ACTA N° 17

FECHA: Bogotá, febrero, 12 de 2024.

HORA: 9:00 a.m. - 03:00 pm.

LUGAR: Fundación Misioneros Divina Redención Salón Blanco

TEMA: Reunión de acompañamiento Técnico del componente de salubridad

ASISTENTES: Planilla de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Realizar acompañamiento técnico a los tecnólogos de alimentos de los centros integrarte atención interna y externa

DESARROLLO:

1. El referente técnico del componente de salubridad Manuel Santamaria programo reunión con los tecnólogos de alimentos de los centros integrarte de atención interna grupos 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 y 13 junto con los centros integrarte de atención externa grupos 1, 2, 3, 4, 5, 8 y 9. Esta reunión cuanta con la asistencia del equipo de apoyo a la supervisión con la participación de Bárbara Sánchez profesional en nutrición

   Con el fin de brindar alternativas para la entrega del informe mensual frente a las obligaciones del componente de salubridad. Una vez aclarado que estos son sugerencias se inicia la reunión leyendo cada una de las obligaciones.

OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE DE SALUBRIDAD	
Obligación	**Evidencia**
Dar cumplimiento a la ley 09 de 1979, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, que las sustituyan o modifiquen, así como el procedimiento operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL, los respectivos instructivos y formatos y los lineamientos técnicos establecidos por la subdirección de nutrición.	Formato en físico en la carpeta del componente de salubridad ubicada en XXXXX (Ejemplo, cada centro indica en donde reposa la carpeta) Donde se evidencian los siguientes formatos. Formato acompañamiento operación del servicio de alimentación mensual Formato acompañamiento operación del servicio de alimentación semanal
Cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 de etiquetado y rotulado de alimentos y Resolución 719 de 2015.	Formato en físico en la carpeta del componente de salubridad ubicada en XXXXX (Ejemplo, cada centro indica en donde reposa la carpeta) Donde se evidencia la siguiente acta. Acta de coordinador con nutricionista y tecnólogo de alimentos verificación del rotulado y etiquetado nutricional con registro fotográfico aleatorio, el acta se debe de realizar máximo al día siguiente de recibido la respectiva materia prima. En concordancia con los tecnólogos y el equipo de supervisión se acuerda que los primeros 5 días de cada mes se presente un acta de coordinador con nutricionista y tecnólogo donde se evidencia una foto del almacenamiento por cada grupo de alimentos y cuando aplique, se puede anexar el acta de supervisión.
Cumplir con las especificaciones determinadas en el anexo técnico del componente de salubridad.	Drive carpeta REPORTE DE EVIDENCIABLES PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD, subcarpeta COMPONENTE DE SALUBRIDAD, actualizada al mes. (link)

	Carpeta en físico del componente de salubridad ubicada en XXXXX Ejemplo, cada centro indica en donde reposa la carpeta)
Garantizar durante toda la ejecución del convenio el concepto sanitario favorable del centro. Para el caso de asociados nuevos en la operación, se deberá obtener el concepto sanitario favorable en un plazo no mayor a tres (3) meses contados a partir del inicio de la ejecución del convenio. Se debe presentar carta radicada a la autoridad sanitaria, hacer la solicitud a través de la página web de la Secretaria Distrital de Salud de Bogotá, si está inscrito (soporte magnético) y gestionar el proceso de visita sanitaria en un plazo máximo de quince (15) días hábiles a partir de la firma del acta de inicio del convenio.	Drive carpeta REPORTE DE EVIDENCIABLES PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD, subcarpeta COMPONENTE DE SALUBRIDAD, subcarpetas, SUBCOMPONENTE DE CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS Donde se evidencian los siguientes documentos. Concepto higiénico sanitario del servicio de alimentos Concepto higiénico sanitario del centro Autoevaluación (Cuando aplique) Seguimiento a la solicitud mensual de la visita de los conceptos higiénico sanitarios (cuando aplique)
El asociado debe contar con los conceptos higiénico sanitarios favorables de los proveedores (directos y distribuidores), de pollo, pescado, carne y derivados, leche y derivados, productos a base de huevo, para el caso de los proveedores de pollo, pescado, carne y derivados, deben contar con la autorización sanitaria vigente. Los conceptos sanitarios no deben tener fecha de expedición superior a un (1) año.	Drive carpeta REPORTE DE EVIDENCIABLES PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD, subcarpeta COMPONENTE DE SALUBRIDAD, subcarpetas, SUBCOMPONENTE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Donde se evidencian los siguientes documentos. Conceptos higiénico sanitarios favorables de los proveedores directos y distribuidores

	En caso de pasar a Favorable con requerimiento se debe solicitar al proveedor un plan de mejora frente a los hallazgos y el soporte de solicitud de nueva visita (plazo de un mes)
Cumplir con lo establecido en la resolución 2674 de 2013, Resoluciones 240 y 242 de 2013, resolución 2505 de 2004 y aquellas normas vigentes, concordantes, completarías, que las sustituyan o modifiquen relacionadas con el transporte de alimentos.	Drive carpeta REPORTE DE EVIDENCIABLES PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD, subcarpeta COMPONENTE DE SALUBRIDAD, subcarpetas, SUBCOMPONENTE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Donde se evidencian los siguientes documentos. Conceptos higiénico vigentes sanitarios de los vehículos Concepto higiénico sanitario del manipulador de alimentos. Drive de gestión administrativa y financiera
Brindar productos en la calidad, cantidad, oportunidad y logística requerida, manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos.	Facturas o copia de las facturas en físico en la carpeta del componente de salubridad ubicada en XXXXX (Reposa en el drive compartido de informe mensual de gestión) Donde se evidencian los siguientes formatos. Factura de alimentos Factura de elementos de aseo
Implementar un Plan de compras que garantice el abastecimiento continuo en el suministro alimentario y la operación del servicio de alimentos	Drive carpeta REPORTE DE EVIDENCIABLES PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD, subcarpeta COMPONENTE DE SALUBRIDAD, subcarpetas, SUBCOMPONENTE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

	Donde se evidencia el siguiente formato. Formato plan de compras semanal o mensual
Contar con equipos y menaje en buenas condiciones. En caso de deterioro por uso, realizar el reemplazo de los mismos. Tomar y mantener las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el instructivo Preparación de alimentos.	Drive carpeta REPORTE DE EVIDENCIABLES PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD, subcarpeta COMPONENTE DE SALUBRIDAD, subcarpetas, SUBCOMPONENTE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Donde se evidencia el siguiente archivo Archivo en Excel con el inventario de los equipos y menajes. Nota aclaratoria: Inventario de equipos y menaje (cruzar con sabana de elementos) y su respectiva verificación de su estado cada 3 meses (o antes si se requiere), si se hizo necesario realizar cambio por desgaste realizar la claridad y adjuntar registro fotográfico
El asociado debe elaborar, divulgar y actualizar el plan de saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL.	Drive carpeta REPORTE DE EVIDENCIABLES PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD, subcarpeta COMPONENTE DE SALUBRIDAD, subcarpeta. SUBCOMPONENTE PLAN DE SANEAMIENTO Donde se evidencia publicado los siguientes documentos: Plan de saneamiento actualizado a la fecha Declaración de compromiso
Aplicar los controles de calidad necesarios que garanticen alimentos inocuos a los participantes.	Formatos en físico en la carpeta del componente de salubridad ubicada en XXXXX (Ejemplo, cada centro indica en donde reposa la carpeta) Donde se evidencian los siguientes formatos. Formato registro control de plagas Formato de limpieza, Desinfección y acciones correctivas Formato seguimiento a soluciones desinfectantes Formato inspección del manejo de elementos en desuso embalajes y empaques

	Formato inspección presencia de plagas Formato verificación de hermeticidad: Formato control de lavado y desinfección del tanque de agua potable Formato de control de temperatura de equipos de refrigeración Formato de control de temperatura de equipos de congelación Drive carpeta REPORTE DE EVIDENCIABLES PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD, subcarpeta COMPONENTE DE SALUBRIDAD, subcarpetas, SUBCOMPONENTE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Según corresponda Donde se evidencian los siguientes formatos. Formato de control de entrada y salida alimentos asociados Cerrado en PDF de forma semanal Y el formato en Excel donde se evidencia el registro en tiempo real.
El asociado a través del profesional nutricionista dietista y tecnólogo de alimentos debe elaborar e implementar un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674de 2013.	Actas en físico en la carpeta del componente de salubridad ubicada en XXXXX (Ejemplo, cada centro indica en donde reposa la carpeta) Actas de capación a personal manipulador de alimentos, listado de asistencia, pre test y pos test

	Acta trimestral de capacitación de plan de saneamiento a talento humano, listado de asistencia, pre test y pos test Actas de inducción cuando corresponda
Mantener actualizados y debidamente diligenciados los formatos y registros de control establecidos en el anexo técnico.	Actas en físico en la carpeta del componente de salubridad ubicada en XXXXX (Ejemplo, cada centro indica en donde reposa la carpeta) ó Drive carpeta REPORTE DE EVIDENCIABLES PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD, subcarpeta COMPONENTE DE SALUBRIDAD, subcarpetas, SUBCOMPONENTE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Según corresponda Donde se evidencian los siguientes formatos: Formato verificación transporte de alimentos Formato recepción de alimentos Formato preparaciones de alimentos
En caso de que se presente un brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria, la responsabilidad de llevar a cabo la toma de las muestras y análisis microbiológicos será del asociado.	Si no se ha presentado algún caso, no aplica
Tomar y mantener las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo establecido en el instructivo Preparación de alimentos.	Formato en físico en la carpeta del componente de salubridad ubicada en XXXXX (Ejemplo, cada centro indica en donde reposa la carpeta) ó Drive carpeta REPORTE DE EVIDENCIABLES PROGRAMA DE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD, subcarpeta COMPONENTE DE SALUBRIDAD, subcarpetas,

	SUBCOMPONENTE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Según corresponda Formato control muestra testigo de alimentos

Otros;

Se establecerán mesas de trabajo entre referente y tecnólogos con el fin de crear capacitaciones de buenas prácticas de manufactura y estandarización de preparaciones.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Los tecnólogos de alimentos de los diferentes servicios compartirán la información de las preparaciones que ya tienen estandarizadas esto con el fin de iniciar el 1 de abril con preparaciones faltantes.	Tecnólogos de alimentos	Del 1 al 25 de marzo

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Manuel Santamaria Tellez	Referente técnico del componente de Salubridad	Subdirección para la Discapacidad	

Anexos: planilla de asistencia -

Elaboró: Manuel Santamaria Tellez

	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 1 Fecha: Memo 12023023863 - 14/06/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: Acompañamiento técnico de Salubricta 2. Lugar: Instalaciones FUMDIR - Salón Blanco 3. Fecha y hora: 12 feb/2024 - 09:00 am

4. Item	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	Cristian B Muñoz Galvez	1014247974	Interno Grupo 2	Tecnologo Alimentos	No Aplica	cris.mu111@gmail.com	3046194851	
2	Jeferson Basto navarro	1705306038	Interno Grupo 1	Tecnologo alimentos	No Aplica	jbasto7@misena.edu.co	3502192584	
3	Nancy Pinzon	51739323	Interno grupo 6	Tecnologo alimentos	No Aplica	nancypinzon2015@hotmail.com	3115454488	
4	Luis Alberto Lopez	1042898812	Interno Grupo 9	Tecnologo de Alimentos	No Aplica	Luislopez@misena.edu.co	3134011215	
5	Alba Mabel Bernal	52852024	Interno Grupo 11	Tecnologo en Alimentos	No Aplica	alba.mabel.bernal@misena.edu.co	3144362252	
6	Kelly Johana Tafur	1073790577	Interno grupo 5	Tecnologo en Alimentos	No Aplica	Kelly1tafur23@gmail.com	3124945225	Kelly Tafur
7	Jaider Villegas Sierra	1051824566	Interno grupo 12	Tecnologo en alimentos	No Aplica	Villegas5826@gmail.com	3017341273	
8	Diego Alejandro Acevedo	1.051136193	grupo 13	Tecnologo Alimentos	No Aplica	diegoalejandroacevedo@misena.edu.co	3186518164	
9	Jennifer Katherine Vallejo Ruiz	1026590219	Externo Grupo 4.	Tecnologo Alimentos.	No aplica.	Vallejo.jennifer@gmail.com	3124099182.	
10	Wilmer Bonilla Chalé	1067081169	Interno grupo 7	Tecnologo Alimentos	No aplica	wilmerchale48@gmail.com	3216195570	
11	Yessica Maritza Sandoval	1014275913	Interno Grupo 8	Tecnologo de Alimentos	No Aplica	tecnoalimentos@misena.edu.co	3124959303	Yessica Sandoval
12	Cindy Lorena Bueno	1015411454	Grupo 2 externo	Tecnologo Alimentos	No Aplica	Cindy.lopez@misena.edu.co	3208274109	
13	Wilver Alonso Lopez	1018444607	Externo grupo 8	Tec Alimentos	No Aplica	wilverramirezlopez@gmail.com	3133155992	
14	Juan Felipe Pinzón Sandoval	1015467848	Externo Grupo 1	Tecnologo de alimentos	No Aplica	jfpinzon.s@gmail.com	3156317970	
15	Nelly Catalina Saavedra	1030601549	Externo Grupo 9	Tecnologo en alimentos	No Aplica	nelle1574@gmail.com	3046758250	
16	DIANA MEDINA	51933774	Externo Grupo 5	Tecnologo Alimentos	No Aplica	dianamedina2020@misena.edu.co	3157052020	
17	Margarita Colmenares Polanco	1070706739	Interno grupo 10	Tecnologo alimento	No Aplica	margarita1996@hotmail.com	3013010255	
18	Daniel Felipe Hernandez	1019089563	Grupo 4	Tecnologo Alimentos	No Aplica	Daniel.hernandez@misena.edu.co	3142062733	
19	Gilma [illegible]	1061[illegible]	Grupo 3	Tecnologo Alimentos	No Aplica	gilmaparra1@misena.edu.co	3148161294	
20	Fabian Esteban Sanchez	32719280	[illegible]	Apoyo Logistico	No aplica	Hsanchezgo@misena.edu.co	3203646692	

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 estar registro en pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

Powered by CamScanner