ACTA N° 267

FECHA: Fusagasugá, Octubre 9 del 2024.

HORA: 02: 30 pm – 03:15 pm

LUGAR: Kilometro 2 vía Pasca, Vereda los Sauces, Fusagasugá. Comedor Trabajadores

TEMA: Diligenciamiento formato control de temperatura de equipos de refrigeración y congelación

ASISTENTES: Planilla de asistencia. Auxiliares de alimentación y auxiliares servicios generales.

ORDEN DEL DÍA:

1. Convocatoria al personal al comedor de personas mayores
2. Socialización del objetivo de la capacitación
3. Pre test mediante lluvia de ideas
4. Desarrollo del tema
5. Post test mediante preguntas aleatorias
6. Diligenciamiento del formato de asistencia

DESARROLLO:

1. Se realizó la convocatoria del personal al comedor general personas mayores, para dar inicio a la reunión siendo las 2:30 p.m., tiendo en cuenta medidas de autocuidado, bioseguridad y adecuado uso de los elementos de protección personal.
2. A continuación se socializo a los participantes el objetivo de la capacitación el cual fue explicar la manera de realizar el diligenciamiento diario del formato control de temperaturas de equipos de refrigeración y congelación del servicio de alimentación, con el fin de verificar el buen funcionamiento de los mismos y garantizar la cadena de frío para los alimentos de alto riesgo allí almacenados.
3. Después se realizó entrega en físico de fotocopias del formato FOR-PSS-238 Control de temperaturas en equipos de refrigeración y el FOR-PSS-239 Control de temperaturas en equipos de congelación a cada uno de los asistentes, y como forma de pretest de la capacitación, realizaron preguntas relacionadas con el tema, donde a través de lluvia de ideas se logró participación aleatoria a los participantes, con el fin de indagar que información conocían respecto al documento.

4. Seguidamente se explicó el instructivo para el diligenciamiento de este formato, el cual se encuentra publicado en la plataforma de la Secretaria de Integración Social y se indicó la información que debía registrarse en cada uno de los ítems contenidos dentro del formato, a saber:
   - 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.
   - Año: año (en número) en el cual se está registrando la lectura de la temperatura.
   - Mes: mes (en letra) en el cual se está registrando la lectura de la temperatura.
   - Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
   - Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
   - Día: día de la semana en el cual se está verificando y registrando la temperatura.
   - Temperatura en grados centígrados: marque con una equis (X) ó un punto (.), la temperatura registrada en el termómetro cruzándola con el día de la semana y la hora en la cual está efectuando la toma. Recuerde registrar las temperaturas tres veces al día: Hora inicio de jornada; hora intermedia: 12 m y hora final de la jornada. En caso de evidenciar variaciones inusuales de temperatura, se debe avisar de inmediato al profesional de Nutrición o al Coordinador o responsable de la Unidad Operativa
   - Responsable del diligenciamiento: nombres y apellidos en letra legible, firma y cargo de la persona responsable de registrar la información. Ejemplo: Auxiliar de cocina
   - Observaciones: notas aclaratorias sobre eventos relacionados en la verificación y registro de temperatura. Ejemplo: Lavado de nevera, corte de luz, daño del equipo entre otros.
5. Luego se realizaron preguntas de forma aleatoria a los asistentes, frente a los horarios en que debían registrar las temperaturas de los equipos, como debía registrarse en el formato y que debían diligenciar en cada uno de los ítems contenidos, con el fin de evaluar si habían comprendido la explicación frente al mismo.
6. Para finalizar se realizó diligenciamiento del formato de asistencia y se dio por terminada a la capacitación siendo las 03:15 p.m.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día 06 de noviembre del año 2024

En constancia de lo anterior firman:

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

Anexos: Evidencia Fotográfica de la capacitación y lista de asistencia

Elaboró:
María Fernanda Ramírez Pérez
Nutricionista Dietista

Erik Estrada Castro
Nutricionista Dietista

Jenny Stella Novoa Agudelo
Nutricionista Dietista

Evidencia Fotográfica



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C
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: Diligenciamiento Formato Control Temperaturas 2. Lugar o Localidad o Sede: Comedor General Personas Mayores 3. Fecha y hora: Octubre 9 de 2024 02:30 pm - 03:15 pm

4. Nombre responsable: Jonny Jovoa - Yolfernanda Ramirez - Erik Estrada 5. Dependencia responsable: Nutrición

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	Yor [illegible]	CC	34623961	comunidad de ayuda y cuidado Hogar de Anciano		Contratista	—	3227066184	
2	Maria T. Sanchez	C.C.	39.707.776	C.C Hogar Fco y clara	S. General	Contratista	—	3213889740	Maria T. Sanchez
3	Jose Zapata		3129106	Hogar Fco y clara	S. General	Contratista	—	3142486620	
4	Andrea Paez Parra	CC	1064734470	Hogar Fran y clara	Manipulador Alimento	Contratista	—	3053647227	
5	Paola Rodriguez	CC	1007569631	Comunidad de cuidado FVC	Auxiliar de servicios generales	Contratista	—	3106741011	
6	Liliana Torres	CC	1064 [illegible]	Hogar Francisco clara	manipulador Alimentos	Contratista	—	3009366188	
7	Yeny Paola Corzo	CC	1004945566	Hogar Francisco clara	Manipulador Alimentos	Contratista	—	3143249902	Yeny Paola Corzo
8	Alba Jacqueline Rodriguez	CC	20391616	Francisco clara	manipulador Alimento	Contratista	—	3133157404	Jacqueline Rodriguez
9	Heidy Rocio Nieto	CC	1069746830	Francisco clara	Manipulador Alimentos	Contratista	—	3196407425	
10	Gyan Esau Cubero.	CC	1064321315	My clara	Auxiliar de S. General	Contratista	—	3203532 [illegible]	
11	Diana Castellanos	CC	1003556653	My Francisco y clara	manipulador Alimento	Contratista	—	3227735708	
12	Dolly Mendez	CC	20932415215	Hogar Fran y clara	Manipulador alimento	Contratista	—	3138994413	
13	Sandra M. Tangarife	CC	20472632 [illegible]	Hogar Fco y clara	tecnico Alimentos	Contratista	—	3131428632	Sandra M. Tangarife
14						Contratista			
15						Contratista			
16						Contratista			
17						Contratista			
18						Contratista			
19						Contratista			
20						Contratista			

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.