ACTA N

FECHA: 08/08/2025, Bogotá

HORA: 14:30

LUGAR: Jardín Infantil Emma y Antonio

TEMA: Instructivo plan de muestreo y seguimiento a la minuta de alimentos

ASISTENTES: Talento Humano

Orden del día:

1. Bienvenida.
2. Socialización del tema.
3. Evidencias fotográficas
4. Firma de asistencia

Desarrollo:

Se reune al talento humano de la unidad operativa Emma y Antonio, a fin de socializar el respectivo instructivo con el objetivo de asegurar que los alimentos de la Secretaría Distrital de Integración Social cumplan con los requerimientos de energía y nutrientes. Esto se basa en el análisis del aporte nutricional, considerando el grupo de edad y el servicio social correspondiente. Además, los alimentos deben cumplir con las características organolépticas establecidas, garantizando la salud nutricional y la satisfacción de los beneficiarios.

Verificación del Cumplimiento del Ciclo de Menús

Objetivo: Confirmar si el servicio de alimentación sigue las preparaciones establecidas en el ciclo de menús, según el grupo de edad y el tipo de servicio social.

Evaluación de Características Organolépticas

El profesional seleccionará las preparaciones a evaluar por tiempo de comida.

La valoración se realizará considerando los siguientes criterios:

- Color
- Olor
- Sabor
- Aspecto (incluyendo textura, consistencia y uniformidad).

Este proceso asegura que las comidas servidas cumplen con los estándares de calidad sensorial.

Pasos para la Degustación, Características del Degustador:

- Preferiblemente no fumadores o sin fumar al menos dos horas antes.
- No haber comido en la última hora.
- No presentar síntomas de resfriado o gripa.
- No tener aversión o alergias a los alimentos a evaluar.

Procedimiento:

- Observar apariencia y color.
- Degustar un bocado pequeño y enjuagar la boca con agua entre muestras.
- Registrar color, olor, sabor y aspecto.

Aplicación del Plan de Muestreo

Objetivo: Verificar el cumplimiento de las porciones servidas mediante utensilios estandarizados y pesaje de alimentos.

Procedimiento General:

Horarios: Realizar el pesaje dentro de los 10 minutos posteriores al servicio de cada comida.

Materiales Necesarios:

- Gramera digital
- Vaso volumétrico
- Platos y cubiertos
- Bolígrafos (tinta negra, no borrable)
- Formato para registro y tablas de muestreo

Pasos para el Pesaje:

1. Usar implementos de protección (tapabocas, gorro, bata) y seguir prácticas higiénicas según la resolución 2674 de 2013.
2. Verificar el funcionamiento de la gramera.
3. Definir y tarar el utensilio a utilizar.
4. Determinar el tamaño de la muestra según las tablas de muestreo

Este proceso asegura que las porciones servidas cumplan con los estándares establecidos.

Rango de Tolerancia de los Gramajes Servidos:

- **Alimentos proteicos de origen animal:** 100% del peso establecido y hasta 10% por encima.
- **Otros grupos de alimentos:** Variación máxima de 10% por encima o por debajo del peso establecido.

Verificación del Cumplimiento de la Minuta Patrón:

- Evaluar el cumplimiento de las porciones servidas según el menú programado.
- Registrar el tamaño de muestra y calcular el porcentaje de adecuación.

Evaluación de Características Organolépticas:

- Evaluar tres muestras de cada preparación, considerando olor, color, sabor y aspecto, con una escala del 2 al 10.

Medición de la Aceptación de Preparaciones:

- Determinar el tamaño de muestra basado en el 51% de asistencia promedio. Considerar una preparación no aceptada si más del 51% de respuestas son "no me gusta".
- Identificar causas de baja aceptación y proponer mejoras. Reportar resultados en un plazo de ocho días hábiles.

El profesional en Nutrición y Dietética o Ingeniería de Alimentos apoyará en la implementación y aplicación de las evaluaciones necesarias.

Realizado por: Engie Marcela Fagua Rativa – profesional de atención en primera infancia.

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 20240189963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Instructivo-Seguimiento a la minuta 2. Lugar o Localidad o Sede : CIUDAD BOLIVAR - CSL EMMA Y ANTONIO 3. Fecha y hora: 08/08/2025

4. Nombre responsable: 5. Dependencia responsable: Emma y Antonio

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	CARLOS EDUARDO SAENZ VELASQUEZ	C.C	80728309	JI EMMA Y ANTONIO	RESPONSABLE DEL SERVICIO	CONTRATISTA	JARDINEMMAYANTONIO@GMAIL.COM	3143052214	
2	CRISTOPHER ANDRES CAÑON QUITIAN	CC	1000618164	JI WMMA Y ANTONIO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	CONTRATISTA	CCANONQUITIAN@GMAIL.COM	3205483182	
3	XIOMARA VANESA PENNA MOREA	C.C	1020761890	JI EMMA Y ANTONIO	PROFESIONAL DE ATENCIÓN A PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	IDALIDMOREA.08@GMAIL.COM	3112555000	
4	CHRISTIAN CASTRILLON CORREA	C.C	1024508102	JI EMMA Y ANTONIO	PROFESIONAL DE ATENCIÓN A PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	CAICEDO030@GMAIL.COM	3125013400	
5	LUISA FERNÁNDA BLANDON CORREA	CC	1033725264	JI EMMA Y ANTONIO	PROFESIONAL DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	luisablandon90@hotmail.es	3102907297	
6	LEIDY MILENA DÍAZ ÁLVAREZ	C.C	1013624999	JI EMMA Y ANTONIO	PROFESIONAL DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	lemidial@hotmail.com	3142990150	
7	YURI CAROLINA LÓPEZ PÉREZ	CC	1012375493	JI EMMA Y ANTONIO	PROFESIONAL DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	carolina01_08@hotmail.com	3124442884	
8	ISABEL CRISTINA ROJAS CÉSPEDES	CC	65707607	JI EMMA Y ANTONIO	PROFESIONAL DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	Juanse0715@gmail.com	3115456691	
9	ENGIE MARCELA FAGUA RATIVA	cc	1024517881	JIEMMAY ANTONIO	PROFESIONAL DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	Marcela.fagua@gmail.com	3195894779	
10	LUZ MARINA LEAL ESTUPIÑÁN	CC	65749166	JI EMMA Y ANTONIO	PROFESIONAL DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	luzmalees@hotmail.com	3208129179	
11	ADRIANA PATRICIA BUITRAGO GONZÁLEZ	CC	23653273	JI EMMA Y ANTONIO	PROFESIONAL DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	akanab26@hotmail.com	3158068333	
12	JASBLEIDY BARRERA MANÍOS	CC	1023891951	JI EMMA Y ANTONIO	AUXILIAR EN ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	jasbleidy815@gmail.com	3209508129	
13	NOHEMI AYALA PARADA	CC	53140172	JI EMMA Y ANTONIO	AUXILIAR EN ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	NAYALAUT@GMAIL.COM	3183345660	
14	BRAYAN DANIEL GONZÁLEZ CUADROS	C.C	1000729592	JI EMMA Y ANTONIO	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	brayanda0522@gmail.com	3015054059	
15	NIDIA PATRICIA MARTÍNEZ ROCHA	CC	52709120	JI EMMA Y ANTONIO	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	Paticoro.79@gmail.com	3124705782	
16	WILSON YERI PACHECO CONTRERAS	CC	79734513	JI EMMA Y ANTONIO	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	Clubwilpa@hotmail.com	3114700505	
17	LIDIA JANID BEJARANO PINZON	CC	1024473333	JI EMMA Y ANTONIO	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	CONTRATISTA	Janidbejarano@gmail.com	3213756039	
18	NICOLAS STIVEN BELTRAN BARBOSA	CC	1003652188	JI Emma Y ANTONIO	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	CONTRATISTA	Nicolasstivenbeltranbarbos@gmail.com	3244801789	
19	CARMENZA BALLEN PINZON	cc	53177224	JI EMMA Y ANTONIO	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	CONTRATISTA	carmenza2128@hotmail.com	3102501049	
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

Powered by CamScanner