ACTA N° 106

FECHA: Fusagasugá, julio 29 del 2024.

HORA: 02:00 p.m. – 02:30 p.m.

LUGAR: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA

TEMA: Capacitación Plan Manejo de Alimentos Alérgenos

ASISTENTES: Auxiliares del servicio de alimentos, técnico en gastronomía

ORDEN DEL DÍA:

1. **OBJETIVO:**

Socializar el plan manejo de alimentos alérgenos del Hogar Nazareth Chinauta, al área de servicios de alimentos.

2. **INTRODUCCIÓN:**

Los alérgenos alimentarios son aquellos que poseen la capacidad de desencadenar una respuesta inmunitaria anormal que provoca una reacción alérgica en una persona, ingerirlos puede causarles enfermedades e incluso la muerte. La única forma de controlarlas es evitando su consumo. Por lo cual, las etiquetas de los alimentos pueden ayudar a los consumidores con alergias a los alimentos a evitar alimentos o ingredientes a los que ellos o sus familias son alérgicos.

Por esta razón, para garantizar la seguridad alimentaria de todas las personas mayores del hogar, se diseña el presente plan para establecer y ejecutar un control de alérgenos. La gestión de alérgenos ha de tener en cuenta toda la cadena de producción y distribución del producto, desde las materias primas hasta la distribución.

3. ACTIVIDADES DESARROLLADAS

El contenido de la temática a plantear se realiza, teniendo en cuenta el documento de *"PLAN MANEJO DE ALIMENTOS ALÉRGENOS. CCC HOGAR NAZARETH - CHINAUTA.* Fusagasugá - Cundinamarca 2024".

DESARROLLO:

Se realiza socialización sobre las estrategias a implementar en el servicio de alimentos para el manejo de alimentos potencialmente alergénicos:

3.1 Recepción de materia prima:

- Seleccionar las materias primas que ingresan al servicio de alimentos para realizar la respectiva evaluación e identificación de la presencia de ingredientes potencialmente alergénicos.
- Recepcionar los alimentos alérgenos en bodega para su almacenamiento, revisión de rótulos de clasificación y fechas de vencimiento.
- Separar en recipientes específicos para alimentos alérgenos con el objetivo de evitar contaminación cruzada con los demás alimentos.

3.2 Etiquetado de alimentos alérgenos:

Los alimentos previamente seleccionados en la etapa de recepción de materia prima se rotularán de la siguiente manera:

ALIMENTO ALÉRGENO Y/O CON INGREDIENTES POTENCIALMENTE ALERGÉNICO

3.3 Manejo de alimentos alérgenos en almacenamiento de alimentos no perecederos:

Todos los alimentos previamente etiquetados como alimentos alérgenos y/o con ingredientes potencialmente alergénicos serán ubicados en el área destinada para su almacenamiento retirado de la demás materia prima no alergénica, con el fin de evitar contaminación

3.4 Distribución:

Los alimentos identificados con etiquetado de alimento alérgeno y/o con ingredientes potencialmente alergénicos, que son suministrados por el servicio de alimentos a las personas mayores en los diferentes tiempos de comida (desayuno, nueves, almuerzo, onces y cena) serán distribuidos de forma ordenada y separada de los otros alimentos no alérgenos, evitando en todo momento contaminación cruzada.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Ejecución del plan de manejo de alimentos alérgenos	Área de cocina	Inmediatamente

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: Plan Manejo de Alimentos Alérgenos 2. Lugar o Localidad o Sede: Hogar Nazareth Chingaza. 3. Fecha y hora: 29.07.2024 2:30 pm.

4. Nombre responsable: Keibis Maiseth Quiñonds 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	Yeudy Reus	CC	1064714497	H Nazarth	OPC			3144323321	Yeudy Reus
2	Laura Bernal	CC	1233491156	H Nazareth	OPC			3228542552	Laura B.
3	Sergio Bongota	CC	1023366377	H Nazareth	OPC			3002324519	Sergio Bongota
4	Luz Mery Ardila A	CC	39.627944	H Nazareth	OPC			3134533433	Mery
5	Suleiny Patricia cwz	CC	1069954055	H Nazareth	OPC			3014603891	Suleiny cwz
6	maria Idaly mesa cupitra	CC	40363350	H Nazareth	OPC			3222589564	maria Idaly
7	Andres Congyo Hdz	CC	1064743544	H. Nazreth	Gastronomo			3214227041	
8	Karolain Suarez Diaz	CC	1080290011	H. Nazareth	O.P.C			3219044923	Karolain
9	Liliana Janeth Castro Arc	CC	1011168743	H Nazareth	OPC.			3046581922	
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

