ACTA No. 4145.020.14.63.47	FECHA:	24/feb/2025
	HORA INICIAL:	02:00 pm
OBJETIVO: Realizar capacitación en manipulación de alimentos a vendedores informales dictada por el, Grupo de Alimentos y bebidas de Sec. Salud, dinamizado por el Comité Comunitario EPV comuna 6.	HORA FINAL:	05:30 pm
	LUGAR: Salón multiservicios calle B2#3BN-00 Floralia 1A	

ASISTENTES: Nubia Milena Duque Acuña – Contratista, Darling Julieth Rodríguez - Contratista, Carmen Cedeño, Nelly Gómez y Luis Fernando Triana Promotores Comité Comunitario “Entornos para la Vida” - EPV comuna 6. (Ver listado de asistencia)

AUSENTES: N/A

INVITADO: N/A

ORDEN DEL DÍA:

1. Bienvenida y socialización del objetivo de la reunión
2. Desarrollo de la capacitación en manipulación de alimentos a vendedores informales del barrio Floralia comuna 6.
3. Tareas y compromisos

DESARROLLO:

1. Bienvenida y socialización del objetivo de la reunión

Nubia Milena Duque y Darling Julieth Rodríguez – contratistas del Subgrupo Promoción de Entornos para la Vida de la Secretaría de Salud de Cali diligenciaron el listado de asistencia, recibiendo las fotocopias de cédulas de los 33 vendedores informales de alimentos asistentes a la capacitación, documento necesario para la generación del certificado de participación por parte de este Organismo.

Seguidamente la profesional Nubia Milena Duque dio la bienvenida a los vendedores informales de alimentos de los sectores 1 y 2 del barrio Floralia, a los promotores del Comité Comunitario “Entornos para la Vida” de comuna 6, como también al Ingeniero de Alimentos del Grupo IVC (Alimentos y Bebidas) de la Secretaría de Salud.

ste documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

La contratista informó que el objetivo de la reunión es realizar capacitación en manipulación de alimentos a vendedores informales del barrio floralia – comuna 6, ésta es una iniciativa del Comité Comunitario de comuna 6, quienes realizaron la convocatoria y harán seguimiento a lo aprendido en la jornada de hoy.

Entre los vendedores informales de alimentos, se encontraron aquellos que se dedican a la venta de arepas, jugos, comidas rápidas, frituras, asados, helados, almuerzos.

2. Desarrollo de la capacitación en manipulación de alimentos a vendedores informales del barrio Floralia comuna 6.

Seguidamente se presentó el Ingeniero de Alimentos Lian Moreno, quien hace parte del Grupo de Gestión Integral de la Salud Ambiental de la Secretaría de Salud - Subgrupo Inspección, Vigilancia y Control – IVC (Alimentos y Bebidas).

El ingeniero continuó con el desarrollo de la capacitación:

Hizo introducción al concepto que es un Alimento: refiere que es todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y a la energía que necesarios para el desarrollo de procesos biológicos.

Así mismo refiere sobre que son los alimentos Perecederos: aquellos alimentos que inician su descomposición de manera rápida y sencilla, es decir deterioran a temperatura ambiente en un tiempo corto y necesitan frio para evitar su descomposición.

Hizo introducción al concepto de expendio de alimentos: Es una industria vital que alimenta a las comunidades ofreciendo una amplia variedad de productos frescos y nutritivos, desde mercados locales hasta grandes supermercados, este sector desempeña un papel crucial en la vida diaria de las personas.

Personal Manipulador: Es toda persona que interviene directamente y aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendido de alimentos. Por ejemplo: campesino, productor, transportador, comercializador, y usted.

ste documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

Manipulador de alimentos:

1. Lavado de manos (PRIMERA REGLA DE ORO)
2. Uso de Uniforme (Colores claros)
3. Calzado cerrado
4. Goeeo, Cofia o Redeciclla que recoja todo el cabello
5. Sin anilloas, Sin Aretes, Sin Reloj, Sin Pulseras
6. Sin Maquillaje, Sin Locioòn o perfume en su cuerpo
7. Uso de tapabocas desechables si prepara o sirve los alimentos.

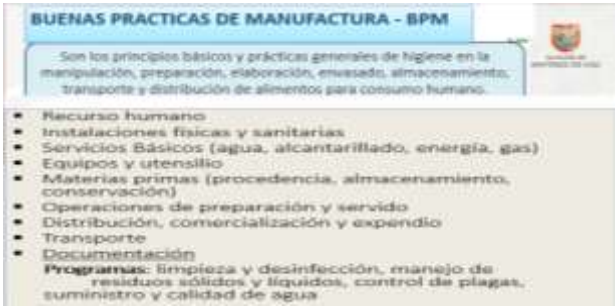
También hizo énfasis en las Temperaturas de conservaciòn de alimentos. En la siguiente imagen se visualiza la temperatura correcta e incorrecta que se debe tener con los alimentos.





Posteriormente hizo énfasis en las buenas prácticas de manipulación de alimentos:

a. Higiene: Mantener una excelente higiene personal y del área de trabajo.
b. Separación: Evitar la contaminación cruzada mediante la separación de alimentos crudos y cocinados.
c. Cocción: Asegurar una cocción adecuada de los alimentos para eliminar cualquier riesgo microbiológico.
d. Refrigeración: Mantener los alimentos a la temperatura adecuada para conservar su frescura y seguridad.



ste documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

Así mismo, informó sobre el almacenamiento y conservación de los alimentos:

a. Recepción: Revisar la calidad y condiciones de los productos al momento de recibirlos.
b. Organización: Almacenar los alimentos de manera ordenada y clasificada para facilitar su control y rotación.
c. Conservación: Utilizar técnicas adecuadas de refrigeración, congelación y envasado para mantener la frescura y seguridad de los productos.

Condiciones en las que debe estar un alimento antes de se consumido:

a. Calidad – inocuidad
b. Calidad: carateristicas sensoriales del alimento como color, olor, sabor, textura, apariencia, viscosidad, antidad, y calidad de nutrientes, proteinas, formulaciòn utilizada para la preparaciòn.
c. Inocuidad: la condiciòn especial que tiene un alimento de no enfermar al consumidor cuando es ingerido.





Clases de peligro:

a. Peligros Biológicos: virus, bacterias, hongos, parásitos.
b. Peligros químicos: jabones, detergentes, insecticidas, aditivos.
c. Peligros fisicos: vidrio, plastico, madera, otros.

¿Como se controla, reducen, eliminan o minimizan los peligros?

a. Acciones correctivas: lavados de manos.

Que es un riesgo: riesgo es toda posibilidad que se presente un peligro (contaminantes) Para el alimento y pueda afectar la salud del consumidor.

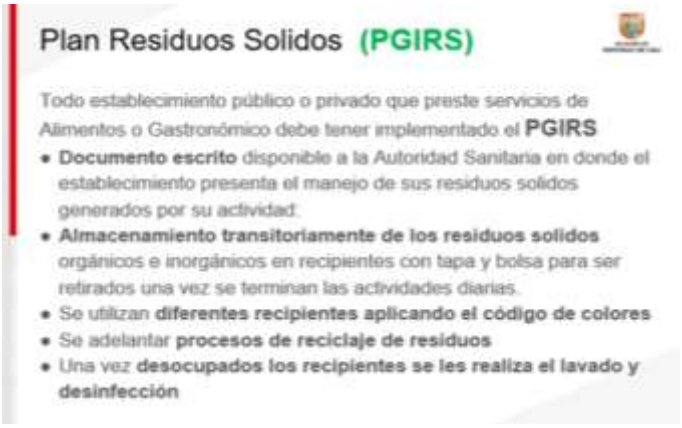
ste documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

Enfermedades transmitidas por alimentos (baterias, parasitos, virus) o contaminantes quimicos nocivos que se encuentran en los alimentos o en el agua potable.

Tambien hizo referencia al control de plagas en el sitio de trabajo o incluso en casa para evitar enfermedades y contaminaciòn de los roedores.



El manejo de residuos solidos en el lugar y en casa son factores muy importantes que les permite manejar un orden y un mejor manejo de lo utilizado.



Entre ellos la importancia de las condiciones Sanitarias y el Buen almacenamiento de alimentos que se deben de tener:

ste documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.





A continuación, hizo referencia a los requisitos legales y sanitarios para el expendio de alimentos:

1. Permisos y Licencias: Cumplir con todos los permisos y licencias requeridos por las autoridades locales y nacionales para operar un establecimiento de expendio de alimentos.
2. Normas Sanitarias: Seguir estrictas normas de higiene, manipulación y almacenamiento de alimentos para garantizar la seguridad y calidad de los productos.
3. Registro y Trazabilidad: Mantener registros detallados de los proveedores, lotes y fechas de caducidad de los productos para facilitar la trazabilidad





Hizo referencia a la atención al cliente en el expendio de alimentos:

a. Amabilidad y cortesía: Brindar una experiencia positiva al cliente a través de un trato cordial y servicial.
b. Conocimiento de productos: Estar bien informado sobre los productos, sus características y beneficios para asesorar adecuadamente a los clientes.

ste documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

c. Resolución de problemas: Tener la capacidad de atender y resolver de manera eficiente cualquier inquietud o reclamo de los clientes.
d. Empatía y escucha Activa: Comprender las necesidades y preferencias de los clientes para brindar un servicio personalizado y satisfactorio.

Evitar la Contaminaciòn Cruda.

La contaminaciòn puede ser:
Directa: aquellos alimentos contaminados
Indirecta: alimentos sin contaminar.

Para finalizar expresó como conclusión y recomendación: El propietario, la administraciòn del establecimiento y el personal que labore como manipulador de alimentos, seràn responsables de la inocuidad y la protecciòn de los alimentos preparados y expendidos al consumidor.

Ademàs, estaràn obligados a cumplir y hacer cumplir las prácticas higiénicas y medidas.

Los asistentes a la reunión participaron activamente, expresando sus preguntas e inquietudes, las cuales fueron contestadas oportunamente por el profesional Lian Moreno.

Entrega de certificados de participación

Las profesionales Nubia Milena Duque y Darling Julieth Rodríguez informaron que el certificado de participación a la capacitación será entregado en aproximadamente 20 días. Los promotores del Comité Comunitario los convocarán a una próxima reunión para que asistan al taller en aseguramiento en salud y riesgos laborales y al final se entregarán los certificados de participación.

3. Tareas y compromisos

a. Realizar convocatoria a los vendedores informales que asistieron a la reunión de hoy para que participen en el taller en aseguramiento en salud y riesgos laborales y entrega de certificados.
b. Realizar taller en aseguramiento en salud y riesgos laborales y entrega de certificados.

OBSERVACIONES GENERALES (Propuestas, Cambios y/o Adiciones): N/A

ste documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

TAREAS Y COMPROMISOS ESTABLECIDOS EN ESTA REUNIÓN

QUÉ HACER	RESPONSABLE	FECHA COMPROMISO
a. Realizar convocatoria a los vendedores informales que asistieron a la reunión de hoy para que participen en el taller en aseguramiento en salud y riesgos laborales y entrega de certificados.	Promotores Comité Comunitario EPV de comuna 6	18 / mar / 2025
b. Realizar taller en aseguramiento en salud y riesgos laborales y entrega de certificados.	Nubia Milena Duque – Contratista Subgrupo Promoción de Entornos para la Vida / Grupo Salud Laboral Secretaría de Salud /	21 / mar / 2025

Firmas (responsables)

NUBIA MILENA DUQUE ACUÑA
Contratista
Secretaría de Salud de Cali

CARMEN CEDEÑO
Promotor
Comité Comunitario EPV comuna 6

DARLING JULIETH RODRÍGUEZ
Contratista
Secretaria de Salud de Cali

ste documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

NOTA: Se anexa listado de asistencia compuesto por dos (2) folios y registro fotográfico compuesto por tres (3) fotos.

Elaboró: Darling Julieth Rodríguez Mora – Contratista
Revisó: Nubia Milena Duque Acuña - Contratista

REGISTRO FOTOGRÁFICO







ste documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

ALCALDIA DE SANTIAGO DE.CALI
DESARROLLO SOCIAL
SERVICIO DE SALUD PÚBLICA

MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN (MIPG)

REGISTRO DE ACTIVIDADES CON LA COMUNIDAD-SALUD

MMDS01.03.15.P001.F005 | VERSION 001

ACTA Nº: X 4145.020.14.63.47 | INFORME:

LUGAR: Salón Multi-Servicios calle 82 # 3BN-00 Floralia 1A

FECHA: 24 | Feb | 2025

HORA INICIAL: 02:00 pm

HORA FINAL: 05:30 pm

OBJETIVO: Realizar capacitación en manipulación de alimentos a vendedores informales, dictada por el grupo de Alimentos y Bebidas de la Sec Salud, dinamizado por el comité de comuna 6

Nº	Documento de Identidad	Nombre Completo	Edad	Sexo	Etnia: Indígena	Etnia: Afro	Etnia: Otro	Persona con capacidades especiales: Si	Persona con capacidades especiales: No	Identidad de Genero: Masculino	Femenino	Transmasculino	Transfemenino	Fluido	Orientacion Sexual: Heterosexual	Homosexual	Bisexual	Otro	Madre Cabeza de Hogar: Si	No	Victima del Conflicto Armado: Si	No	Tiene seres sintientes: Si	No	Correo Electronico	Telefono	Firma
1	1042431980	Carlos Gomez R.	33	M			X		X	X					X					X	X		X		lukegomez2@gm.	3007179257	Carlos Gomez
2	28402892	Martina rueda P.	64	F			X		X		X				X				X		X		X		lukegomez@gmail.com	3218649564	Martina
3	72253172	Eliseo Gomez R.	46	M			X		X	X					X				X			X		X	" " "	3136789580	Eliseo
4	31953202	Luz amanda Q.		F			X				X				X					X		X		X	" " "	3046366686	Luz Amanda
5	39380884	Rosa Maria L.	66	F			X		X		X				X					X		X		X	" " "	3128827977	Rosa
6	94424044	Jhon walter Rojas	49	M			X		X	X					X					X		X		X	" " "		
7	31232435	Harlela calderon		F			X				X				X					X			X	X	" " "	6024400	Karla Carcinaga
8	28681177	blanca Perez	66	F			X		X		X				X					X				X		3145633333	Blanca Perez
9	31581916	Paola andrea Giraldo		F			X		X		X				X				X			X			" " "	3183239	Paola A Giraldo
10	9739504	Ronal quintero		M					X	X					X					X		X		X	" " "	3168472850	
11	1106779047	angela Perez O.		F			X		X		X				X					X		X		X	" " "	3143367673	
12	0957915482	Erika solano	22	F					X		X				X						X	X		X	" " "	3217679	
13	51707811	Merly Rojas lemos	61	F			X		X		X				X				X			X		X	" " "	3122488	
14	28955211	Nohemy Guzman		F					X		X				X						X		X	X	" " "	3168553	Nohemy G.
15	31530969	Maria Ines meneses		F			X		X		X				X					X		X		X	" " "	3012555	Maria Ines
16	1108560428	SOFIA MENESES		F			X				X				X						X	X		X	" " "	3012555	Sofia.
17	6597039	Diego armando	21	M			X		X	X					X					X		X			" " "	3226682	Diego M
18	66988963	Marybi serrato	41	F			X				X				X				X			X	X		" " "	3157343	Maryb
19	34508214	Carmen cadavid	71	F			X		X		X				X				X			X		X			3154461512
20	31234324	Nelly gomez	69	F			X		X		X				X					X		X		X	3175129275	X	

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde

Powered by CamScanner

ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI
DESARROLLO SOCIAL
SERVICIO DE SALUD PÚBLICA

MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN (MIPG)

REGISTRO DE ACTIVIDADES CON LA COMUNIDAD-SALUD

MMDS01.03.15.P001.F005 | VERSION 001

ACTA N°: X | 4145.020.14.63.47 | INFORME:

LUGAR: Salón Multi-Servicios Calle 82 # 38N-00 Floralia LA

FECHA: 24/Feb/2025
HORA INICIAL: 02:00 pm
HORA FINAL: 05:30 pm

OBJETIVO: Realizar capacitación en manipulación de alimentos a Vendedores informales, dictada por el grupo de Alimentos y Bebidas de la Sec. Salud, dinamizado por el comité de comuna 6

N°	Documento de Identidad	Nombre Completo	Edad	Sexo	Etnia: Indígena	Etnia: Afro	Etnia: Otro	Persona con capacidades especiales: SI	Persona con capacidades especiales: No	Identidad de Genero: Masculino	Identidad de Genero: Femenino	Identidad de Genero: Transmasculino	Identidad de Genero: Transfemenino	Identidad de Genero: Fluido	Orientacion Sexual: Heterosexual	Orientacion Sexual: Homosexual	Orientacion Sexual: Bisexual	Orientacion Sexual: Otro	Madre Cabeza de Hogar: SI	Madre Cabeza de Hogar: No	Victima del Conflicto Armado: SI	Victima del Conflicto Armado: No	Tiene seres sintientes: SI	Tiene seres sintientes: No	Correo Electronico	Telefono	Firma
21	1.130625.267	Paola Arteaga Lora	31	F			X	X			X				X					X		X	X			3046356636	
22	31.928.897	Carmen Farid Lozano	59	F			X		X		X				X				X		X			X		3012596560	
23	1.054986.656	Andres David Sepulveda	39	M			X		X	X					X					X		X		X		3234362706	
24	127 1184	Negna Andrea Sepulveda Moreno	29	F			X		X		X				X				X			X	X			3174434209	
25	1.130673.855	Lady Johana Sepulveda	37	F			X		X		X				X							X	X			3134605651	
26	1.086049.691	Faiber Franco C	34	M		X			X	X					X				X	X		X		X		3158905782	
27	52899888	Gregory Jaramillo Restrepo	50	M			X		X	X					X					X		X		X		3243148345	
28	6949949	Andrea Pastora Lop.	43	F			X		X		X				X				X			X		X		3170782753	
29	1.143.883.678	Fausto Alejandro Grajales	29	M			X		X	X					X					X		X		X		3217679567	
30	16763.424	Fernando Muñoz V.		M			X			X					X					X		X		X		3188162455	
31	24627.695	Blanca Amilbia Arroyo	57	F			X		X		X				X				X			X	X			3184775135	
32	66.954.929	Mª del Rosario Collazos	52	F			X		X		X				X				X			X		X		3183049147	
33	11.224.891	Omar Orlando Rojas	47	M			X		X	X					X					X		X		X		3103772913	
34	1.043.116.210	Eliseo Gomez S	21	M		X			X	X					X					X		X		X		3176042463026788615	
35	38464.946	Doverly Fernández C	42	F			X		X		X				X				X			X	X			3113489531	
36	14319793	Luis Eduardo Trianas	59	M			X		X	X					X					X		X		X		3232303975	
37	1113539595	Darling Rodriguez	27	F		X				X	X				X					X		X		X		3146788	
38	66720032	Nubia Milena Duque	52	F			X		X		X				X					X		X		X	nubia.duquecalle@gmail.com	3013174644	

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde

Powered by CamScanner