

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO AYUDA DE MEMORIA	Código: FOR-GD-040
		Versión: 0
		Fecha: Memo I2024016440 – 18/06/2024
		Página: 1 de 2

Lugar	<i>Centro Transitorio Antonia Santos</i>
Fecha	<i>07/05/2025 HORA: 1:00 PM</i>
Tema	<i>Rotulado de los alimentos</i>
Desarrollo	<p><i>Rotulado de los alimentos</i></p> <p>ORDEN DEL DÍA:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Saludo 2) Capacitación en Rotulado de alimentos 3) Dudas, preguntas 4) Cierre <p>DESARROLLO:</p> <p>Se inicia la capacitación del tema por medio de una charla de manera magistral, mencionando la importancia del papel de las Auxiliares de cocina y nutricionista en el adecuado proceso de rotulado de los alimentos que ingresan al servicio de alimentación de centro transitorio Antonia Santos.</p> <p>Se socializa que el rotulado de alimentos permite proporcionar, en este caso las personas mayores, y a las manipuladores y entes de control, información sobre el producto lo suficientemente clara y comprensible de modo que no induzca a engaño o confusión y permita realizar una elección informada.</p> <p>En este caso se utilizan las recomendaciones para dicho proceso según la resolución 5109 del 2005 y en asistencia técnica por parte de la nutricionista de vejez Melany Fandiño establece los requisitos de Rotulado o Etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados o materias primas para consumo humano.</p> <p>En el servicio se aplica de la siguiente manera: Para los productos de abarrotes y proteínas, en nuestro centro se debe colocar los siguientes ítems:</p> <p>Nombre del producto Fecha de ingreso Fecha de vencimiento Manipulador</p> <p>Para productos perecederos como frutas, verduras:</p> <p>Nombre del producto Fecha de Ingreso Fecha de Egreso Manipulador</p>

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO AYUDA DE MEMORIA	Código: FOR-GD-040
		Versión: 0
		Fecha: Memo I2024016440 – 18/06/2024
		Página: 2 de 2

	Para productos que se abrieron y no se gastaron todo se debe colocar: Nombre del producto Fecha de Ingreso Fecha de Apertura Fecha de Vencimiento Manipulador Se resuelven dudas y se da por terminada la capacitación del día. Se anexa registro fotográfico.		
Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	<i>Claudia Peñate</i> <i>Claudia Peñate</i>	Nutricionista.	C.C.T. Antonia Santos
	<i>Lucero Sánchez</i> <i>Lucero Sanchez Uribe</i>	Auxiliar de cocina	C.C.T. Antonia Santos
	<i>Yolanda Duran</i> <i>Yolanda duran Vega</i>	Auxiliar de cocina	C.C.T. Antonia Santos
	<i>Dyana Bolaños</i> <i>Dyana J. Bolaños</i>	Auxiliar de cocina	C.C.T. Antonia Santos
	<i>Adriana Zurita</i> <i>Adriana Zurita</i>	Auxiliar de cocina	C.C.T. Antonia Santos
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Poner en práctica lo aprendido	Nutricionista y Auxiliares de cocina.	Todos los días.
Próxima reunión	Junio 2025		
Elaboró	Claudia Peñate Tovar, Nutricionista, C.C.T Antonia Santos		

FECHA:07-05-5025

**NOMBRE DE LA ACTIVIDAD. ROTULO DE
LOS ALIMENTOS**

**RESPONSABLE:ND Claudia
Peñate**

