ACTA N° 91

FECHA: Chía, octubre, 08 de 2024.

HORA: 3:00 p.m.

LUGAR: Centro Integrarte Atención Interna Grupo 8

TEMA: Inducción a nuevo personal manipulador de alimentos sobre protocolos, funciones y responsabilidades.

ASISTENTES: Planilla de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Presentación del equipo de cocina y delegación de funciones.
2. Explicación de minuta patrón, ciclos de menús, menús derivados y análisis químico de los alimentos.
3. Código de colores y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en el servicio.
4. Temperaturas de cocción, refrigeración y congelación.
5. Manejo de muestras testigo.
6. Responsabilidades adicionales del manipulador de alimentos.

DESARROLLO:

1. Presentación del equipo y delegación de funciones: Se presentó al nuevo equipo de cocina, conformado por 5 integrantes, y se delegaron las siguientes funciones, según horario de trabajo:
    - Turno de 6:00 am a 3:00 pm: Responsables de la apertura de turno, preparación de desayunos, pre-alistamiento de frutas y verduras, cocina fría
    - Turno de 7:00 am a 5:00 pm: Responsable de rotación y rotulado de productos, orden y aseo tanto de cocina fría, cocina caliente y bodega, apoyo en lavado de loza, equipos y utensilios.
    - Turno 9:00 am a 6:00 pm: Responsables del cierre de turno, la preparación y entrega de almuerzos y cenas.
    - Turno fines de semana de 6:00 am a 6:00 pm: se realizará por pares cada grupo se encargará de todo el servicio desde la apertura hasta el cierre.

Se especifica a cada uno de los manipuladores que cada turno es responsable de dejar cocina en perfecto orden y con buen aseo para así no sobrecargar de trabajo a los demás compañeros.
Se deja estipulado que al grupo que trabaje fin de semana los compensatorios se darán los días lunes o viernes

2. Explicación de minuta patrón, ciclos de menús, menús derivados y análisis químico de los alimentos: Se detalló la estructura de la minuta patrón, explicando los grupos de alimentos y porciones requeridas. Se presentaron los ciclos de menús de 4 semanas y se explicó cómo se adaptan estos menús con cada uno de los tipos de dietas que se manejan en el centro integrarte atención interna grupo 8 como lo son: Hipo calóricas, Hiper calóricas, Hiper calóricas e Hiper proteicas, Normo calóricos de las cuales cada una tiene variaciones en cuanto personas con dietas blandas, alta en fibra, no acidas, no lácteas y demás; dietas que atienden necesidades especiales.
   De igual manera se proporcionó una introducción básica sobre la composición nutricional de los alimentos, enfatizando la importancia de entender los macronutrientes (proteínas, carbohidratos, grasas) y micronutrientes (vitaminas y minerales) presentes en los ingredientes utilizados.

3. Código de colores y BPM en el servicio: Se explicó el código de colores para tablas de cortar y utensilios dejando en claro que se distribuyen de la siguiente manera:

   - Rojo: Carnes crudas
   - Azul: Pescados y mariscos
   - Verde: Frutas y verduras
   - Amarillo: Aves crudas
   - Blanco: Productos lácteos y pan
   - Marrón: Carnes cocinadas

   se enfatizaron las Buenas Prácticas de Manufactura, incluyendo higiene personal, lavado de manos, uso correcto de uniforme y manejo higiénico de alimentos.

4. Temperaturas de cocción, refrigeración y congelación: Se detallaron las temperaturas seguras:

   - Cocción: Mínimo 75°C en el centro del alimento
   - Refrigeración: 0°C a 4°C
   - Congelación: -18°C o menos

5. Manejo de muestras testigo: Se explicó el procedimiento para tomar y almacenar muestras testigo de cada preparación, su etiquetado correcto y el período de conservación de 72 horas.

6. Responsabilidades adicionales:
   - ✓ Mantener actualizado el registro de temperaturas de equipos de frío
   - ✓ Asegurar la rotación adecuada de inventario (PEPS)
   - ✓ Participar en capacitaciones continuas sobre manipulación de alimentos

7. Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Se realizará un seguimiento continuo al personal manipulador de alimentos para evaluar la claridad de la información proporcionada durante la inducción, así como su adhesión a los protocolos establecidos. Este seguimiento incluirá el seguimiento de la aplicación de los conocimientos adquiridos en la inducción y la Implementación del sistema de rotación de tareas para asegurar que todo el personal esté familiarizado con todas las funciones y áreas.	Tecnóloga de alimentos	A partir de la fecha

CONVOCATORIA. Se propone una reunión de seguimiento para el día 11 de noviembre de 2024.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Laura Tatiana Suarez Alvarez	Tecnóloga de alimentos	CIAI GRUPO 8	

Elaboró: Laura Tatiana Suarez Alvarez – Tecnóloga de alimentos.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-073
Versión: 2
Fecha: Memo I2024016963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Inducción a nuevo personal manipulador de Alimentos 2. Lugar o Localidad o Sede: Un Aplica 3. Fecha y hora: 08/10/2024 3:00 Pm

4. Nombre responsable: Laura Tatiana Suárez Alvarez 5. Dependencia responsable: Centro Integrado Atención Infancia Grupo 8

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	Amanda Muñoz	CC	35471882[illegible]	CIA Grupo 8	Aux. cocina	No Aplica	anathmu-8@hotmail.com	3208448156	
2	Josefa Benitez	CC	23522961	CIA Grupo 8	Aux cocina	No Aplica	No Aplica	3247484576	
3	Katerine Hoestus	CC	1075687469	CIA 68	Auxiliar de cocina	N/A	anhstefate17	3175813776	
4	Edelmira Simon	CC	35471173	CIA 68	Auxiliar de cocina	N.A	el.latinascocinas	3125369452	
5	Laura Tatiana Suarez A	CC	1075668491	CIA 68	T. Alimentos	No Aplica	tecnologoalimentos@gmail.com	3213241326	
6									
7									
8									
9									
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.

Escaneado con Scanner App Lite