que se presentaron
- Se logró una participación activa por parte de los asistentes.

Dificultades:

- No se presentaron

En constancia de lo anterior firman:

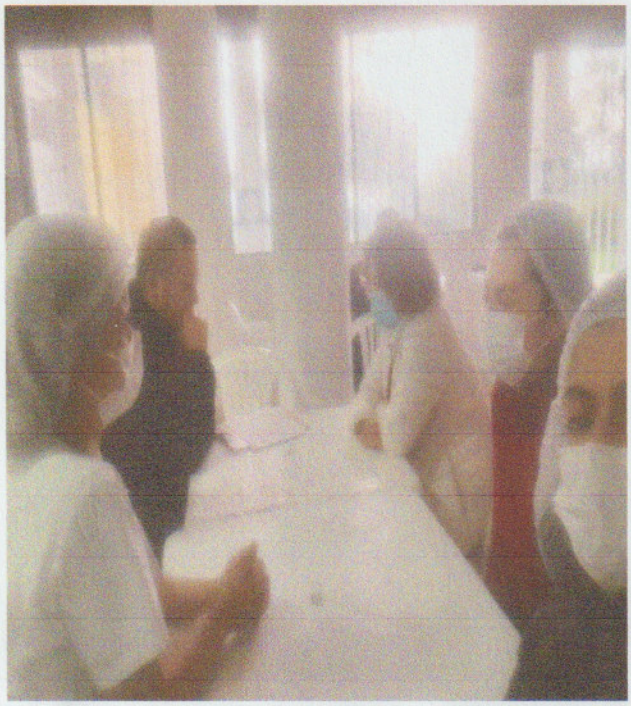
Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Alejandro Cuevas	coordinador	Comedor	
Tatiana Valencia	Auxiliar	Comedor	
Omaida Gaba	operaria	Comedor	
Yulieth Franco	operaria.	Comedor	
Maira Tellez	pra. Social	Comedor.	
Monica.	P.ra. nutricion	Comedor	

Anexos: Formato control de asistencia a capacitación, registro fotográfico. Material de apoyo

Elaboró: Mónica López Jessup

12/09/2022

Registro fotográfico





Mónica López Jessup
Nutricionista Dietista U.N.
C.C. 51 [illegible]

12/09/2022

Material de apoyo



¿Qué es el COVID-19?

El COVID-19 es una enfermedad respiratora nueva que se identificó por primera vez en Wuhan, China. Actualmente, la propagación se da principalmente de persona a persona y puede causar varios síntomas parecidos a las enfermedades respiratorias que han existido por muchos años.





Síntomas



Llama para más información. Serás atendido por personal capacitado de la Secretaría de Salud 800 00 44 800

Fuente: Organización Panamericana de la Salud, Instituto de Estudios Superiores de TamaulipasAnáhuac, coronavirus.gob.mx

Hábitat para la Humanidad

Mónica López Jessup
Nutricionista Dietista U.N.
C.C. 51.830.396

ACTA N°

FECHA: Bogotá, septiembre 12 de 2022.

HORA: 2:00 PM – 3:00 PM

LUGAR: Comedor PARDO RUBIO

TEMA: Estandarización de utensilios para el servido de alimentos

ASISTENTES: Nutricionista, personal manipulador del comedor.

ORDEN DEL DÍA:

1. Charla sobre proceso de estandarización.

2. Ejercicio práctico de estandarización de utensilios.

DESARROLLO:

Se realiza una charla sobre el proceso de estandarización y los utensilios necesarios para realizarla. A continuación se realiza un ejercicio práctico de estandarización de los utensilios usados para el servido de los alimentos con el fin de garantizar el peso correcto de la porción servida de la mayor parte de los componentes del menú, establecidos para cada grupo de edad.

LOGROS:

- Se dejan estandarizados los utensilios para los componentes "cereal" y "ensalada" (tazas medidoras de diferentes tamaños).
- Todos los manipuladores de alimentos realizaron la actividad práctica con cada uno de los componentes y grupos de edad.
- Se reforzó la importancia de la estandarización de los utensilios, para que se realice a diario, antes de cada servicio.

DIFICULTADES:

- No es posible utilizar un utensilio estandarizado para todos los componentes del menú, debido al tipo de preparación de algunos, como la papa dorada o las albóndigas.

ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN:

- Realizar el gramaje de las preparaciones en las que no se puede estandarizar un utensilio específico, antes de cada servicio.
- Realizar un apropiado porcinamente de los alimentos en crudo.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Alejandro Cuevas	coordinador	Comedor	
Omaida Pabon	operaria	Comedor	
Maira Tellez	pra Social	Comedor	
Yulieth Franco	operaria	Comedor	
Monica	pra nutricion	Comedor	Mónica López Jessup Nutricionista Dietista M.P. C.C. 51.[illegible]

Anexos: Formato control de asistencia a capacitación, registro fotográfico, presentación en carteleras, formato de actividad práctica de estandarización (elaboración propia).

Elaboró: Mónica López Jessup

12/09/2022

Registro fotográfico





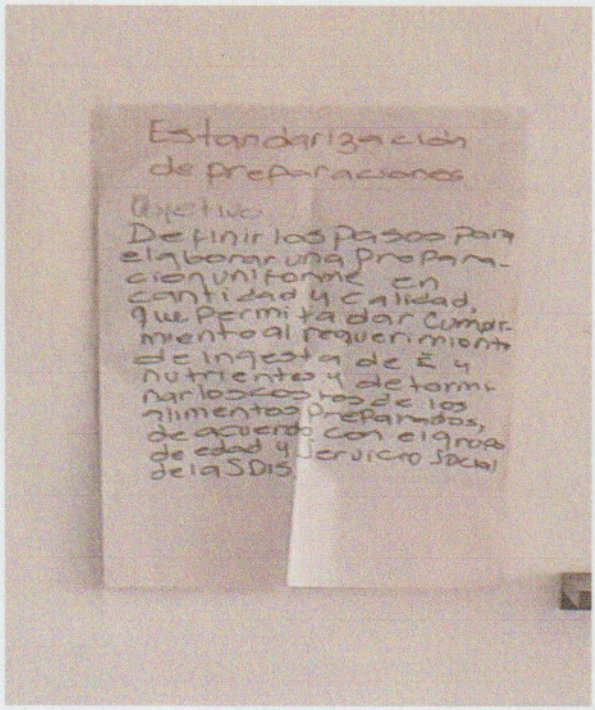


Mónica López Jesus
Nutricionista Dietista U.N
C.C. 51.830.396

12/09/2022

Material de apoyo





Cra. 7 No. 32 - 16 / Ciudadela San Martín
Secretaría Distrital de Integración Social
Tel.: (1) 327 97 97
www.integracionsocial.gov.co

Mónica López Jessup
Nutricionista Dietista U.N.
C.C. 51.830.396

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 10 septiembre 2022

HORA: 3:00 PM – 4:00 PM

LUGAR: PARDO RUBIO

TEMA: Capacitación en el manejo de minuta patrón, siclo de menús y análisis nutricional.

ASISTENTES: Nutricionista, talento humano del comedor.

ORDEN DEL DÍA:

2. Presentación en carteleras.

3. Solución de dudas.

.

DESARROLLO:

Se realiza la capacitación mensual en el manejo de minuta de alimentos, en la que se abordan aspectos generales de la minuta patrón y se socializan los cambios recientes en las porciones servidas de algunos alimentos. Inicialmente se aplica el pre-test; en seguida, se hace la explicación del tema a través de una presentación en PowerPoint. Se aclaran dudas y se finaliza la sesión con la aplicación del test.

LOGROS:

- Se reforzó el concepto de minuta patrón tanto a la coordinador como al personal manipulador.

- Se socializaron los cambios que se han realizado a la porción servida de algunos componentes de la minuta patrón.

- Hubo interés por parte de los participantes en el tema abordado ya que se mostraron

participativos.

DIFICULTADES:

- No se presentó ninguna dificultad.

ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN:

- Seguir reforzando los conceptos básicos de manejo de minuta para que haya apropiación de los mismos.

- Incluir conceptos básicos de alimentación y nutrición en futuras capacitaciones, para que haya un mejor entendimiento de las partes que compones la minuta y el análisis nutricional.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Julieth franco Bohorquez	Operaria	Comedor	
amaira [illegible]	operaria	Comedor	
Brigitte Valencia	Auxiliar Ad	Comedor	Brigitte V.
Alejandro Cuevas	Coordinador	Comedor	
Mónica Lopez Jessup.	Nutricionista.	Comedor	Mónica Lopez Jessup.

Anexos: Formato control de asistencia a capacitación, registro fotográfico, presentación en carteleras

Elaboró: MONICA LOPEZ JESSUP

10/09/2022

REGISTRO FOTOGRAFICO





Nutricionista Dietista U.N.
C.C. 51.830.396

10/09/2022

MATERIAL DE APOYO

SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL
SUBDIRECCIÓN DE NUTRICIÓN
MINUTA PATRÓN 3 AÑOS A 5 AÑOS 11 MESES
COMEDORES

BOGOTÁ

3-5 años						
ALMUERZO						
Tipo de Alimento	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Porcion Servida	*Medida Casera
			P. BRUTO	P. NETO		
SOPA O CREMA						
SOPA O CAZUELA	Carne de res, pollo o menudo	Diario	1.2 - 1.6 g Menudo: 20 g	1.2 g Menudo: 20 g	180 cc	6 onzas
	Verduras		28-44 g	24 g		
	Tubérculos		25-54 g	30 g Ajiaco o sancocho: 40 g Cazuela: 20 g		
	Cereal		10 g	10 g		
	Leguminosas en cazuela (fríjol, lenteja, garbanzo), arveja verde seca		25 g	25 g		
ALIMENTO PROTEICO	Carne magra (res o cerdo)	3 a 4 veces por semana	50 g	50 g	Asado: 39 g Cocida: 31 g	1 porción mediana
	Carne de res gorda (sobrebarriga o carne de res mechada)		Sobubarriga: 50 g Carne de res mechada: 40 g	Sobrebarriga: 50 g Carne de res mechada: 40 g	Sobrebarriga: 28 g Carne de res mechada: 22 g	1 porción pequeña
	Carne de res molida		50 g	50 g	47 g	1 porción mediana
	Pechuga de pollo	2 veces por semana	66.6 g	60 g	Asada: 38 g Cocida: 36 g	
	Pescado filete (merluza, bagre, mojarra)	1 vez al mes	62.5 g (congelado)	50 g (descongelado)	44 g	
	Tortilla de Atún	1 vez al mes	30 g Atún	30 g Atún	44 g	
	Vísceras (hígado de res)				28 g	1 porción pequeña
CEREAL	Arroz				52 g	4 cucharas soperas
	Pasta		25 g	25 g	57 g	1 porción pequeña

Página 1 de 8



Cra. 7 No. 32 - 16 / Ciudadela San Martín
Secretaría Distrital de Integración Social
Tel.: (1) 327 97 97
www.integracionsocial.gov.co

Mónica López Bossa
Nutricionista Distrital
C.C. 51.830.396

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

ACTA N° 002

FECHA: Bogotá, 21 de septiembre de 2022

HORA: 7:00 am a 8:00 am

LUGAR COMEDOR PARDO RUBIO

TEMA capacitación proceso del servicio de alimentación

ASISTENTES: coordinador y talento humano del comedor

DESARROLLO:

se realiza la capacitación en el proceso del servicio de alimentación donde se tocan temas como la recepción de materias primas y la importancia de manejar la información como lo es registrarla en los formatos indicados, tomar las temperaturas, revisar los productos que se encuentren en buenas condiciones, revisar la fecha de vencimiento, revisar que los cierres sean herméticos, que los rótulos no sean borrables, registrar diariamente la salida de alimentos y en la bodega darle paso inicialmente a los productos que ingresan primero para aplicar el método PEPS (primeros en entrar primeros en salir)

los formatos que se manejan a diario como:

recepción de materias primas

entrada y salida de productos

alimentos preparados

verificación de vehículos

y todos los formatos de BPM donde se verifica y se garantiza que se cumplan con todos los procesos que se plasman en el plan de saneamiento que se adapta al comedor comunitario.

En constancia de lo anterior firman:

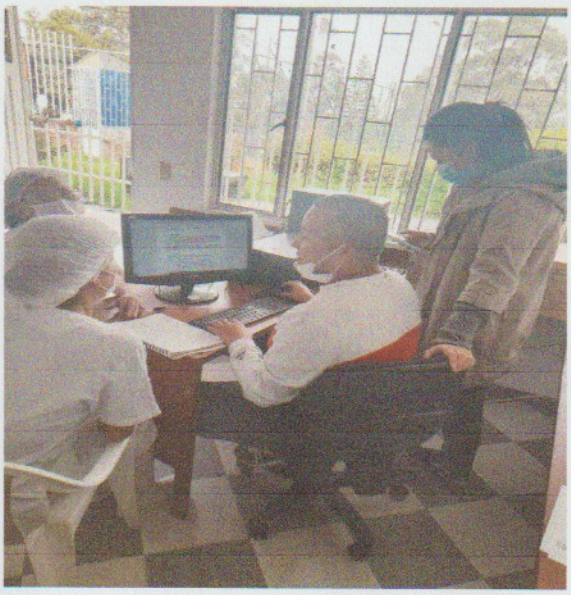
Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
yulieth Franco Bohorquez	operaria	Comedor	
Omaira Pita	operaria	comedor	
Maira Alejandra Prieto	Prf. social	Comedor	
Tatiana Valencia	Auxiliar	Comedor	
Alejandro Cuevas	Responsable 5	Comedor	

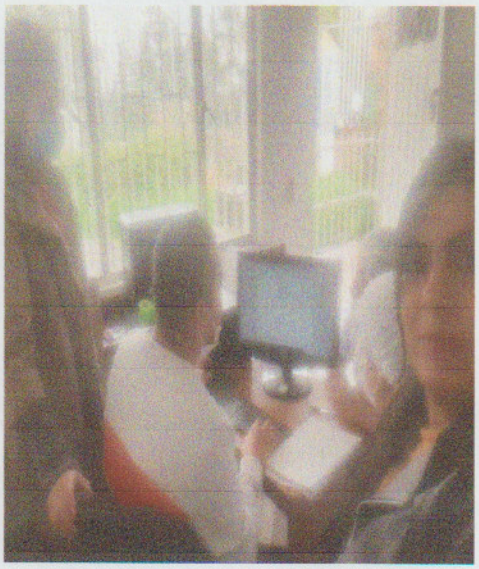
Anexos: Formato control de asistencia a capacitación, registro fotográfico. Material de apoyo

Elaboró: ALEJANDRO CUEVAS CUEVAS – coordinador

21/09/2022

Registro fotográfico

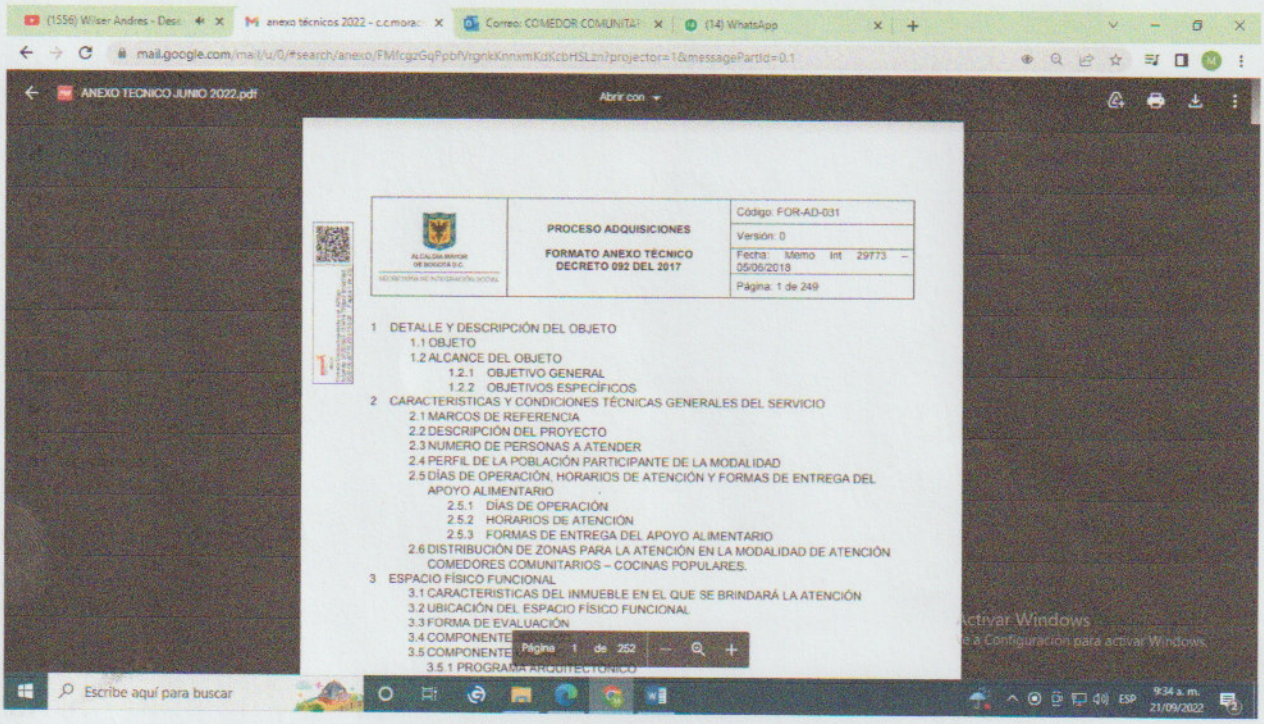




Alejandro Cuevas
Responsable servicio

21/09/2022

Material de apoyo



Alejandro Cuevas
Responsable Servicio

ACTA N° 006

FECHA: Bogotá, 22 de septiembre de 2022

HORA: 3:00 PM a 4:00 PM

LUGAR COMEDOR PARDO RUBIO

TEMA capacitación protocolo lavado de manos

ASISTENTES: coordinador y talento humano del comedor

OBJETIVO

Establecer criterios para la higienización de las manos del personal del comedor comunitario PARDO RUBIO con el fin de disminuir las infecciones, prevenir la diseminación y así evitar la transmisión de microorganismos potencialmente patógenos de persona a persona.

DESARROLLO:

Teniendo en cuenta que, las manos son el vehículo principal para transmitir los microorganismos que causan contaminación alimentaria, por ello se deben lavar antes de iniciar las labores, cada vez que salga y regrese al área de preparación de alimentos, luego de usar los servicios sanitarios, manejo de residuos, en cada cambio de actividad y después de manipular cualquier material que pudiese representar riesgo de contaminación para los alimentos.

En el Comedor Comunitario – Cocina Popular PARDO RUBIO se deberán disponer avisos o advertencias al personal manipulador que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños.

Es de carácter obligatorio tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Mantener las uñas cortas y sin esmalte, facilitando así la limpieza.
- No usar anillos, relojes, manillas, pulseras u otros adornos en la piel. Estos elementos actúan como reservorio y dificultan la limpieza de manos.
- Mantener limpios y desinfectados los lavamanos.
- No reutilizar los envases del jabón, ya que se vuelven reservorio de microorganismos potencialmente patógenos.
- Usar mecanismos de secado eléctrico para manos o toallas de papel, ya que las toallas de

tela se contaminan con facilidad.
- En los servicios de alimentación, deben hacer uso de los lavamanos con grifos de accionamiento no manual[1].

Momentos para el lavado de manos

En los servicios sociales de la SDIS comedor comunitario PARDO RUBIO se debe realizar el lavado de manos en los siguientes momentos:

Personal administrativo

- Antes de iniciar las labores.
- Antes y después del contacto directo con los participantes.
- Entre dos actividades con los mismos participantes.
- Antes y después de ir al baño.
- Antes y después de manipular los alimentos.
- Al tener contacto con fluidos orgánicos, secreciones, excreciones.
- Después de tener contacto con elementos contaminados.
- Después de sonarse la nariz, estornudar o toser.
- Al finalizar las actividades diarias.

Personal de servicios de alimentación o manipuladores

- Antes de iniciar las labores.
- Cada vez que salga y regrese al servicio de alimentación.
- Durante la preparación de los alimentos.
- Después de cambiar de actividad.
- Antes y después de ir al baño.
- Después sonarse la nariz, toser o estornudar.
- Después de tocarse el cabello, la cara o el cuerpo.
- Antes y después de manipular los alimentos (recibo, clasificación, pre alistamiento y almacenamiento).
- Durante la manipulación de alimentos de diferente origen, ejemplo pollo, queso, carnes, pescados, verduras, frutas, entre otros.
- Antes de realizar la actividad de servido y distribución de alimentos.
- Después de manipular cualquier material que pueda representar riesgo de contaminación para los alimentos.
- Después de las actividades de limpieza.
- Después de manipular residuos.

[1] Resolución 2674 de 2013, Ministerio de Salud y Protección Social

- Al finalizar las actividades diarias.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Omaira Peña	operaria	Comedor	Omaira Peña
Julieth Garro	operaria	comedor	
Tatiana Valencia	Auxiliar	Comedor	Brigitte N.
Alejandro Cuevas	Responsable S.	Comedor	

Anexos: Formato control de asistencia a capacitación, registro fotográfico. Material de apoyo

Elaboró: ALEJANDRO CUEVAS – coordinador

22/09/2022

REGISTRO FOTOGRAFICO





Alejandro Casas
Responsable Servicio

22/09/2022

MATERIAL DE APOYO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **PROTOCOLO LAVADO DE MANOS**	Código: PTC-PSS-009 Versión: 0 Fecha: Memo INT 28787 – 29/05/2018 Página: 1 de 7

1. Objetivo del protocolo

Establecer criterios para la higienización de las manos del personal y de los participantes de los diferentes servicios sociales de atención de la Secretaría Distrital de Integración Social - SDIS[1], con el fin de disminuir las infecciones, prevenir la diseminación y así evitar la transmisión de microorganismos potencialmente patógenos de persona a persona.

2. Marco conceptual

Antisepsia: conjunto de procedimientos destinados a combatir, prevenir y controlar la contaminación con microorganismos infecciosos.

Antiséptico a base de alcohol: preparado (líquido, gel o espuma) que contiene alcohol, destinado a la higiene y antisepsia de las manos.

Cuidado de las manos: consiste en las acciones que disminuyen el riesgo de irritación o deterioro de la piel.

Fluido corporal: cualquier sustancia/fluido procedente del cuerpo como (orina, heces, vómito, sangre, secreciones, saliva, mucosidades, lágrimas, cerumen)

Fricción antiséptica: consiste en aplicar, mediante frotado de las manos, un antiséptico para manos, buscando reducir o inhibir la propagación de los microorganismos presentes en las mismas, sin necesidad de una fuente exógena de agua ni del enjugado o secado con toallas u otros elementos.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **PROTOCOLO LAVADO DE MANOS**	Código: PTC-PSS-009 Versión: 0 Fecha: Memo INT 28787 – 29/05/2018 Página: 5 de 7

Recomendaciones de la OMS (Organización Mundial de la Salud) para:

LAVAR CORRECTAMENTE LAS MANOS



Cordiales saludos
Alexandra Rodríguez Bermúdez

ACTA N°

FECHA: Bogotá, septiembre 10 de 2022

HORA: 4:00 PM – 5:00 PM

LUGAR: COMEDOR PARDO RUBIO

TEMA: Capacitación en recepción y almacenamiento de alimentos

ASISTENTES: Nutricionista, personal manipulador de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

1. Presentación en carteleras.

2. Solución de dudas.

DESARROLLO:

Se realiza la capacitación mensual correspondiente al plan de capacitación para el personal manipulador de alimentos, sobre el recibo y almacenamiento de alimentos. Se abordan los siguientes temas a través de una charla magistral, participativa:

1. Importancia y objetivo del proceso de recepción de alimentos.
2. Requisitos previos para el recibo de alimentos (horarios, lugar, instrumentos, personal responsable y formatos).
3. Verificación de cantidad, calidad y oportunidad.
4. Criterios para evaluar la calidad de los alimentos.
5. Rotulado según Resolución 5109 de 2005.
6. Métodos de protección de los alimentos.
7. Almacenamiento de los alimentos.

Se realiza socialización de conceptos previos, en el cual se evidencia que el personal ya tiene

nociones sobre el tema. Al finalizar, se demuestra que hubo comprensión de todos los conceptos explicados.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Julieth Franco Bohorquez	operaria	Comedor	
Amaiba Polo	operaria	Comedor	
Brigitte Valencia	Auxiliar Administrativo	Comedor	
Alejandro Cuevas	Coordinador	Comedor	
[illegible]	[illegible]	Comedor	Mónica López Jessup Nutricionista Dietista U.N.

Anexos: Formato control de asistencia a capacitación, registro fotográfico, presentación en carteleras.

Elaboró: MONICA LOPEZ JESSUP

10/09/2022

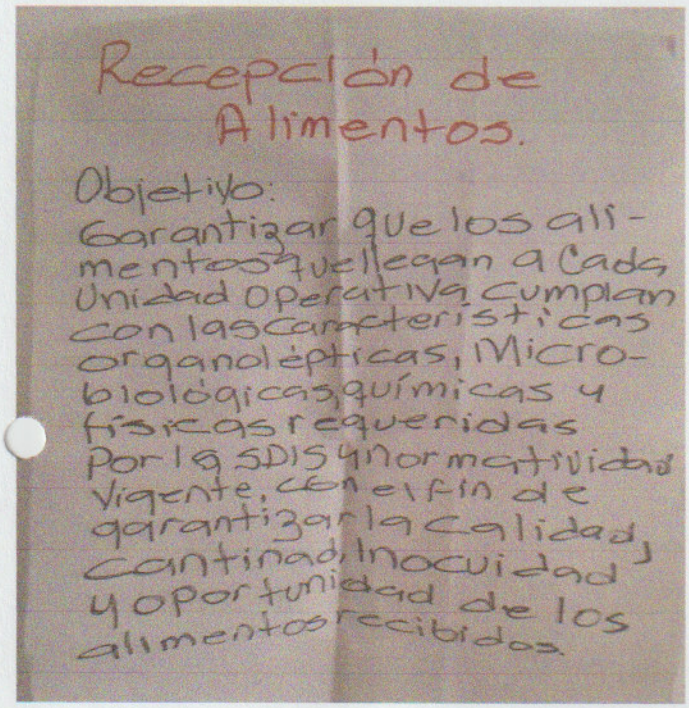
Registro fotográfico





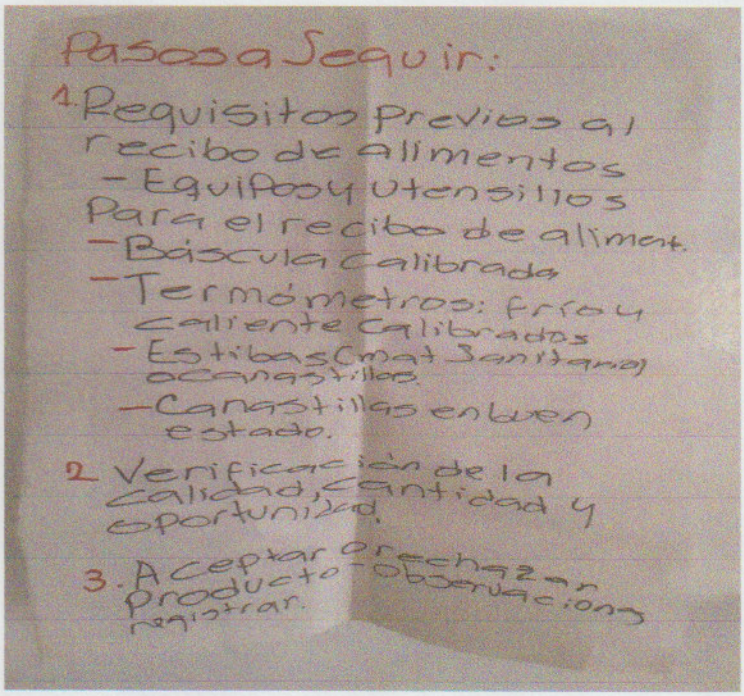
Mónica Lopez Sixta
Nutricionista Distrital S.N.D.
C.C. 51.830.396

10/09/2022 **Material de apoyo**



Recepción de Alimentos.

Objetivo:
Garantizar que los alimentos que llegan a Cada Unidad Operativa Cumplan con las Características organolépticas, Microbiológicas, químicas y físicas requeridas por la SDIS y normatividad vigente, con el fin de garantizar la calidad, cantidad, Inocuidad y oportunidad de los alimentos recibidos.



Pasos a Seguir:

1. Requisitos previos al recibo de alimentos
   - Equipos y Utensilios para el recibo de alimet.
   - Báscula Calibrada
   - Termómetros: fría y caliente Calibrados
   - Estibas (mat Sanitario) o canastillas.
   - Canastillas en buen estado.
2. Verificación de la calidad, cantidad y oportunidad.
3. Aceptar o rechazar producto - observaciones registrar.

Mónica López Jessup
Nutricionista Dietista
Nutrición 1.830.398

Mónica López Jessup
Nutricionista Dietista.