ACTA N° 602

FECHA: Bogotá, 25 de julio de 2022

HORA: 1 p.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

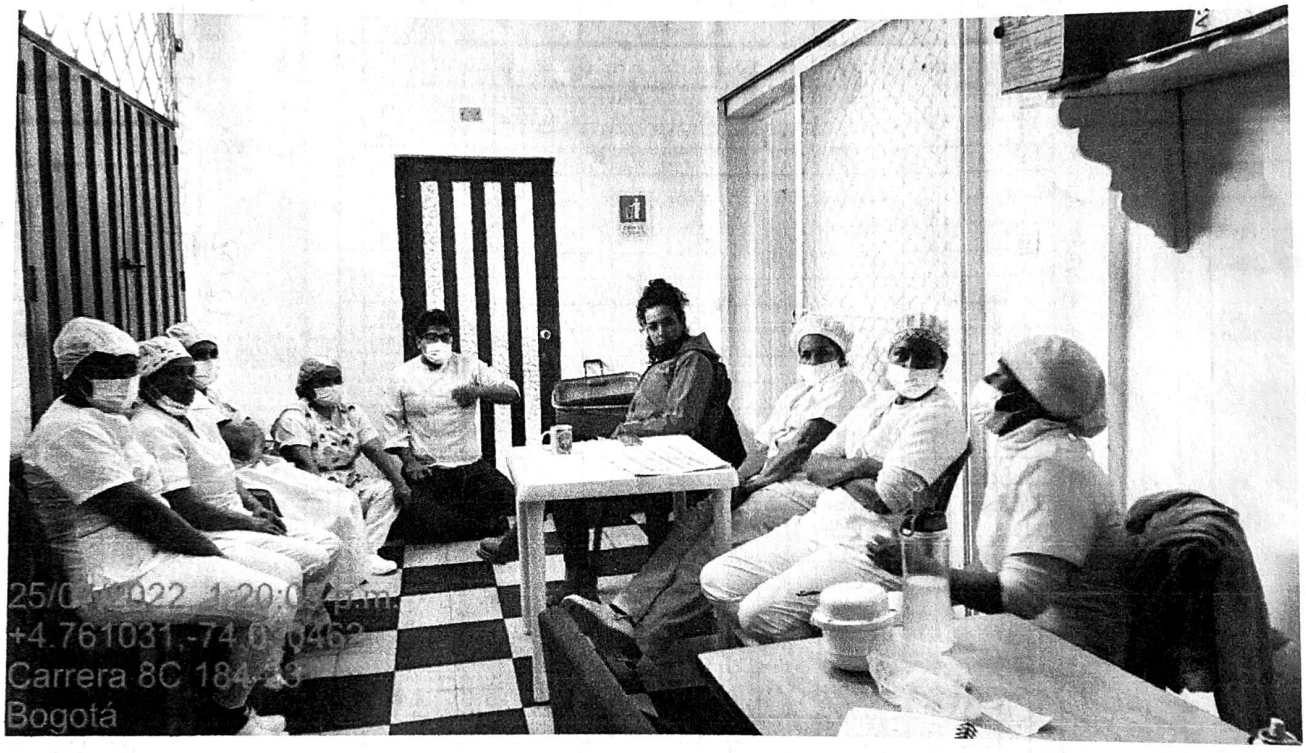
ASISTENTES: Planilla de asistencia. Los asistentes son personas que constituyen parte del grupo reunido.

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 ·formato interno de remisión de compra", el cual se considera importante y pertinente a pesar de no ser un documento numerado por la institución ni de estricot uso, pero en este se presenta información importante para las diferentes actividades al moemnto de recibir y prealistar los alimentos. Este documento esta organizado por tipo de alimento, número de servicios, presentación y cantidad. En esta remisión se debe verificar cada uno de los alimentos recibidos por parte del proveedor, que la cantidad recibida coincida

con la cantidad pedida, que el alimento corresponda al que es solicitado, no algún otro parecido o similar, que los alimentos lleguen en la presentación solicitada en la remision. Es importane tener en cuenta el número de servicios para los cuales se esta pidiento cada alimentos para realizar el empaque y prealistamiento de esta manera.

MATERIALES: Computador, hoja, esfero, internet.



Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Tener en cuenta la información suminstrada cuando roten a bodega.	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	
Fanny Bravo	Auxiliar	Comunidad Tierra de Sol	
Isabel Tano	Auxiliar	Comunidad Tierra de Sol	
Diana Navaja	Auxiliar	Comunidad Tierra de Sol	
Ana Elvia Romero	Auxiliar	Comunidad 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 FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 0 Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020 Página: 1 de 2

Tema: Capacitacion de procedimiento e instructivo Lugar: CLCT tierra de sol Fecha y hora: 1:pm 25/07/2022

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Isabel Tamo	53.955.000	T. Sol	Aux Cocina	Isabel.tamo.71@gmail.com	3006247967	Isabel Tamo
2	Martha Lopez	51801147	T. Sol	Aux. Cocina		3138805	
3	Jenny Barco	22949679	T. Sol	Aux cocina	Hotmail.com jennyBarco276	3202516294	Jenny Barco
4	Mario Parada G.	1014916342	CCC Tierra de sol	Tec y cocina	mupg32c@gmail.com	3112844483	
5	Ana Rivero	51974416	T. Sol	Aux cocina	ana.e@hotmail.co	3132080520	Ana Rivero
6	Danika Bolaños	26.176.694	T. Sol.	Aux. cocina	danaerespg@hotmail.com	322698 3587	Danika
7	DIANA	NAVAJA	T Sol.	Auxiliar	Dima Hot.com	3184039	
8	Diana H. Churchilla	1030529766	T. Sol	Aux. cocina	dianamarcelaparrado09@gmail.com	3194981453	Diana H.
9	Astrid carreño	1065897339	T. Sol	Aux. cocina	———	———	Astrid C.
10	John Alvarado	5309829	T. Sol	NO	opsoriedo@gmail	20540005	

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.

TEMA	PREGUNTA	RESPUESTA																	
		Mario Poveda		Isabel Tano		Martha Lopez		Astrid Carreño		Diana Chinchilla		Danilsa Baloco		Diana Navaja		Ana Romero		Fanny Bravo	
		F	V	F	V	F	V	F	V	F	V	F	V	F	V	F	V	F	V
DESINFECCION DE ALIMENTOS	PRE TEST																		
	Es necesario realizar desinfección al momento de recibir alimentos		0		0		0		0		0		0		0		0		0
	La desinfección se realiza con agua y jabón	1		1		1		1		1		1		1		1		1	
	POS TEST																		
	Se debe realizar desinfección a la báscula si pesamos carne y luego fruta		0		0		0		0		0		0		0		0		0
	Se debe desinfectar y limpiar lo embalajes de lacteos		0		0		0		0		0		0	1			0	1	
	se debe lavar y desinfectar canastillas para la recepción del mercado		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. Estado de salud de manipuladores y medidas preventivas	PRE TEST																		
	Una medida preventiva es aquella acción que permite disminuir riesgos.	1		1	0	1	0	1	0	1		1	0	1	0	1	0	1	0
	Todos los manipuladores de alimentos deben estar en un optimo estado de salud.		0		0		0		0		0		0		0		0		0
	Si algún manipulador presenta un estado de salud alterado deben informar inmediatamente.		0		0		0	1			0		0		0	1			0
	POS TEST																		
	Usar las escaleras de plástico para alcanzar superficies altas es una medida preventiva.		0		0		0		0		0		0		0		0		0
	Disponer los cuchillos en el puesto de manera adecuada en una medida preventiva para evitar accidentes		0		0		0		0		0		0		0		0		0
	Usar los zapatos antiresbalantes es una medida preventiva.		0		0		0		0		0		0		0		0		0
	una medida correctiva es retirarse del servicio si presenta sintomas gripales o gastrointestinales.		0		0		0		0		0		0		0		0		0
INSTRUCTIVO: formato de orden de compra	PRE TEST																		
	Existe un formato de remision de compra estandarizado		0		0		0		0		0		0		0		0		0
	Queda algún registro de la orden de compra solcitada en fisico en la unidad		0		0		0		0		0		0		0		0		0
	POS TEST																		
	La remisión es entregada impresa por el proveedor		0		0		0		0		0		0		0		0		0
	Se realiza verificación de cantidad y tipo de producto sobre esta remision		0		0		0		0		0		0		0		0		0
	La remisión especifica para cuentos servicios esta dispuesto el producto.		0		0		0		0		0		0		0		0		0
	El formato evalua caracterisiticas estructurales de la zona del alimento	1		1		1		1		1		1		1		1		1	