ACTA N° 646

FECHA: Bogotá, 22 de agosto 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 instructivo de almacenamiento de alimentos, el cual se considera importante, pero en este se presenta información importante para las diferentes actividades al momento de recibir y prealistar los alimentos. El objetivo del instructivo es dar linea ténica para asegurar y mantener la calidad de los alimentos durante el periodo que permanecen en las unidades operativas, de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS) de acuerdo con su medio de conservación seco, refrigeración y/o congelación, de manera que los alimentos sean protegidos de la contaminación, descomposición y de daños, cumpliendo las prácticas y temperaturas establecidas de acuerdo al tipo de alimentos. En intructivo especifica 4 procesos acompañados de su respectivo formato de seguimiento asi: prealistamiento de alimentos sin registro, no obstante en el formato de entradas y salidas es necesario relacionar la perdida de peso por alimento por el prealistamiento; rotulado de alimentos

esta el formato de rótulo de alimentos; almacenamiento en congelacion cuyo formato de seguimiento es el registro de temperatura de congelacion; almacenamiento en refrigeriacion cuyo formato de seguimiento es el registro de temperatura de refrigeración; almacenamiento en seco cuyo formato es el registro de entradas y salidas. Se muestra cada una de estas actividades tal cual lo describe el instructivo. Se recuerda el correcto alamacenamiento de los huevos, deben ser traspasados a un recipiente o cubeta plástica higienizada, el cual deberá estar rotulado, esta actividad se realiza para disminuir el riesgo de infestación por insectos (cucarachas), ya que los cartones pueden contener huevecillos y ser un canal para el ingreso de vectores al servicio de alimentación. Se recuerdan los principios generales para el correcto almacenamiento de alimentos dispuestos en el documento.



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	Astrid C.
Diana Chinchilla	Auxiliar	Comunidad Tierra de Sol	Diana M.
Danilsa Baloco	Auxiliar	Comunidad Tierra de Sol	
Johana Alvarado	Nutricionista	Comunidad Tierra de Sol	
Fanny Bravo	Auxiliar	Comunidad Tierra de Sol	Fanny Bravo
Isabel Tano	Auxiliar	Comunidad Tierra de Sol	
Diana Navaja	Auxiliar	Comunidad Tierra de Sol	
Ana Elvia Romero	Auxiliar	Comunidad Tierra de Sol	Ana Romero R.

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: Capacitación mensual "Formatos e instructivos: almacenamiento de alimentos"

Lugar: Comunidad de cuidado Tierra de Sol

Fecha y hora: 22/08/2022 1:00 pm

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	Diana Navaja	30657924	Comunidad Tierra de Sol	Auxiliar	cpsoviedo@gmail.com	3184039084	
9	Ana Elvia Romero	51974416	Comunidad Tierra de Sol	Auxiliar	cpsoviedo@gmail.com	3132080520	
10	Fanny Bravo	22549671	Comunidad Tierra de Sol	Auxiliar	cpsoviedo@gmail.com	3202516294	

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		Ana Romero		Fanny Bravo	
TEMA	PREGUNTA	F	V	F	V	F	V	F	V	F	V	F	V	F	V	F	V	F	V
MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE EQUIPOS PSBM	PRE TEST																		
	El mantenimiento hace referencia a la realización de acciones para alargar la vida util de los equipos		0		0		0		0		0		0		0		0		0
	El mantenimiento preventivo debe ser realizado por un especialista	1		1		1		1		1		1		1		1		1	
	POS TEST																		
	Se considera la limpieza y desinfección de los equipos como acciones de mantenimiento preventivo		0		0		0		0		0		0		0		0		0
	La limpieza y desinfeccion de los equipos se debe realizar cada 8 dias para que tenga efecto como mantenimiento preventivo.		0		0		0		0		0		0	1			0	1	
	se debe lavar y desinfectar de manera profunda los equipos como mínimo cada 8 dias		0		0		0		0		0		0		0		0		0
	Dentro de las acciones de mantenimiento preventivo se cuenta la limpieza diaria de los equipos		0		0		0		0		0		0		0		0		0
BPM. TEMPERATURAS DE COCCION	PRE TEST																		
	todos los alimentos se cocinana a la misma temperatura y tiempos	1		1	0	1	0	1	0	1		1	0	1	0	1	0	1	0
	la temperatura de cocción se debe tomar con un equipo adecuado como el termómetro de punzón.		0		0		0		0		0		0		0		0		0
	SI algún manipulador presenta un estado de salud alterado deben informar inmediatamente.		0		0		0		0		0		0		0	1			0
	POS TEST																		
	El pollo debe permanecer a una temperatura mayor de 90 ºC		0		0		0		0		0		0		0		0		0
	El huevo cocido debe permanecer en hervor duramte mínimo 15 minutos, dependiendo de la cantidad a preparar		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
	se deben ajustar los tiempos de coccion de acuerdo al tipo de producto		0		0		0		0		0		0		0		0		0
INSTRUCTIVO: ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	PRE TEST																		
	el almacenamiento de alimentos conlleva mas de 1 accion		0		0		0		0		0		0		0		0		0
	En el proceso de almacenamiento se deben diligenciar varios formatos de seguimiento		0		0		0		0		0		0		0		0		0
	POS TEST																		
	En el almacenamiento se realiza el proceso de rotulado		0		0		0		0		0		0		0		0		0
	En el almacenamiento se verifican temperaturas de recepción		0		0		0		0		0		0		0		0		0
	En el almacenamiento se verifican temperaturas de equipos de refrigeración y congelacion		0		0		0		0		0		0		0		0		0
	En el almacenamiento se verifica fecha de venciminto y lote		0		0		0		0		0		0		0		0		0