ACTA N° 109

COMUNIDAD DE CUIDADO LA MACARENA

FECHA: Chía, marzo, 01 de 2024

HORA: 10:00 a.m. – 10:30 a.m.

LUGAR: Comunidad de cuidado la macarena

TEMA: Componente de ambientes adecuados y seguros. Subcomponente de dotación y elementos de protección personal.

ASISTENTES:

Angel Higuera – Nutricionista

Paulina Forero - Coordinadora

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la actividad.
2. Introducción de la actividad.
3. Actividad a desarrollar.
4. Materiales.
5. Compromisos.
6. Anexos.

DESARROLLO:

1. **Objetivo de la actividad:** Realizar entrega de EPP según lo estipulado en el anexo técnico tabla 32. Dotación mínima para el personal manipulador de alimentos y técnico en gastronomía, como guantes, gorros, tapabocas.

2. **Introducción de la actividad:** El asociado debe garantizar la entrega de dotación para el personal manipulador de alimentos según lo estipulado en el anexo técnico:

Tabla 32. Dotación mínima para el personal manipulador de alimentos y técnico en gastronomía.

ELEMENTO	CARACTERISTICA	CANTIDAD	TIPO DE BIEN
Uniforme: Camisa y pantalón	Material: Tela, color claro con cierres o cremalleras y/o broches, sin botones y sin bolsillos.	2 unidades por manipulador de alimentos y técnico en gastronomía cada seis meses.	CONSUMIBLE
Calzado	Cerrado, sin cordones, de material resistente, antideslizante, impermeable y de tacón bajo. No se permitirán zapatos tipo Crocs que presenten orificios.		
Botas	Cerrado, impermeable, antideslizante y de tacón bajo para las actividades de limpieza y desinfección de las áreas		
Peto	Material impermeable liviano, color claro		
Tapabocas desechables	De material desechable de único uso (adicional mantener cubierta barba, bigote y patillas). Caja por 100 unidades	2 unidad por mes	CONSUMIBLE
Guantes	En material impermeable de calibre y color según la actividad a realizar y según el PS, exclusivos para su actividad.	2 unidad por mes	CONSUMIBLE
Gorros desechables	Caja por 100 unidades	2 unidad por mes	CONSUMIBLE

Para el personal de cocina la dotación de uniforme debe ser de color claro (blanco o colores pasteles) (excepto escala de grises).

3. **Actividad a desarrollar:**

Teniendo en cuenta el anexo técnico ambientes adecuados y seguros, numeral 1.5.10 dotaciones del personal manipulador de alimentos, técnico en gastronomía y de servicios generales, tabla 32 dotación mínima para el personal de alimentos y técnico en gastronomía, los elementos de dotación como uniforme, calzado y peto se entregan con una periodicidad semestral. Para este mes no corresponde entrega de dotación completa.

Se hace entrega de elementos de protección personal según lo establecido en el anexo técnico:

ELEMENTO	CARACTERISTICA	CANTIDAD	TIPO DE BIEN
Guantes	De material desechable de único uso (adicional mantener cubierta barba, bigote y patillas).Caja por 100 Unidades.	22 unidades por mes	Consumible
Tapabocas Desechables	Caja por 100 unidades	22 unidades por mes	Consumible
Gorros desechables	Caja por 100 unidades	22 unidades por mes	Consumible

4. **Materiales:** Caja de guantes, gorros, tapabocas, planilla de asistencia.

5. **Compromisos**

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Utilizar adecuadamente la dotación entregada y mantenerla en perfecta limpieza.	Personal del servicio de alimentación	Todos los días.

Convocatoria. Se propone una nueva reunión en abril de 2024.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Angel Higuera	Nutricionista	C.C. La Macarena	
Paulina Forero	Coordinadora	C.C. La Macarena	

Anexos: Registro fotográfico y planilla de asistencia
Elaboró: Angel Higuera


1 de marzo de 2024,
10:17:58 a.m.
+4.883062,-74.056065
Fagua
Chía


1 de marzo de 2024,
10:17:14 a.m.
+4.883062,-74.056065
Fagua
Chía


1 de marzo de 2024, 11:53:39 a.m.
+4.883010,-74.056162
Fagua
Chía

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

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código	FOR-GD-023
Versión	1
Fecha	Memo I2023023863 - 14/08/2023
Página	1 de 1

1. Tema: Entrega de EPP. 2. Lugar: Servicio de Alimentación. C.C. La Hacarena 3. Fecha y hora: 01/03/2024 10:30 am

4. Ítem	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	Dina Dider Gomez	68361897	Hacarena	alimentos manipuladora	planta	— — —	3209765578	Dina Dider Gomez
2	Angela Esmralda maria H	1004717726	La macarena	manipuladora de alimentos	planta	marinholguinangela esmralda2@gmail.com	3114612476	Esmralda ma...
3	ANGIE MONTAÑEZ	1009343993	HOSPITAL HACARENO	MANIPULACION ALIMENTOS	PLANTA	— — — —	— — — —	
4	Marco Antonio Castaneda	1012638497	H macarena	Gastronomo	contratista	— o — o —	3143568229	
5	Leidy camacho	1019005213	H Macarena	Auxiliar Cocina	planta	— o — o —	3107350088	
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.