Lugar	Centro Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María
Fecha	03/02/2025 14:00 – 15:00
Tema	Acta de inducción y reinducción.
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 03 de febrero de 2025, 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

<table>
<tr><td></td><td colspan="3">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. Anexos
• Listado de asistencia
• Registro fotográfico</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Asistentes</td><td>Nombre</td><td>Cargo/Rol</td><td>Dependencia</td></tr>
<tr><td colspan="3">Se anexa listado de asistencia</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Compromisos</td><td>Actividad</td><td>Responsable</td><td>Fecha límite</td></tr>
<tr><td>No se generaron compromisos</td><td>No aplica</td><td>No aplica</td></tr>
<tr><td>Próxima reunión</td><td colspan="3">No se proponen nuevas reuniones</td></tr>
<tr><td>Elaboró</td><td colspan="3">David Esteban Perdomo Sossa</td></tr>
</table>

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE 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: Acta inducción inicio convenio - remuneración 2. Lugar o Localidad o Sede: Corazón Inmaculado de María 3. Fecha y hora: 03/02/25 2-3pm

4. Nombre responsable: David Esteban Perdomo 5. Dependencia responsable: Nutrición y salubridad.

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	Hortencia Rodriguez Pla	CC	65.746822	Corazon Inmaculado	Aux cocina	—	—	3115014492	Hortencia R.P.
2	Sandra M. Lena PR	CC	23634957	Corazon Inmaculado M.	Aux Cocina	—	—	3108662625	Sandra
3	Julian David Robayo B.	CC	1070975507	CCC Corazon Inmaculado	Aux Cocina	—	—	3166452881	Julian R.
4	Ana Maria Ballen	CE	1072748751	Corazon Inmaculada	Aux cocina	—	—	3185533320	Ana Maria B.
5	Sara Camila Barreto	CC	1143069620	CCCC Inm Maria	T. cocina	—	—	3167960327	Sara Barreto
6	Luna Vanessa Barbosa	CC	1019988188	CCCC Inm Maria	Aux. Cocina	—	—	3041695787	Luna Barbosa
7	David Esteban Perdomo	CC	1144173293	corazon inmaculado	Nutricionista	—	—	3157627649	[illegible]
8	Johan Santiago Murcia	CC	1073134128	CCCcorazon inmaculado	Aux Cocina	—	—	3014309859	[illegible]
9	Una. Anabelly Cadena.	CC	1088734440	corazon inmaculado	Coordinadora	—	—	3125848678	Una Anabelly C.
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

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.

Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María
Convenio: 9579 de 2024
Componente: Nutrición y salubridad
Profesional: David Esteban Perdomo Sossa

Registro fotográfico de Inducción y reinducción a personal servicio de alimentos.

