**ACTA N° 551**

FECHA: Bogotá, 23 de junio de 2022

HORA: 11:30 a.m

LUGAR: COMUNIDAD DE CUIDADO TIERRA DE SOL

TEMA: Capacitaciones en en los procedimientos instructivos y formatos establecidos en el subcomponente suministro de alimentos a los manipuladores de alimentos

ASISTENTES: Planilla de asistencia. Los asistentes son personas que constituyen parte del grupo reunido.

INTRODUCCIÓN: Dando cumplimiento a la obligacion 7.4 de acuerdo a la cual se debe adjuntar mensualmente la capacitaciones en en los procedimientos instructivos y formatos establecidos en el subcomponente suministro de alimentosa los manipuladores de alimentos, en el presente formato con las siguientes especificaciones :(Formato de Acta FOR-GD - 002, esta debe contar con: objetivo, introducción, desarrollo del tema, materiales a utilizar, Planilla de Asistencia FOR-GD-023, Pretest, Post tes y Registro Fotográfico con el marca de agua (la cual debe contener fecha, hora y lugar) y número de acta. Se realiza la presente sesión para socializar el segundo intructivo y los formatos concerniente, en este caso el formato FOR PSS 247,248 y 249 y el instructivo correspondiente cuyo obejtivo es realizar seguimiento y acompañamiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de alimentos, en las unidades operativas de la Secretaria Distrital de Integración Social (SDIS) donde se ofrecen apoyos alimentarios para ofrecer alimentos sanos y seguros.

DESARROLLO: Se inicia la socialización del documento "FOR 248 y 249". Se realiza una lectura global de los item que evaluá cada uno de estos formatos encontrando que evalua condiciones general como señalización del servicio, publicación de ciclo de menús, prácticas higienicas, condiciones generales de las instalaciones y la edificación, condiciones de los equipos y los utensilios así como el uso de estos, evalua la condición de salud y condiciones generales del manipulador de alimentos asi como uso de dotación, se evalua los tiempos de capacitación en BPM, hacen seguimiento a prácticas relacionadas con aplicación del plan de saneamiento así como seguimiento a la compra, recibo, preparación, servido y distribución de alimentos. El formato de acompañamiento mensual a la operación del servicio y el semanal aunque manejan tiempos diferentes de aplicación su contenido es similar ya que evalua los mismos aspectos en cortes de tiempo distintos.

MATERIALES: Computador, hoja, esfero, internet.




Compromisos:

| Compromisos | Responsables | Fecha de Ejecución |
|---|---|---|
| Toma de temperaturas a diario dentro de los horarios establecidos en el formato respectivo de registro de temperatras de refrigeración y congelación de cada equipo durante la jornada laboral, no antes y no despues. | AUXILAIRES DE ALIMENTOS | De inmediato |

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el  el próximo mes.

En constancia de lo anterior firman:

| Nombres y Apellidos | Cargo o Tipo de vinculación | Dependencia | Firma |
|---|---|---|---|
| Mario Poveda | Gastrónomo | Comunidad Tierra de Sol | |
| Martha López | Auxiliar | Comunidad Tierra de Sol | |
| Astrid Carreño | Auxiliar | Comunidad Tierra de Sol | |
| Diana Chinchilla | Auxiliar | Comunidad Tierra de Sol | |
| Danilsa Baloco | Auxiliar | Comunidad Tierra de Sol | |
| Johana Alvarado | Nutricionista | Comunidad Tierra de Sol | |
| Isabel Tano | Auxiliar | Comunidad Tierra de Sol | |
| Meilady Asprilla | Auxiliar | Comunidad Tierra de Sol | |
| Fanny Bravo | Auxiliar | Comunidad Tierra de Sol | |
| Diana Navajas. | Auxiliar | CCC Tierra de Sol | |

Anexos: pre y post test cuando aplique.

Elaboró: Johana Alvarado Villamizar.

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL<br>FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA | Código: FOR-GD-023<br>Versión: 0<br>Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020<br>Página: 1 de 2 |
|---|---|---|

Tema: Capacitación mensual "Formatos e instructivos: orden de compra"

Lugar: Comunidad de cuidado Tierra de Sol

Fecha y hora: 23/06/2022 11:30 am

| Ítem | Nombres y Apellidos | Documento de identidad | Entidad o Dependencia | Rol / Cargo | Correo electrónico | Teléfono y Ext. / Celular | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Mario Poveda | 1019015392 | Comunidad Tierra de Sol | Técnico | cpsoviedo@gmail.com | 3054000205 | |
| 2 | Martha López | 51801147 | Comunidad Tierra de Sol | Auxiliar | cpsoviedo@gmail.com | 3138305855 | |
| 3 | Astrid Carreño | 1065847339 | Comunidad Tierra de Sol | Auxiliar | cpsoviedo@gmail.com | 3186976256 | |
| 4 | Diana Chinchilla | 1030529766 | Comunidad Tierra de Sol | Auxiliar | cpsoviedo@gmail.com | 3194981953 | |
| 5 | Danilsa Baloco | 2617694 | Comunidad Tierra de Sol | Auxiliar | cpsoviedo@gmail.com | 3228983587 | |
| 6 | Johana Alvarado | 53098290 | Comunidad Tierra de Sol | Nutricionista | cpsoviedo@gmail.com | 3005606391 | |
| 7 | Isabel Tano | 50955550 | Comunidad Tierra de Sol | Auxiliar | cpsoviedo@gmail.com | 3204767785 | |
| 8 | Mailady Asprilla | 1028009816 | Comunidad Tierra de Sol | Auxiliar | cpsoviedo@gmail.com | 3204767785 | |
| 9 | Fanny Bravo | 22949679 | Comunidad Tierra de Sol | Auxiliar | cpsoviedo@gmail.com | 3204767785 | |

**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.

| | | RESPUESTA | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mario Poveda | | Isabel Tano | | Martha Lopez | | Astrid Carreño | | Diana Chinchilla | | Danilsa Baloco | | Diana Navaja | | Milady Asprilla | | Fanny Bravo | |
| TEMA | PREGUNTA | F | V | F | V | F | V | F | V | F | V | F | V | F | V | F | V | F | V |
| DESINFECCION DE PISCINA Y CHEQUEO | PRE TEST | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | la limpieza diaria se realiza al iniciar, durante y al finalizar el turno | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 |
| | la desinfección se realiza cada 8 dias | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | |
| | POS TEST | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | La desinfección de choque se realiza cada 7 dias y es diferente a la limpieza diaria | 1 | | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 |
| | La desinfección de choque se realiza con la misma cantida de agua y desinfectante que la desifección diaria. | 1 | | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 1 | | | 0 | 1 | |
| | la desinfección de choque se realiza en todas los sitios, se desocupa cada rincón y cada recipiente. | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 |
| | la desinfeccion de choque aplica para los equipos refrigeradores y congeladores. | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 |
| BPM Puntos criticos de control y puntos | PRE TEST | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | El registro de temperatura de alimentos en la recepción de debe realizar a todos los alimentos sin importar su naturaleza. | 1 | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 1 | | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 |
| | El registro de recepción de materia prima se debe realizar acorde a los item del formato entre lote, fecha de vencimiento, temeperatura de refrigeración. | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 |
| | El registro de temperatura de alimentos en la recepción de debe realizar a todos los alimentos sin importar su naturaleza. | | 0 | 1 | | | 0 | 1 | | | 0 | | 0 | 1 | | | 1 | | 1 |
| | POS TEST | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | La toma de temperaturaas de refrigeradores y congeladores se debe realiza tres veces al dia. | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 |
| | El registro de temperatura de refrigeradores y congeladores se realiza inmediatamente se realiza la toma en el equipo con el termómetro digital de punzón. | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 |
| | Es correcto registrar la temperatura sin haber realizado en físico la operación de la toma de temperatura. | 1 | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 |
| | Es claro que la toma de temperatura en alimentos y equipos se debe realizar de manera estricta en los momentos que se requiere y hacer su registro. | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 |
| INSTRUCTIVO: acompañamiento de seguimiento para el servicio de alimentos | PRE TEST | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Existe un documento para realizar seguimiento a la operación del servicio de alimentos. | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | 1 | | | 1 | | 1 |
| | Se evalua el proceso de servido a diario. | 1 | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 |
| | POS TEST | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | El objetivo de realizar seguimiento y acompañamiento al servicio de allimentos es la verificación del cumplimiento de lo dispuesto en anexo técnico. | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 |
| | El formato evalua las condiciones generales higienico sanitarias de los manipuladores de alimentos. | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 |
| | El formato evalua las características de materia prima que se utiliza para la preparación de alimentos. | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 |
| | El formato evalua caracterisiticas estructurales de la zona del comedor. | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 |
| ACTUALIZACION COVID 19 | PRE TEST | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ES CIERTO QUE HAN CAMBIADO LAS DISPOSICIONES PARA EL AISLAMIENTO POR PRESENCIA DE COVID 19 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 |
| | ES CIERTO QUE ANTE CUALQUIER SINTOMA LA PERSONA DEBE SER AISLADA | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | |
| | UNA PERSONA MAYOR QUE REGRESA DE HOPSITALIZACION DEBE SER AISLADA POR 15 DIAS. | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | |
| | POS TEST | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | EN LA SOCIALIZACION SE HACE CLARO QUE SI TLA PERSONA MAYOR TIENE SINTOMAS DE FIEBRE, MALESTAR GENERAL, TOS, RINORREA, PASA A ASILAMIENTO PREVENTIVO POR 7 DIAS.. | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 |
| | PARTICIPANTES QUE ESTEN EN AISLAMIENTO PREVENTIVO POR REINGRESO DE ESTANCIA HOSPITALARIA COMERAN EN HABITACIÓN CON MENAJE Y BANDEJA MARCADA. | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 |
| | ES DE ESTRICTO CUMPLIMIENTO EL USO DE TAPABOCA DENTRO DE LA UNIDAD OPERATIVA. | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 |
| | EL MENAJE DE PARTICIPANTES AISLADOS O CON SÍNTOMAS O CON PRUEBA POSITIVA PARA COVID DEBE SER LAVADO Y DESINFECTADO APARTE Y DE ULTIMAS. | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 |