ACTA N° 0006

FECHA: Fusagasugá, 9 de junio del 2021

HORA: 10:30 a.m. – 11:30 a.m.

LUGAR: Salón de terapia ocupacional

TEMA: Operación entrega de apoyos alimentarios, formatos y criterios mínimos de aceptación y rechazo de alimentos.

ASISTENTES: Auxiliares del servicio, nutricionista.

ORDEN DEL DÍA:

1. Convocatoria a los asistentes.
2. Pre-test.
3. Desarrollo de la actividad.
4. Postest.
5. Cierre.

Objetivo: Socializar la operación entrega de apoyos alimentarios, formatos y criterios mínimos de aceptación y rechazo de alimentos.

Introducción: Los procedimientos de operación entrega de apoyos alimentarios en servicios sociales nos indican los diferentes procesos que se realizan día a día en el servicio de alimentos, como por ejemplo el almacenamiento de alimentos permite que los alimentos se consuman durante algún tiempo relativamente largo (generalmente semanas o meses) después de la cosecha en lugar de hacerlo de forma inmediata. Es una habilidad doméstica tradicional y, en la forma de logística de alimentos, una actividad industrial y comercial importante. La Conservación de los alimentos, el almacenamiento y el transporte de alimentos,

Escaneado con CamScanner

incluida la entrega oportuna a los consumidores, son importantes para la seguridad alimentaria, especialmente para la mayoría de las personas que, en todo el mundo, dependen de otros para producir sus alimentos.

Materiales: Procedimiento operación entrega de apoyos alimentarios, esferos de colores.

DESARROLLO:

1. Se realiza la convocatoria del personal del servicio de alimentos.

2. Se realiza el pre-test obteniendo los siguientes resultados:

Nombre	Respuestas correctas	Respuestas incorrectas
Lucy Piza González	1	2
Andrés Gerardo Cangrejo	1	2
Yeison Felipe Castellanos	2	1
Alejandra León	2	1
Dairon Stiven Escobar	1	2
Maria Morales Rivera	0	3
Nubia Heidy Ramos Martínez	1	2

3. Se realiza la socialización del instructivo de almacenamiento la operación entrega de apoyos alimentarios, formatos y criterios mínimos de aceptación y rechazo de alimentos. En donde se explican los procesos del servicio de alimentos:

- Compra de alimentos

-Transporte de alimentos

- Recepción de alimentos

Escaneado con CamScanner

- Almacenamiento de alimentos
- Preparación de alimentos

-Servido y distribución

Cuadro relación de actividades y registros:

No.	Actividad	Responsable	Registro documental
1	Pre alistamiento de alimentos	Personal manipulador de alimentos	No aplica
2	Rotulado de alimentos	Personal manipulador de alimentos	No aplica
3	Almacenamiento en congelación	Personal manipulador de alimentos	Registro control de temperatura de equipos en congelación. Registro control de entrada y salida de alimentos
4	Almacenamiento de refrigeración	Personal manipulador de alimentos	Registro control de temperatura de equipos en refrigeración. Registro control de entradas y salidas de alimentos
5	Almacenamiento en seco	Personal manipulador de alimentos	Registro control de entrada y salida de alimentos

REFRIGERACIÓN

Carnes crudas: la carne en refrigeración debe colocarse en los estantes inferiores, nunca arriba de un alimento preparado (postres, jugos o ensaladas), se recomienda colocar arriba del cajón o parte inferior de la nevera donde se deben ubicar las verduras y frutas.

Frutas y verduras: se recomienda colocarlas en los cajones inferiores donde hay mayor humedad, esto permite que se conserven frescas por más tiempo.

Aderezos: los condimentos y aderezos no requieren temperaturas tan bajas para su conservación, por lo que se pueden colocar en la puerta.

Escaneado con CamScanner

Lácteos y derivados lácteos: se recomienda que los lácteos se coloquen en los estantes medios del refrigerador, no pegados a la puerta ya que requieren temperaturas más bajas para su conservación.

Bebidas: las bebidas usualmente no requieren temperaturas tan bajas por lo que se pueden almacenar en la puerta del refrigerador, esto las mantendrá frescas.

Carnes frías y quesos: pueden estar en los estantes superiores o en la puerta ya que no requieren temperaturas tan bajas como otros alimentos.

Se socializan los criterios mínimos de aceptación de alimentos, como se encuentra estipulado en el anexo técnico.

4. Se resuelven dudas de los asistentes.

5. Se realiza el postest obteniendo los siguientes resultados:

Nombre	Respuestas correctas	Respuestas incorrectas
Lucy Piza González	3	0
Andrés Gerardo Cangrejo	3	0
Yeison Felipe Castellanos	3	0
Alejandra León	3	0
Dairon Stiven Escobar	3	0
Maria Morales Rivera	3	0
Nubia Heidy Ramos Martínez	3	0

Se observa que el 100% de los participantes mejoraron su conocimiento frente al tema.

6. Se realiza cierre de la reunión.

Escaneado con CamScanner

7. Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Capacitación de buenas prácticas de manufactura	Nutricionista	julio de 2021

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

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Monica Salgado S.	Nutricionista	Comunidad de cuidado Hogar San Jose Sucumbia	
Hna Elia Mendoza	Coordinadora	comunidad de cuidado Hogar San Jose Sucumbia	

Anexos: Evidencia fotográfica y planilla de asistencia.

Elaboró: Mónica Salgado

Escaneado con CamScanner



Escaneado con CamScanner

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: 3 de 3

Tema: Operación entrega de apoyos alimentarios formato y criterios de recepción. Lugar: Salón de Terapia ocupacional Fecha y hora: 9 de Junio 2021 10:30 am - 11:30 am.

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Andres Cangrejo	1069743594	Saramita	operario coord	andres.cangrejo@sdis.gov.co	3214224049	
2	Felipe Castellanos	1069754866	Saramita	operario cocina	—	310 285 3950	
3	Maria Morales	1078828NO	Saramita	operario cocina	—	3236496785	
4	Daiana Estefania Cardona B	1069762904	Saramita	Aux. cocina		3135551990	
5	Angelica Rueda	1064744497	Saramita	Aux cocina		3144323321	
6	Luz Pina	30972322	Saramita	Logistica		3112581390	
7	Maria Salgado S	1078903706	Saramita	Auxiliar	—	3142473400	
8	Ana Elia Mendoza	50'906.307	Saramita	Coordinadora	—	3128364454	

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.

Escaneado con CamScanner