ACTA N° 355

FECHA: Bogotá, 28 de febrero de 2022

HORA: 1:00 p.m

LUGAR: COMUNIDAD DE CUIDADO TIERRA DE SOL

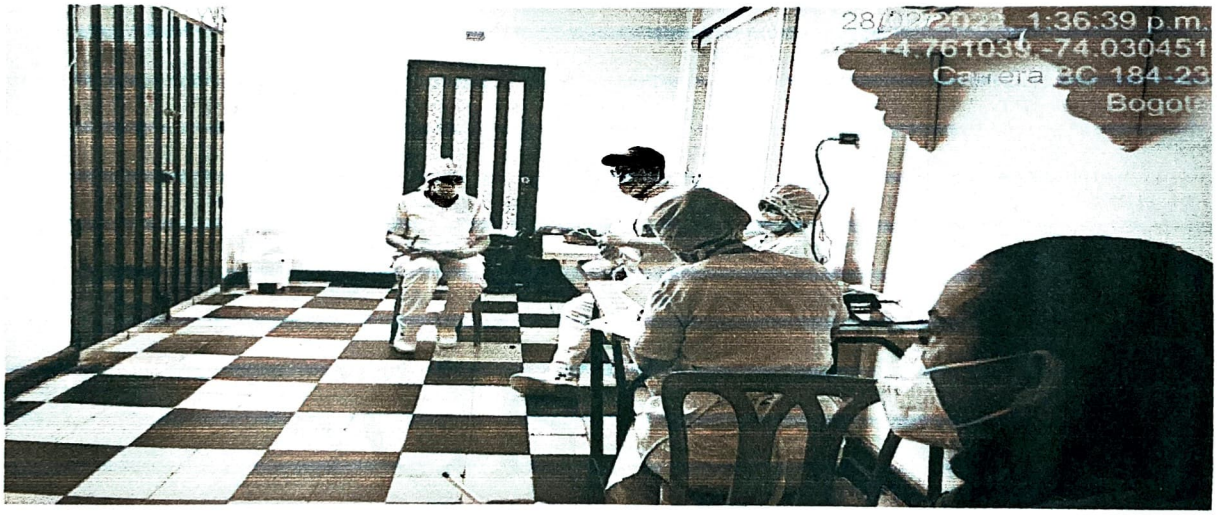
TEMA: Capacitaciones en en los procedimientos instructivos y formatos establecidos en el subcomponente suministro de alimentos a los manipuladores de alimentos

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 "Instructivo de almacenamiento de alimentos" y el formato "registro de temperatura refrigeración y congelación".

DESARROLLO: Se inicia la socialización del documento "Instructivo de recibido de almacenamiento de alimentos reconociento una secuencialidad en el proceso que es no alterable por inherencia del tipo de proceso recordando el objetivo mismo del documento siendo "Asegurar que los alimentos que llegan a cada unidad operativa cumplan con las características organolépticas, microbiológicas, químicas y físicas requeridas por la Secretaria Distrital de Integración Social (SDIS) y normatividad vigente, con el fin de garantizar la calidad, cantidad, inocuidad y oportunidad de los alimentos recibidos"; por otro lado se establece para claridad que esta compuesto por paso verificación en la cantidad de alimentos contra orden de compra, registro de recepción de alimentos, rechazo o aceptación de productos al proveedor, almacenamiento en bodega previa desinfección. Se debe disponer de los equipos para hacer la recepción de estos como bascula de maximo 150 kg , termómetro para frío y caliente, estibas para base de canastas y canastillas limpias. Se establece en esta sesión partucular atención al término "cadena de frío" haciendo referencia al conjunto de actividades que deben realizarse para mantener los productos bajo condiciones requeridas y controladas (temperatura, humedad realtiva, iluminación, entre otras). La cadena de frío

contempla actividades diarias como actividades durante el recibido de alimentos, la acción principal es la toma y resgistro de temperaturas. Dentro del servicio de alimentos y para cumplir con el objetivo de este instructivo se realiza toma de temperaturas en dos momentos en el recibido de alimentos y a diario a los equipos de refrigeración y congelación, estas acciones garantizan que se mantenga la cadena de frio de alimentos que lo requieren como lácteos, derivados lácteos, productos cárnicos y pescado. De tal forma en el instructivo de recibido de alimentos uno de los criterios de rechazo para leche y productos lácteos, carne de res y cerdo, pollo, pescado es una temperatura mayor a 6°; la toma de temperatura en alimentos empacados, se debe insertar el termómetro entre dos paquetes sin pincharlos, esperar que el dial o el indicador digital se detenga (alrededor de 15 segundos), luego realizar la lectura de la temperatura. Por otro lado en las operaciones diarias del servicio esta la toma y registro de temperaturas de los equipos de refrigeración y congelación cuyo objetivo es mantener la cadeca de frío desde la recepción y la iniciada en el prealistamiento de alimentos. Se revisa el formato de registro de temperaturas resltando las siguientes instrucción ya que se han observado fallas en este proceso durante este mes. El instructivo del formato FOR PSS 238 y 239 es claro en la instrucción respecto a la hora de diligenciamiento así: "Hora inicial: 7 a 8 am; hora intermedia: 12 m a 1 pm y hora final: 4:30 pm", por lo cual no es adecuado realizar un diligenciamento fuera de estos tiempos de la jornada del día.



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 después.	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	

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: Reinducción al servicio de alimentos: minuta, ciclos de menú, minuta patrón.

Lugar: Comunidad de cuidado Tierra de Sol

Fecha y hora: 28/febrero/2022. 10:30 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	

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	
TEMA	PREGUNTA	F	V	F	V	F	V	F	V	F	V	F	V
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO.	PRE TEST												
	las frutas y verduras se deben lavar y desinfetar		X		X		X		X		X		X
	existe un procedimiento para el lavado y desinfeccion de frutas y horatlizas		X		X		X		X		X		X
	POS TEST												
	las frutas se lavan previo a su uso bajo rochorro de agua o por inmersion		X		X		X		X		X		X
	las frutas y hortalizas se desinfectan por inmersión en solucion de 1 cc x 1 lt de agua antes de su uso		X		X		X		X		X		X
	la tabla de preparación de solucion desinfectantes indican la cantidad de hipoclorito por litro de agua para cada alimento		X		X		X		X		X		X
	el proceso de desinfección es igual para frutas, hortalizas y productos empacados	X			X	X		X		X		X	
BPM. Legislacion	PRE TEST												
	Existe una normativitad legal para el funcionamiento de servicios de alimentos		X		X		X		X		X		X
	Existe una normativitad legal que establece los requisitos que debe cumplir el personal manipulador de alimentos		X	X			X		X		X		X
	El personal maipulador de alimentos debe contar con capacitación en higiene y manipulacion de alimentos para poder laborar		X		X		X		X		X		X
	El personal manipulador de alimentos debe conocer los lineamientos establecidos para ejercer su cargo		X	X		X		X			X		X
	POS TEST												
	La Resolución que establece los requisitos para manipular alimentos es la Resolución 2674 del 2013		X		X		X		X		X		X
	El manipulador de alimentos debe contar con certificado médico que certifique que es apto para manipular alimentos con vigencia de un año		X		X		X		X		X		X
	Despés de una ausencia laboral por causa que pueda egnerar contaminación de alimentos debe volver a realizar exámen médico que certifique que es apto para la manipulación de alimentos		X	X			X		X		X		X
	el manipulador de alimentos debe contar con certificado de educación y capacitación "curso de manipulación de alimentos" de 10 horas anuales para poder laborar.		X		X		X		X		X		X
INSTRUCTIVO DE RECIBO DE Alimentos y Registro de la Toma	PRE TEST												
	Existe un documento que se llama instructivo de recibo de alimentos para la unidad operativa.		X		X		X		X		X		X
	Existe un formato que se debe diligenciar al recibir los alimentos		X		X		X		X		X		X
	POS TEST												
	El formato de recepción de alimentos hace seguimiento a la cadena de frío a través de la toma de temperaturas de lacteos, derivados lácteos y productos cárnicos.		X		X		X		X		X		X
	La continuidad de la cadena de frío se garantiza con la toma y registro de temperatura de alimentos en la recepción de alimentos.		X		X		X		X		X		X
	La continuidad de la cadena de frío se garantiza con la toma y registro de temperatura de equipos de refrigeración y congelación a diario en los horarios establecidos.		X		X		X		X		X		X
	el registro de temperaturas de los equipos de refrigeración y congelación de registra con un día de anticipación.	X		X		X		X		X		X	
ACTUALIZACION COVID 19	PRE TEST												
	ES CIERTO QUE HAN CAMBIADO LAS DISPOSICIONES PARA EL AISLAMIENTO POR PRESENCIA DE COVID 19		X		X		X		X		X		X
	ES CIERTO QUE ANTE CUALQUIER SINTOMA SE DEBE IR A REALIZAR LA PRUEBA DIAGNOSTICA	X		X		X			X	X		X	
	PARA REINTREGARSE A SU EMPLEO ES NECESARIO QUE TRAIGA UN RESULTADO DIAGNÓSTICO NEGATIVO PARA COVID 19	X		X			X		X	X		X	
	POS TEST												
	EN LA SOCIALIZACION SE HACE CLARO QUE SI TIENE SINTOMAS DE FIEBRE, MALESTAR GENERAL, TOS, RINORREA, Y USTED SABE QUE TUVO CONTACTO CERCADO CON PACIENTE POSITIVO PARA COVID 19 DEBE AISLARSE EN SU CASA POR 7 DIAS.		X		X		X		X		X		X
	EN LA SOCIALIZACION SE HACE CLARO QUE SI TIENE SINTOMAS DE FIEBRE, MALESTAR GENERAL, TOS, RINORREA, Y NO HA TENIDO CONTACTO CERCADO CON PACIENTE POSITIVO PARA COVID 19 DEBE AISLARSE EN SU CASA POR 7 DIAS.		X		X		X		X		X		X
	ES CIERTO QUE SI NO TIENE SIINTOMAS Y EN LA PRUEBA DIAGNÓSTICA LE SALIO NEGATIVA PUEDE Y DEBE RETORNAR A SUS LABORES.		X		X		X		X		X		X
	LAS PERSONAS MAYORES QUE PRESENTEN SINTOMAS O TENGAN SOSPECHA O PRUEBA POSITIVA PARA COVID 19 DEBEN ENTRAR EN AISLAMIENTO Y ES NECESARIO REALIZAR MARCACIÓN DE MENAJE PARA SUMINISTRO Y LAVADO Y DESIDNFECCIÓN POR SEPARADO DE ESTE EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS.		X		X		X		X		X		X
	ES CLARO QUE PARA REGRESAR A SU TRABAJO DESPUES DE AISLAMIENTO POR SOSPECHA O CON DIAGNÓSTICO POSITIVO DEBE REALIZARSE LA PRUEBA DIAGNÓSTICA Y QUE SALGA NEGATIVA	X		X		X		-	X	X		X	