ACTA N° 111

FECHA: Fusagasugá, julio 30 del 2024.

HORA: 12:40 pm – 01:10 pm

LUGAR: Comunidad de Cuidado Hogar Nazareth Chinauta

TEMA: Inducción Operario de Cocina

ASISTENTES: Operario de cocina, Nutricionista Dietista

ORDEN DEL DÍA:

1. OBJETIVO:

Socializar las diferentes funciones y/o responsabilidades de acuerdo al anexo técnico como personal manipulador de alimentos del Hogar Nazareth Chinauta.

2. INTRODUCCIÓN:

De acuerdo a la Resolución 2674 de 2013 (julio 22) el manipulador de alimentos "Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos". Donde además establece en el capítulo III articulo 11. Estado de salud, lo siguiente:
1.Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año. 2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el

estado de salud del personal manipulador. 3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. 4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. 5. La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo a la empresa.

3. DESARROLLO DEL TEMA:

Socialización de las funciones del Personal manipulador de Alimentos

1. Realizar las actividades relacionadas con el recibo, almacenamiento clasificación, selección, preparación, servido y distribución de los alimentos, cumpliendo con las buenas prácticas de manufactura y la manipulación higiénica de los alimentos.
2. Preparar y distribuir los alimentos para cada una de las personas mayores dentro de los horarios establecidos para cada tiempo de comida, teniendo en cuenta el formato de derivación de menús y listado de modificaciones alimentarias definido por la profesional Nutricionista.
3. Mantener la higiene personal y permanecer debidamente uniformado, con los elementos de dotación requeridos según lo establecido en la norma sanitaria, incluyendo los aditamentos necesarios para realizar el suministro de alimentos en adecuadas condiciones higiénicas
4. Realizar la manipulación higiénica de los alimentos cumpliendo a cabalidad con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente y las buenas prácticas de manufactura según los instructivos establecidos por la SDIS.
5. Participar en la socialización del plan de saneamiento -PS de la institución e Implementar de acuerdo a su perfil las actividades descritas en los programas de:

- Programa de limpieza y desinfección
- Programa de desechos sólidos.
- Programa de control de plagas.

6. Informar oportunamente al profesional en nutrición y al técnico en gastronomía de la institución, los daños que impiden el normal funcionamiento de instalaciones físicas y equipos (estufas, neveras, cuartos fríos, licuadoras y menaje en general), para que se realice el mantenimiento correspondiente o sean reemplazados en el menor tiempo posible y de cualquier otra alerta que pueda afectar la correcta operación del servicio de alimentación.
7. Solicitar oportunamente el suministro de los elementos necesarios para ejecutar su

trabajo.

8. Ejercer el autocontrol en todas las obligaciones asignadas para el cumplimiento del contrato.
9. Las demás actividades inherentes al cargo.

4. MATERIALES A UTILIZAR

- Anexo Técnico Atención Integral para el Desarrollo humano y gestión administrativa / servicio comunidad de cuidado.
- Formato planilla de asistencia
- Bolígrafo

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Capacitación Reinducción al personal	Nutricionista Dietista	Agosto 2024

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
K. Maireth Quiñones	Nutricionista Dietista	Hogar Nazareth Chinauta	
Rubiela Giraldo	Coordinadora	Hogar Nazareth Chinauta	

Anexos: Evidencia fotográfica, lista de asistencia
Elaboró: K. Maireth Quiñones- Nutricionista Dietista

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: Inducción OPC. 2. Lugar o Localidad o Sede: Nazareth Chingüta cc hogar 3. Fecha y hora: 30-07-2024 12:40 pm

4. Nombre responsable: Keibis Maireth Quiñones Torres 5. Dependencia responsable: Nutricionista dietista.

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	Sergio Andres Bargas Peña	CC	1022336377	H. Nazareth	OPC			3002324579	Sergio Bargas
2									
3									
4									
5									
6									
7									
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

EVIDENCIA FOTOGRAFICA

