ACTA N° 017

FECHA: Bogotá, agosto, 22 de 2024.

HORA: 14:00 p.m. - 15:00 p.m.

LUGAR: Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María

TEMA: Acta de inducción y reinducción.

ASISTENTES: David Esteban Perdomo Sossa – Nutricionista
Manipuladores de alimentos (Planilla de asistencia)

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo
2. Introducción a la actividad
3. Desarrollo del tema
4. Materiales a utilizar

DESARROLLO:

1. Objetivo

El objetivo principal de la cualificación es fortalecer en el personal del servicio de alimentación de la Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María los conocimientos necesarios para manejar adecuadamente la minuta de servicio contratada.

2. Introducción a la actividad

La alimentación juega un papel fundamental en la salud y el bienestar de los individuos, especialmente en entornos como la Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María. Es por ello que la capacitación del talento humano encargado del servicio de alimentación adquiere una relevancia aún mayor. El día 22 de agosto de 2024, se realizó una reinducción con el propósito de fortalecer las habilidades y conocimientos del personal en el manejo adecuado de la minuta de alimentos. El objetivo principal es garantizar que el equipo esté debidamente preparado para seguir la minuta patrón, implementar el ciclo de menús de manera efectiva y realizar un análisis del aporte nutricional de las preparaciones servidas. Además, se pretende que el personal comprenda y aplique los criterios técnicos establecidos en el anexo, que contemplan posibles modificaciones en alimentos o preparaciones, siempre en concordancia con los estándares de calidad y nutrición exigidos por la institución. En última instancia, esta capacitación no solo busca mejorar la calidad de los servicios alimentarios ofrecidos, sino también promover la salud y el bienestar integral de los miembros de la comunidad a la que servimos.

3. Desarrollo del tema

Se inicia la sesión con una breve pausa activa de movimiento y coordinación, donde los participantes debían seguir un comando numérico que indicaba una acción específica y que debían seguir a un ritmo constante, prestando atención a la variación de los comandos dictados por el orientador (nutricionista).

Posterior al espacio de pausa activa, se procede a realizar una revisión rápida de los fundamentos de la minuta patrón y el ciclo de menús, reconociendo los estándares de calidad establecidos en el anexo técnico y las obligaciones contractuales, las cuales debemos realizar, monitorear y mejorar de manera continua.

Se continúa desarrollando términos como “Intercambio” el cual se refiere a una cantidad específica de alimento que proporciona una cantidad similar de energía o nutrientes en comparación con otro alimento del mismo grupo. Estos alimentos pueden ser reemplazados o intercambiados entre sí.

Las listas de Intercambios están diseñadas para agrupar alimentos con valores de energía, carbohidratos, proteínas, grasas y micronutrientes aproximadamente equivalentes. Por lo tanto, un alimento puede sustituirse por otros dentro de la misma lista

Se explica además, el ítem de vigilancia nutricional donde se establecen todos los criterios de valoración nutricional y seguimiento; se comparten las características de la estrategia de información, educación y comunicación socializando su importancia en el fortalecimiento de estilos de vidas saludables; finalmente se explica la participación que tiene el área de nutrición

para la ejecución del plan de saneamiento básico y se fortalece la educación a los asistentes en todos los procesos que se realizan desde el área de nutrición para la adecuada prestación del servicio en la comunidad de cuidado.

Durante las conclusiones se admite desconocimiento en el manejo de las consistencias de las preparaciones y su beneficio en el proceso de alimentación, debido a que no se había realizado actualización de las dietas de las personas mayores.

En cuanto al tema del Plan de Saneamiento, según la normatividad colombiana, es fundamental cumplir con ciertos lineamientos que garantizan la calidad e inocuidad de los alimentos, así como la seguridad en el ambiente de trabajo. Estos componentes están diseñados para asegurar que cada etapa del manejo de alimentos se realice de manera higiénica. A continuación, se detallan los principales puntos que todo establecimiento de alimentos debe cumplir:

Limpieza y desinfección de superficies y equipos

Es necesario mantener todas las áreas de trabajo limpias y desinfectadas. Esto incluye mesas, utensilios, electrodomésticos y cualquier equipo que tenga contacto con alimentos. Para ello, debemos usar productos adecuados que no dejen residuos que puedan contaminar los alimentos. Además, es importante establecer rutinas de limpieza diaria y profunda.

Control de plagas

Se deben tomar medidas preventivas para evitar la presencia de plagas como insectos y roedores. Esto implica contar con un plan de fumigación regular y realizar inspecciones para identificar posibles puntos de acceso o focos de infestación. Siempre debemos estar atentos a la aparición de cualquier indicio de plagas y actuar de manera inmediata.

Abastecimiento de agua potable

El agua que usamos en la cocina, tanto para la preparación de alimentos como para la limpieza, debe ser potable y cumplir con los estándares de calidad. Debemos revisar constantemente las instalaciones de agua y asegurarnos de que no haya contaminación en las tuberías o tanques de almacenamiento.

Manejo de residuos sólidos y líquidos

Es crucial que los residuos generados en la cocina se manejen de manera correcta para evitar la proliferación de bacterias y malos olores. Debemos contar con recipientes adecuados para

separar los desechos orgánicos e inorgánicos y seguir las normas de disposición final, asegurándonos de que no se acumulen dentro de las áreas de trabajo.

Higiene personal de los manipuladores de alimentos

Todo el personal debe cumplir con estrictas normas de higiene personal. Esto incluye el uso de uniforme limpio, el lavado constante de manos y uñas antes de manipular alimentos, y la utilización de elementos de protección como guantes y gorros. Además, se debe evitar el uso de joyas o relojes que puedan caer en la comida.

Estos cinco puntos son esenciales para garantizar que el ambiente en el que trabajamos sea seguro y que los alimentos que preparamos cumplan con los estándares de calidad e inocuidad exigidos por la ley.

4. Materiales a utilizar

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
No se generan compromisos	No aplica	No aplica

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de mayo

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
David Esteban Perdomo	Nutricionista	CC Corazón Inmaculado de María	
Hna. Anabelly Cadena	Coordinadora	CC Corazón Inmaculado de María	Hna Anabelly Cadena

Anexos: Listado de asistencia y registro fotográfico

Elaboró: David Esteban Perdomo Sossa - Nutricionista

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: Acta inducción y reinducción 2. Lugar: CLC Corazón Inmaculado de María 3. Fecha y hora: 22/08/24 - 14:00 - 15:00 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	Jefferson Ramos	1015464 53	CCC corazon inmaculado María	T. cocina			3197302225	
2	Luna Barbosa	1019988168	CCC corazon Inmaculado M	Aux. cocina			3041695787	Luna Barbosa
3	Sara Camila Barreto.	1193069620	CCC. corazon inmaculado M.	Aux. Cocina.			3167960327	Sara Barreto.
4	Hortencia Rodriguez	65.746822	CCC corazon inmaculado M	Aux cocina			3015044492	Hortencia R.D
5	Ana Maria Ballen	1072748751	corazon Inmaculado de Maria	Aux Cocina			3185533320	Ana Maria Ballen
6	Sandra Milena P.R.	23637957	CCC Corazon Inmaculado M.	Aux cocina			3108668625	
7	Sandra Milena Martinez	33.702.240	Corazon Inmaculado María	Aux. cocina			3209418174	Sandra Martinez
8								
9								
10								
11								
12								
13								
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.

Dominicas Hijas de Nuestra Señora de Nazareth
CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA
NIT No. 860.007.392-4

Nombre: Hortencia Rodriguez Diaz
Cargo: Auxiliar cocina

Pretest

1. **¿Cuáles son las 4 principales derivaciones dietarías?**

   1. Hipoglucidos
   2. Blanda - N.
   3. licuado
   4. Hiperproteinicas

2. **¿Cuántos tiempo de comidas diarias se ofrecen a las personas mayores?**

   R// 5. diarias +
   Tinto +
   Refrigerio Nocturno

Dominicas Hijas de Nuestra Señora de Nazareth
CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA
NIT No. 860.007.392-4

Nombre: Hortencia Rodriguez Diaz
Cargo: Auxiliar cocina

Post test

1. **¿Cuáles son los 4 componente del plan de saneamiento?**

   1. control de plagas
   2. limpieza y desinfeccion
   3. Manejo y disposicion de residuos.
   4. Abastesimiento de agua y aguas residuales

2. **Nombre tres principales productos químicos usados en la cocina.**

   1. Sunami
   2. Desengrasante
   3. wisper

Dominicas Hijas de Nuestra Señora de Nazareth
CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA
NIT No. 860.007.392-4

Nombre: Sandra Milena Prada
Cargo: AUXILIAR

Pretest

1. **¿Cuáles son las 4 principales derivaciones dietarías?**
   1. Epugluciolas
   2. Licuados
   3. hiperpeoteicos
   4. Ipotreicas.
2. **¿Cuántos tiempo de comidas diarias se ofrecen a las personas mayores?**

   R// son: 7. bebidas calientes
   1 Desayuno
   2 Nueves.
   3 Almuezo
   4 Onces.
   5 cena
   6 Merienda nocturna.

Dominicas Hijas de Nuestra Señora de Nazareth
CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA
NIT No. 860.007.392-4

Nombre: Sandra Milena R.
Cargo: Auxiliar.

Post test

1. **¿Cuáles son los 4 componente del plan de saneamiento?**
   1. control de plagas
   2. Limpieza y desinfección
   3. Abastecimientos de agua
   4. Manejo de recicluos.
2. **Nombre tres principales productos químicos usados en la cocina.**
   1. Sunami
   2. ipocloxito.
   3. Solitax

Nombre: Sara Camila Barreto Bernal
Cargo: Auxiliar de restaurante.

Pretest

1. **¿Cuáles son las 4 principales derivaciones dietarías?**
   1. hipoglucido.
   2. hiperproteico.
   3. Licuados.
   4. No carnes rojas.
2. **¿Cuántos tiempo de comidas diarias se ofrecen a las personas mayores?**

R// 6:00am – 7:00am bebida Caliente.
- Desayuno
- Nueves.
- Almuerzo.
- onces.
- cena.
- merienda nocturna.

Siete.

Dominicas Hijas de Nuestra Señora de Nazareth
CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA
NIT No. 860.007.392-4

Nombre: Sara Camila Barreto Bernal.
Cargo: Auxiliar de restaurantes

Post test

1. **¿Cuáles son los 4 componente del plan de saneamiento?**
   1. control plagas.
   2. Limpieza y Desinfección
   3. Abastecimiento de agua.
   4. Manejo de residuos.
2. **Nombre tres principales productos químicos usados en la cocina.**
   1. Tsunami. (desinfección Frutas y verduras).
   2. X42. (hipoclorito).
   3. Solitaire (jabón).

Dominicas Hijas de Nuestra Señora de Nazareth
CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA
NIT No. 860.007.392-4

Nombre: Jefferson Ramos
Cargo: T. cocina

Pretest

1. **¿Cuáles son las 4 principales derivaciones dietarías?**
   1. hipoglucido
   2. hipocalórico
   3. semiblande
   4. hiperproteíca
2. **¿Cuántos tiempo de comidas diarias se ofrecen a las personas mayores?**

   R// 7

Dominicas Hijas de Nuestra Señora de Nazareth
CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA
NIT No. 860.007.392-4

Nombre: Jefferson Ramos
Cargo: T. cocina

Post test

1. **¿Cuáles son los 4 componente del plan de saneamiento?**
   1. Limpieza y desinfección
   2. Control de plagas
   3. Manejo de vesidvos
   4. Abastecimiento de Agua
2. **Nombre tres principales productos químicos usados en la cocina.**
   1. hipoclorito (XY2)
   2. Tsunami (Verduras y frutas)
   3. Solitaire. (jabón)

Dominicas Hijas de Nuestra Señora de Nazareth
CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA
NIT No. 860.007.392-4

Nombre: Sandra Milena Martinez
Cargo: Auxiliar de cosina

Pretest

1. **¿Cuáles son las 4 principales derivaciones dietarías?**
   1. Hipoglusada
   2. Yerproteica
   3. Blanda
   4. Licuado
2. **¿Cuántos tiempo de comidas diarias se ofrecen a las personas mayores?**

   R// 6 diarios
   Refrigerio de noche

Dominicas Hijas de Nuestra Señora de Nazareth
CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA
NIT No. 860.007.392-4

Nombre: Sandra Martinez
Cargo:

Post test

1. **¿Cuáles son los 4 componente del plan de saneamiento?**
   1. Control de plagas
   2. Y desinfencion y limpieza
   3. manejo y desposicion de reciduos
   4. Abastecimiento de agua y agua recidual
2. **Nombre tres principales productos químicos usados en la cocina.**
   1. Sunami
   2. Desengrosante
   3. Solitaire