

ACTA N° 73

FECHA: Bogotá, octubre, 03 de 2023.

HORA: 08:30 a.m. - 12:00 m.

LUGAR: Servicio de alimentos centralizado y cocinas auxiliares de centros integrarte atención interna grupos 1, 2, 3 y 4.

TEMA: Visita conjunta equipo técnico y supervisión del componente de salubridad, Subdirección para la Discapacidad

ASISTENTES: Planilla de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Recorrido por el servicio central cocinas auxiliares de los 4 grupos de la subdirección para la discapacidad
2. Acompañamiento técnico y de supervisión desde el componente de salubridad de la subdirección para la discapacidad

DESARROLLO:**1. Se inicia el acompañamiento realizando recorrido:**

- Cocinas auxiliares de los cuatro centros identificando:
 - Grupo 1: Se observa a manipuladora de alimentos con prendas de dotación de servicios generales realizando manipulación de alimentos.
 - Grupo 2: Ninguna
 - Grupo 3: Se evidencia a manipulador que toma el alimento con la mano y se sirve el gramaje de la fruta la cantidad inferior a la estipulada de 100g.
 - Grupo 4: Se evidencia al manipulador de alimentos y servicios generales en actividades propias de su función.

Cabe aclarar que lo observado en cada una de los centros fue en el primer momento de la visita en el tiempo de consumo del desayuno.

- Servicio de alimentos centralizado:
 - Se observa en área de almacenamiento abarrotes y fruver:
 - Una bolsa de pollo sin rotulo, los tecnólogos de alimentos de los grupos 2, 3 y 4 refiere que al manipular se pudo haber caído.
 - Se evidencia contenedor de plástico donde almacena el arroz con alimentos almacenados como pan de hamburguesa, paquetes de papas fritas, azúcar, mezclado con residuos de granos de arroz y le contenedor se encontraba sucio.
 - Se evidencia contenedor de plástico donde almacenan el vinipel con tortillas (pita) con fecha de vencimiento de 09/10/2023 y 11/010/2023, canela, avena liquida con fecha de vencimiento de 07/12/2023, frijol cabecita negra, 2 pantalones. Refieren que las tortillas y la avena eran para una salida el 28/09/2023 correspondiente al grupo 4, la salida se canceló, desconocen el motivo.
 - Se evidencia en el área de fruver se identifica una canastilla con arracacha con crecimiento de moho.
 - Se observa telaraña en el marco de la puerta en la parte externa del ingreso al área de almacenamiento de fruver.
 - Se encuentran en proceso de limpieza y desinfección de las canastillas

- Se observa que las muestras de alimentos se encuentran adecuadamente almacenadas.
- Se observa realizando mantenimiento general del cuarto frío
- Se observa una nevera en desuso en la parte externa, refieren que se encuentra en mantenimiento, sin embargo, lleva en este espacio ya varios días.
- En un espacio no ofertado anexo al fruter se observan cosas varias en desorden y residuos sólidos, por lo cual se recomienda realizar una adecuada limpieza y desinfección del espacio ya que puede ser una oferta de albergue para posible plaga.

Se observa en el área de proceso

- Publicación de minutas la cual estaba desactualizada de diferentes centros y con bolsa de acetato sucia.
- Se observa caneca de color verde con tapa negra y bolsa negra con residuos no aprovechables y la tapa manual.
- Se evidencia un vidrio roto de una puerta, baldosas con grietas, con ariztas, refiere que el fin de semana van a realizar arreglos locativos en esta área.
- Se observan hamburguesas preparadas del almuerzo establecido en protocolo de salida para la feria productiva programada el día de hoy, en una repisa junto con jugos de caja los cuales eran producción excedente, no se encontraba en un lugar adecuado para su almacenamiento.

En el área de pre alistamiento se encuentran realizando arreglos locativos.

Indican que el servicio de alimentos va a operar durante este fin de semana en la “cocina de formación FUMDIR 2do piso”.

Formatos Plan de saneamiento y buenas prácticas de manufactura

Grupo 1: Se encuentra al día y con correcto diligenciamiento

Grupo 2: Se encuentran los formatos desactualizados por 2 días los que son de diligenciamiento a diario (lista de limpieza, desinfección y acciones correctivas)

Grupo 3: Se encuentra al día y con correcto diligenciamiento

Grupo 4: Se encuentran los formatos desactualizados por una semana los que son de diligenciamiento a diario y los de diligenciamiento mensual. Lo anterior genera una alerta puesto que no brinda garantía de la realización y seguimiento a los procesos.

Se observa a manipuladora de alimentos con uniforme oscuro dentro del servicio, pertenece al grupo de Vejez, sin embargo, se deja la sugerencia que se debe de cumplir con lo establecido en la normatividad vigente el cual debe de ser claro.

Esta visita se realiza adicional en respuesta a correo allegado por el centro integrarte atención interna grupo 4 en respuesta a los hallazgos evidenciados en visita de supervisión.

Los tecnólogos de alimentos presentan elaboración de reorganización de funciones de este perfil y la cual la van a evaluar como una auditoria interna.

Otros:

Se ha indicado de manera reiterativa la recomendación de no realizar el proceso de secado de ropa en zonas verdes, evitando posibles brotes de escabiosis.

Se programará visita por solicitud de línea técnica frente al manejo de temperatura en grupo 3.

Manipulador / Auxiliar de servicios generales	Grupo	Observación
Iveth Jurado	Grupo 1	Ingreso a las 10 am como manipuladora de alimentos
Adriana Muñoz	Grupo 1	Ingresa como manipuladora de alimentos de 7 am a 4 pm
Luz Mirian Ariza	Grupo 1	Ingreso a las 5 am a 2 pm como manipulador de alimentos
Luis Fernando	Grupo 1	Ingreso de 7 a 4 pm como auxiliar de servicios generales
Yuly Bernal	Grupo 1	Ingreso de 7 am a 4 pm como auxiliar de servicios generales
Patricia Aguas	Grupo 1	Servicios generales de 11 a 7 pm
Lino García	Grupo 1	Ingresa de 7 am a 4 pm servicios generales
Wilson González	Grupo 1	Lavandería 6 am a 3 pm
Oscar campos	Grupo 2	Ingresa de 10 am a 70pm como auxiliar de servicios generales
Adriana Rosales	Grupo 2	Ingresa de 7 am a 4 pm como manipuladora de alimentos
Martha Benítez	Grupo 2	Ingreso de 10am a 7 pm como manipuladora de alimentos
Rosalba Beltrán	Grupo 2	Ingresa de 7 am a 4 pm

Ángela Ortega	Grupo 2	Ingreso de 7 a 10 como manipuladora de alimentos y pasa de 10 am a 4 pm como auxiliar de servicios generales
Lisa Fernanda	Grupo 2	Ingresa de 7 am a 4 pm como auxiliar de servicios generales
Lucero Pérez	Grupo 2	Servicios generales ingreso de 7 am a 4 pm
Faltante	Grupo 2	Manipulador de alimentos
Sandra Liliana Morales Chisaba	Grupo 3	Ingreso a las 10 como manipuladora de alimentos
Jorge Castillo	Grupo 3	Ingreso a la 7 am como manipulador de alimentos sale a 3 pm
Adriana Yelipsa Rodríguez Marta	Grupo 3	Ingreso de 6 am a 3 pm como auxiliar de servicios generales
Sergio Miranda	Grupo 3	Ingreso como manipulador de alimentos de 7 am a 4 pm
Martha Tereza Gonzalez	Grupo 3	Ingreso de 11 am a 7 pm como manipuladora de alimentos
Sergio Mauricio cerina	Grupo 3	Ingreso de 10 am a 7 pm lavandería
Leidy Johanna Gaspar Beltrán	Grupo 3	Servicios generales Ingreso de 8:00 am a 4:00pm
Maya Sofía Ruiz	Grupo adicional ³	Manipulador de alimentos
Maryosi Romero	Grupo 4	Ingreso a las 10 am como manipuladora de alimentos
Emanuel Pérez	Grupo 4	Lavandería de 7 a 4 pm
Elver óyela Ricardo	Grupo 4	Ingreso de 7 am a 4 pm como auxiliar se servicios generales
Marlon Clavijo Téllez	Grupo 4	Oficios varios
Jorge molina	Grupo 4	Ingreso de 5 am a 2 pm como manipulador de alimentos
Paola Quintero	Grupo 4	Ingreso de 7 am a 4 pm como manipuladora de alimentos
Keila Mesa	Grupo 4	Ingresa de 11 a 7 pm

Mauricio Bernal Herrera	Pasante	Manipulador de alimentos
-------------------------	---------	--------------------------

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Se generara un plan de mejora a los 4 centros integrarte atención interna	técnico y de supervisión desde el componente de salubridad de la subdirección para la discapacidad	10 de octubre de 2023
Una vez recibido el plan de mejora lo deben de presentar a los 8 días calendario. Enviar por correo electrónico al referente técnico manuel.f.tellez@gmail.com con copia a los apoyos a supervisión luzd.diazq904@gmail.com y besanchezgrass@gmail.com		8 días calendario después de recibido el plan de mejora

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma

Se adjunta listado de asistencia

Ingrese las filas que sean necesarias

Anexos: PDF de elaboración de reorganización de funciones de tecnólogos de alimentos.

Elaboró: Manuel: Santamaría – Referente Técnico de Salubridad

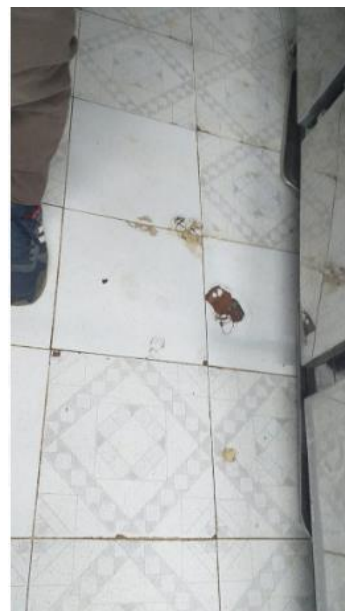
Luz Dary Díaz Quijano – Apoyo para la supervisión

Bárbara Esther Sánchez Grass - Apoyo para la supervisión

Registro fotográfico



DERIVACION DIETARIA - CASA JUAN PABLO										
CONSISTENCIA					CONSISTENCIA					TOTALES
NORMAL					BLANDA					
CALORIAS					CALORIAS					
NORM					NORM					
HIPS					HIPS					60
HIPS					HIPS					
HIPS					HIPS					
IS	0	0	0	0	7	1	4	0	23	
IS	0	0	0	0	1	4	0	5		
IS	0	0	0	0	1	4	0	26		
IS	0	0	0	0	1	4	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS	0	0	0	0	0	0	0	0		
IS										

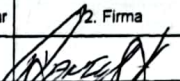
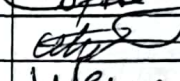
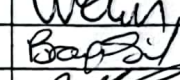
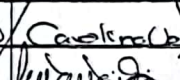
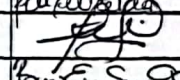
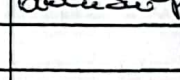
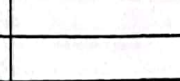
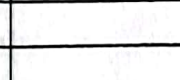
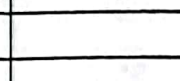
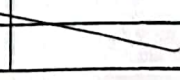


stín
al

OR
:

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE PLANEACIÓN	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 1 Fecha: Memo 12023023863 - 14/08/2023 Página: 1 de 1
---	--	--

1. Tema: Componente Saludabilidad
Visita Comunitaria Equidad y Supervisión 2. Lugar: FUNDIP CIAI G1-G2-G3-G4 3. Fecha y hora: Octubre 3/2023 - 8:30 AM

4. Item	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de Identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	Daniel Felipe Hernandez	1019089563	CIAI G.4	T. Alimentos		hernandezdf2112@gmail.com	3142062733	
2	Jeferson Basto N	1105306038	CIAI Grupo 4	T. Alimentos		jbasto@misnab.co	350292584	
3	CRISTIAN B. HURT G.	1014247774	CIAI Grupo 1	T. Alimentos		cristianhurt@gmail.com	3046194851	
4	Honorel Santamaría	1023873833	SD Discapacitados	T. Saludabilidad	Contratista	honorel.f.tellez@gmail.com	300X69044	
5	Weimar Mayas G	80757601	CIAI G.4	Coordinador	N/A	cinthiafanta@gmail.com	3203937755	
6	Braque David Sánchez	1015436769	CIAI G.2	Psicólogo		braquepsicologo@gmail.com	3118105879	
7	John Nunez -	1061705546	CIAI Grupo 3	Tecnología		johnnunez@lagranja.com	3148161241	
8	Alexander K. Breu P.	807553408	CIAI Gr. 1	Trabajo Social		alexanderkbreu@gmail.com	3164465190	
9	Andrés Carolina Urbina	1032361199	CIAI G.3	Coordinadora		andrescarolina@gmail.com	3168626305	
10	Luz Day Diana	51999486	SDIS Subdirección para Discapacitados	Apoyo a Supervisión	Contratista	luzdaydiana@gmail.com	3108189046	
11	Conett Bona Amilo	32755372	CIAI G.2	Nutricionista		nutricionistazg@gmail.com	3145700333	
12	Bertha Sanchez	52919280	SD Discapacitados	Apoyo Supervisión	Contratista	berthasanchez@gmail.com	3208646692	
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

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.