ACTA N°38

FECHA: Bogotá, AGOSTO, 24 del 2021

HORA: 1:30 PM

LUGAR: UNIDAD OPERATIVA CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO TIERRA DE SOL

TEMA: INDUCCION GENERAL AL SERVICIO DE ALIMENTOS

SISTENTES: Planilla de asistencia

ORDEN DEL DÍA:

Objetivo: Dar a conocer al personal manipulador del servicio de alimentos y al técnico en gastronomía la organización del área a la cual pertenece el servicio de alimentos, sus derivaciones e implicaciones en la funcionalidad y operacionalización de la unidad operativa, socialización del ciclo de menús y el funcionamiento del análisis químico como herramienta de uso diario, y dar a conocer la programación de capacitaciones en Buenas Practica de Manufactura y sus aspectos generales junto con la documentación mínima y su diligenciamiento de un servicio de alimentos que inicia operación y que son de inmediato cumplimiento.

Introducción

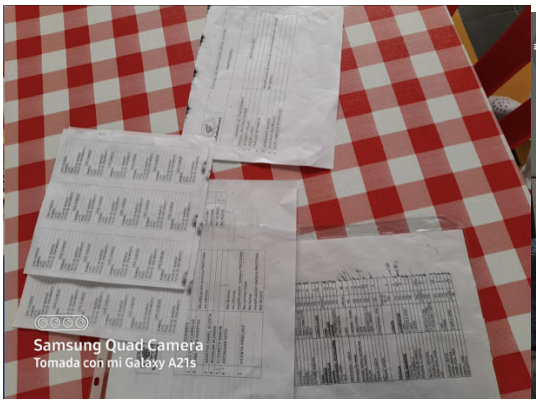
Acorde a lo estipulado en el anexo técnico el área correspondiente a la que pertenece el servicio de alimentos se llama Componente Nutrición y Salud y salubridad, el personal manipulador de alimentos y el técnico en gastronomía tienen bajo su responsabilidad una serie de acciones que responden a este componente y se engranan con la funcionalidad diaria del resto del servicio es tres grandes áreas: dietoterapia, servicio de alimentos y plan de saneamiento básico.

DESARROLLO:

De tal forma se explica desde estas tres áreas las acciones básicas necesarias a realizar para dar claridad de como una esta íntimamente relacionada con la otra y si hay fallas en una falla todo el sistema de atención al interior de la unidad. Se relacionan y nombran los diferentes formatos de diligenciamiento inmediato y una breve explicación de su diligenciamiento a mano como lo es formato de registro de temperatura de refrigeración, congelación, recepción de alimentos, verificación de transporte, rótulos de alimento, formato de seguimiento a preparación de soluciones desinfectantes.

Por otro lado se establecen las fechas y horas en las que estas actividades se deben realizar de acuerdo a como se organice la operación del servicio así como el responsable de cada una por

el momento y de haber necesidad de cambios en horas o responsables se realiza previo aviso y reunión. Se inicia sensibilización al ciclo de capacitaciones de Buenas Prácticas de Manufactura y se socializa cronograma para la vigencia del contrato. Por otro lado se realiza entrega y explicación de los ciclos de menús y libro impreso de análisis químico por 77 participantes, se explica como esta diseñado y el uso de este para la realización de gramaje diario a preparar con peso bruto y peso neto. En esta capacitación se realizan generalidades para funcionalidad del servicio, temas que se irán profundizando en las capacitaciones de casa mes.





Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Cumplir con el diligenciamiento del total de los formatos socializados.	Todo el personal	De inmediato y de manera permanente

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes abril de 2021.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma

Anexos:no aplica

Elaboró: JOHANA ALVARADO VILLAMIZAR