ACTA N° 162

FECHA: Bogotá, de 2022

HORA: 2:30 pm – 3:30 pm

LUGAR: Centro Integrarte Atención Interna grupo 2.

TEMA: Inducción Tecnólogo Alimentos Centro Integrarte Atención Interna Grupo 2

ASISTENTES:

Anyella Marcela Gaspar Beltrán- Coordinadora CIAI Grupo 2.

Cristian Batista Muñoz Gutierrez-Tecnologo de Alimentos

ORDEN DEL DÍA:

Inducción Ingreso Tecnólogo de Alimentos y Servicio de operación en el centro integrarte atención interna grupo 2.

Introducción general frente al anexo técnico y diferentes actividades específicas.

DESARROLLO:

Powered by CamScanner

Se realiza entrega a Cristian Batista Muñoz Gutiérrez Tecnólogo Alimentos que inicia actividades desde el 06 de Julio de 2023 en las instalaciones de Fumdir sobre la ejecución de las siguientes actividades específicas:

a. Cumplir e implementar el procedimiento Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de SDIS, teniendo en cuenta los documentos y formatos asociados a este. Documentos que se encuentran publicados en la página web de la Secretaria Distrital de Integración Social, Sistema Integrado de Gestión – SIG.

b. Garantizar la óptima operación del servicio de alimentos, a través de la implementación de los documentos, procesos y procedimientos definidos en la línea técnica del programa.

c. Capacitar al talento humano en las normas sanitarias, métodos de cocción que mejoren las características organolépticas del producto y los métodos de conservación básicos, de acuerdo a la periodicidad definida en el presente anexo técnico.

d. Notificar y proponer alternativas de alimentos o de preparaciones diferentes cuando las personas con discapacidad manifiesten rechazo o desagrado frente a alguno de los alimentos.

e. Garantizar el abastecimiento de las materias primas e insumos necesarios para la preparación de los alimentos ofrecidos en el Centro según ciclo de menús propuesto.

f. Calcular las cantidades de alimentos a comprar según ciclos de menús propuestos, tablas de porciones y cobertura de atención.

g. Asegurar y mantener la calidad de las materias primas e insumos durante el periodo que permanecen en el centro, de acuerdo con su medio de conservación seco, refrigeración y/o congelación, de manera que los alimentos sean protegidos de la contaminación, descomposición y de daños, cumpliendo las prácticas y temperaturas establecidas de acuerdo con el tipo de alimentos.

h. Revisar la rotulación y cumplimiento de PEPS (primeros en entrar-primeros en salir) en las despensas de almacenaje de alimentos tanto de abarrotes como de frutas y verduras.

i. Mantener la calidad nutricional de los alimentos, así como las características organolépticas de aceptabilidad de acuerdo con lo programado en el ciclo de menús y derivación dietaría del ciclo de menús, realizando procesos de transformación que requieran las materias primas, con el fin de brindar alimentos inocuos a cada una de las personas con discapacidad.

j. Verificar las condiciones de preparación, cocción, distribución y servido en todos los tiempos de comida, cumpliendo con la derivación dietaría de las personas y las normas

Powered by CamScanner

de servicio, respetando las cualidades organolépticas de los alimentos como son, sabor, aroma, textura, y realizando una preparación adecuada para su consumo.

k. Elaborar en conjunto con la nutricionista el Plan de saneamiento del Centro y verificar el cumplimiento de cada uno de sus programas relacionados con el servicio de alimentación.

l. Revisar y manejar el personal manipulador de alimentos, realización de tiempos y movimientos cronograma del servicio chequeo diario de sus funciones.

m. Elaborar e implementar el plan de capacitación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas De Manufactura acorde a la necesidad del servicio según anexo técnico.

n. Dar cumplimiento a las actividades establecidas en el componente de salubridad acorde a lo descrito en el presente anexo técnico.

o. Participar en las reuniones convocadas por la SDIS.

Expuesto el tema tratado se aclararon las diferentes dudas acerca de la operación que se darán a través de cada uno de los procesos a ejecutar para el servicio del Centro Integrarte Atención Interna Grupo 2.

Compromisos: Ninguno

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Angela Marcela Gaspar	Coordinadora	CIAI 62	Angela Gaspar
Cristian Mauricio Gutierrez	Tecnologo Alimenti.	CIAI 62	

Elaboró:

Powered by CamScanner