ACTA N° 407

FECHA: Bogotá, diciembre 30 de 2024.

HORA: 1:00 pm. - 1:30 pm.

LUGAR: Centro Integrarte Atención Externa Grupo 5.

TEMA: Refuerzo en rotulación y PEPS en el servicio de alimentos.

ASISTENTES:

Wilver Alfredo Ramirez López- Tecnólogo en alimentos
Manipuladores de alimentos (Se anexa lista de asistencia)

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo inicial al personal asistente.
2. Explicación grafica de almacenamiento (peps), rotulación de productos cárnicos, lácteos y Fruver.

DESARROLLO:

1. Se hace un saludo inicial donde se explican específicamente los procesos de recepción de materias primas, almacenamiento y rotulado de los alimentos.

2. Como primera medida se explica y aclara como debe ser el almacenamiento adecuado de alimentos cárnicos, frutas y verduras, y lácteos en la despensa de alimentos y refrigeradores del servicio de alimentos, con el objetivo de garantizar la inocuidad alimentaria y el uso adecuado de los recursos. Para los alimentos cárnicos, se especifica que deben ser almacenados en refrigeración (0-4 °C) o congelación (-18 °C o menos), separando los productos crudos de los cocidos para evitar contaminación cruzada. Además, cada paquete debe estar rotulado con el nombre del producto, fecha de recepción y vencimiento, y acomodado según el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir).

En cuanto a las frutas y verduras, deben mantenerse en áreas frescas y ventiladas o en refrigeración (4-10 °C), separando los productos maduros de los verdes para evitar deterioros prematuros. Todos los productos deben estar etiquetados con información básica y organizados para garantizar el consumo de los productos más antiguos primero. Por su parte, los lácteos

requieren refrigeración constante entre 1 y 4 °C, con una estricta rotulación y control de calidad en consistencia, color y olor antes de su uso.

Se aclara que en cada recepción de alimentos se deben revisar todas las fechas de vencimiento de todos los productos que ingresen, con el fin de tener la seguridad de recibir alimentos de calidad con una vida útil prolongada o de acuerdo con la organización del ciclo de menú.

Cada vez que el proveedor de cualquier tipo de alimentos llegue al centro a realizar su respectiva entrega, se debe recepcionar teniendo en cuenta los criterios de tipo de alimento, tipo de proveedor, temperaturas de los alimentos, fecha, hora de llegada, nombre del conductos o despachador, tipo de vehículo y placa. Después de haber verificado esta información se procede a recibir los alimentos revisando su calidad uno a uno, posteriormente se almacenan con el sistema (peps) haciendo los diferentes ingresos a sus formatos correspondientes.

Compromisos:

Compromisos	***Responsables***	***Fecha de Ejecución***
Garantizar el correcto almacenamiento y rotulado de los alimentos teniendo en cuenta los PEPS, fechas de vencimiento y uso racional y adecuado de materias primas.	Manipuladores de alimentos y tecnólogo en alimentos del centro Integrarte Atención externa grupo 5	A lo largo de la ejecución del contrato.

CONVOCATORIA. No aplica

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	**Cargo o Tipo de vinculación**	**Dependencia**	**Firma**
Wilver Ramirez López	Tecnólogo en alimentos	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 5	

Anexos: Registro fotográfico y listado de asistencia

Elaboró: Wilver Alfredo Ramírez López / Tecnólogo en alimentos



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 (2024018963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Refuerzo en rotación y Peps en SA. 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAE 65 3. Fecha y hora: 30/12/2024 1:00 pm.

4. Nombre responsable: Wilver A Ramirez lopez 5. Dependencia responsable: Sob dirección para la discapacidad.

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	Danisa Babcos	cc.	26176694	CIAE 65	AUX. cocina	No aplica	babcosdanisa@gmail.com	3008183587	
2	Isabel Tano Ortiz	CC	50955550	CIAE65	Aux Cocina	No Aplica	isabel-tano.7@sa	3204767785	
3	Wilver A Ramirez	cc	1018444607	CIAE 65	tec Alimentos	No aplica	wjlverramirezlopez@gmail.com	3133155992	
4									
5									
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