ACTA N° 17

FECHA: Fusagasugá, Junio 12 del año 2024

HORA: 03:00 pm – 03: 30 pm

LUGAR: Kilometro 2 vía Pasca, Vereda los Sauces, Fusagasugá. Taller segundo piso, Comunidad de Cuidado

TEMA: Socialización diligenciamiento formato recepción de alimentos.

ASISTENTES: Planilla de asistencia. Auxiliares de alimentación y auxiliares de enfermería.

ORDEN DEL DÍA:

1. Convocatoria al personal.
2. Socialización del objetivo de la capacitación
3. Pre test mediante preguntas aleatorias frente al tema
4. Socialización instrucciones para el diligenciamiento del formato
5. Retroalimentación
6. Post test mediante preguntas aleatorias
7. Diligenciamiento formato de asistencia

DESARROLLO:

1. Se realizó convocatoria al personal al taller del segundo piso, teniendo en cuenta medidas de autocuidado y bioseguridad en el marco de la prevención, promoción y conservación de la salud con ocasión en infecciones respiratorias, incluidas las originadas por la Covid 19.
2. Se dio inicio a la reunión siendo las 03:00 pm, socializando a los asistentes el objetivo de la capacitación el cual fue explicar el correcto diligenciamiento del formato Recepción de alimentos, con el fin de asegurar que los alimentos que llegan a la unidad operativa cumplan con las características organolépticas, microbiológicas, químicas y físicas requeridas por la Secretaria Distrital de Integración Social (SDIS) y normatividad vigente, con el fin de garantizar la calidad, cantidad, inocuidad y oportunidad de los alimentos recibidos.
3. Después se realizó entrega en físico de fotocopias, del formato recepción de alimentos, a cada uno de los asistentes, y se realizaron preguntas de forma aleatoria acerca de que se registraba en los diferentes ítems contenidos en el formato, como forma de pre test de la capacitación, con el fin de indagar que información conocían respecto al documento.

4. Se realizó socialización del instructivo para el diligenciamiento del formato recepción de alimentos, el cual se encuentra publicado en la plataforma de la Secretaria de Integración Social.
5. Se dio inicio explicando que debía diligenciarse en cada uno de los ítems contenidos dentro del formato:
   - Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa
   - Servicio Social: nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
   - Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
   - Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
   - Operador: nombres y apellidos del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribirá SDIS.
   - Fecha: día, mes y año (dd/mm/aaaa) de la recepción de los alimentos.
   - Hora: hora en número en formato militar, de la recepción de los alimentos
   - Ej: 10:20, 16:05.
   - Alimento: registre el nombre del alimento o producto que ingresó de acuerdo a la remisión.
   - Cantidad: registre la cantidad del producto recibido en la unidad de medida de acuerdo a la presentación del alimento (kg, g, lt, c.c,unidad, paquete, entre otros)
   - Número de lote: registre el número de lote del producto recibido. Para frutas y verduras registre la fecha de ingreso de la materia prima.
   - Fecha de vencimiento: registre la fecha de vencimiento (dd/mm/aaaa) del producto recibido. Para frutas y verduras registre la posible fecha de salida de la materia prima.
   - Temperatura: registre la temperatura en grados centígrados (ºC) de alimentos que lleguen en refrigeración o congelación. Para los productos (huevos, panadería, abarrotes, frutas y verduras) registre N.A. Nota: Limpie y desinfecte el instrumento cada vez que lo utilice.
   - Inspección: realice inspección del olor, color y estado del empaque y marque con una (x) según corresponda.
   - Transporte, personal manipulador de alimentos: verifique las condiciones higiénico sanitarias del vehículo, canastillas y del personal manipulador que hace la entrega de los alimentos (uso de elementos de protección, manipulación de los alimentos). Marque con una (x) en Cumple ó No cumple de acuerdo a lo observado. La observación del vehículo se hará sólo cuando los alimentos no sean transportados en vehículos destinados para transportar alimentos como: bicicletas, carros particulares, taxis o que el manipulador venga caminando sin que se observe en que medio transportó los alimentos. El personal manipulador de alimentos no deberá salir de la unidad operativa en horarios de prestación del servicio con el uniforme para verificar el vehículo

transportador.

- Aceptabilidad: registre con una (x) si se acepta o no, el alimento motivo de inspección
- Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura, calidad de los productos, vehículo, personal manipulador o en caso de no aceptar el producto ampliar descripción del motivo.
- Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, tipo de documento, ejemplo: CC/CE. Número de documento y cargo de la persona encargada de registrar la información.
- Nota aclaratoria: en este formato se deben registrar todos los alimentos el día de llegada de la materia prima. No deje espacios en blanco, utilice las siglas N.A (No Aplica).

6. Después se realizó retroalimentación mediante lluvias, en donde de manera aleatoria se realizaron preguntas a los asistentes, acerca de que debía diligenciarse en cada uno de los ítems contenidos en el formato; además de solución de dudas e inquietudes frente al diligenciamiento del formato
7. Para continuar, como pos test de la capacitación, se entregaron fotocopias a cada uno de los asistentes del formato recepción de alimentos y se realizaron preguntas de forma aleatoria acerca de que se debía diligenciar en cada uno de los ítems contenidos, con el fin de evaluar si habían comprendido la explicación frente al mismo y se realizó diligenciamiento del formato de asistencia
8. Para finalizar, se realizó diligenciamiento del formato de asistencia y se dio por terminada la capacitación siendo la 03:30 pm

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de Julio del año 2024

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Javier Alejandro Ríos Garzón	Coordinador	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	
María Fernanda Ramírez Pérez	Nutricionista	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	
Jenny Stella Novoa Agudelo	Nutricionista	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	
Erik Estrada Castro	Nutricionista	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara	

Anexos: Evidencia Fotográfica de la capacitación.

Elaboró:
María Fernanda Ramírez Pérez
Nutricionista Dietista

Jenny Stella Novoa Agudelo
Nutricionista Dietista

Evidencia Fotográfica



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 1 Fecha: Memo I2023023863 - 14/08/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: Socialización diligenciamiento formato recepción de alimentos 2. Lugar: taller Segundo Piso comunidad de cuidado Hogar francisco y clara 3. Fecha y hora: 12/06/2024 - 03:00 PM - 03:30 PM

4. ítem	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	Diana Lizeth Castellanos	1003538853	comunidad de cuidado Hogar francisco y clara	Aux Alimentos	contratista	—o—	3227735708	Diana C.
2	Sandra Milena Tapia	24731742	Comunidad de cuidado H Fco	tec. Alimentos	contratista	—o—	3132369081	
3	María T. Sánchez	39707.726	comunidad de cuidado Hogar Francisco y clara	S. Generales	contratista	—o—	3213389240	María T. Sánchez
4	Dolly Morales Mora.	20824745	comunidad de cuidado Hogar francisco y clara	Auxiliar de Alimentos	contratista		3138941413	
5	Paola Rodriguez	1007569631	comunidad de cuidado hogar Francisco y clara	Aux. servicios Generales	contratista	—o—	3106741011	
6	Jenny Wilches G.	1124825472	comunidad de cuidado Hogar Francisco Clara	AUX S. Generales.	contratista	—o—	3052331329.	
7	Heidy Rocio Nieto	1069746830	comunidad de cuidado Hogar Francisco y clara	AUX cocina	contratista	—o—o—	3196407425	
8			comunidad de cuidado Hogar Francisco y clara	AUX Alimentos.	Contratista	—o—	3132199102.	
9	Andrea Daza Parra	1069734479	comunidad de Hogar Fco. y cl	manipulador alimentos	contratista	—11—	3053647777	
10	Ilse Elvira	39623961.	comunidad de cuidado Hogar	Aliento	contratista	—l—	3227066184	
11	Alba Lucia Lopez	20391616	comunidad de Hermana Francisca	Manipulador de Alimentos	contratista	——	3133154704	
12	Fred Torres	2965495	Comunidad Hogar Fco y Clara	manipulador de Alimentos	contratista	—l—	3102136960	
13	Gerardo Molina	1072895440	Comunidad Hermana Francisca	AUX Alimentos	contratista	—l—	3233152211	
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

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