ACTA N° 989

FECHA: Fusagasugá, 6 de marzo del 2023

HORA: 10:30 am – 11:30 am

LUGAR: Comedor empleados

TEMA: Protocolo manejo de eventualidades en el servicio de alimentación y socialización nuevo listado modificaciones

ASISTENTES: Técnico en gastronomía y Auxiliares de cocina de la comunidad de cuidado Hogar San José Saramita.

ORDEN DEL DÍA:

1. Convocatoria a los asistentes.
2. Introducción
3. Desarrollo de la actividad.
4. Logros, dificultades, alternativas de solución.
5. Cierre.

Objetivo: Socializar al personal las acciones para garantizar la inocuidad de los alimentos durante los diferentes procesos del servicio de alimentación, cuando se presenten eventualidades en la unidad operativa.

Introducción: Se explica la importancia del protocolo manejo de eventualidades en el servicio de alimentación

Materiales: pretest, postest, instructivo recibo de alimentos, esferos.

DESARROLLO:

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

2. Se da inicio a la capacitación con el pretest a fin de indagar los conocimientos previos acerca del tema.

NOMBRE	RESPUESTAS CORRECTAS	RESPUESTAS INCORRECTAS
Jessica Suarez	1	1
Lucy Piza	1	1
Mariela Vela	0	2
Saylly Prieto	0	2
Maria Morales	1	1
Marivel Ledesma	0	2
Lina Becerra	0	2

3. Se realiza introducción de la temática por parte de nutricionista

En las unidades operativas pueden ocurrir eventos que alteren el normal desarrollo de las actividades que se realizan en el servicio de alimentación, estos eventos pueden clasificarse en externos e internos así:
Eventos externos: son aquellos eventos que pueden causar alteración en la prestación de los servicios sociales y no dependen de la unidad operativa, de la SDIS o del operador como son, cortes en la prestación de los servicios de acueducto, energía, gas, eventos sísmicos, inundaciones por aumento en la pluviosidad o situaciones de emergencia.

Eventos internos: cierres temporales o parciales de las unidades operativas por arreglos locativos, periodo de vacaciones, daño de equipos de refrigeración y/o congelación, daños de equipos para la preparación de alimentos, daños en el sistema eléctrico de la unidad operativa por fluctuaciones en las corrientes eléctricas, daños en la red interna de conducción de gas, daños en las tuberías de agua potable y aguas residuales, variación de asistencia de los participantes. Por lo anterior se hace necesario.

Se debe informar al Coordinador o Responsable toda eventualidad identificada en la unidad operativa que pueda afectar la prestación del servicio de alimentos.
Es conveniente tener disponible los números de atención de emergencia de las empresas de servicios públicos, así como los números de atención y correos electrónicos de los profesionales del área correspondiente de la SDIS para establecer comunicación en el momento que se identifiquen eventualidades por daños externos o internos según corresponda.

Se recomienda llevar un registro de las eventualidades que afecten la prestación del servicio de alimentación presentadas en la unidad operativa, en el que se especifiquen el nombre de la persona de la empresa de servicios público o profesional del área correspondiente de la SDIS a la que se les informó la situación presentada, así como la respuesta emitida frente a la solicitud realizada.

Eventos externos

Cortes del servicio de energía: Los cortes del servicio de energía generan alteración de la cadena de frio de los alimentos en refrigeración y congelación que puede alterar la inocuidad de estos.

- Corte de energía programado por la empresa prestadora del servicio: deberán asegurar la cadena de frio de los alimentos mediante la consecución de equipos de refrigeración y congelación o la disponibilidad de plantas eléctricas que aseguren la cadena de frio.

- Corte inesperado en el servicio de energía: llamar a la empresa que presta el servicio de energía con el fin de definir el tiempo que durará el corte para tomar las acciones respectivas.

Cortes del servicio de acueducto: Los cortes del servicio de agua genera repercusiones operativas en el servicio de alimentación, ya que en los procesos de almacenamiento, preparación, servido, limpieza y desinfección y lavado de manos, se precisa de disponibilidad de agua, las unidades operativas cuentan con tanques

de almacenamiento con capacidad para operar uno o dos días de acuerdo a la capacidad de los tanques, número de participantes y horas en que se presta el servicio a los participantes.

Cuando el servicio de alimentación tenga un corte de agua superior a un día por corte programado, cortes imprevistos por daño de tuberías internas o externas deberá seguir los siguientes pasos:

- Comunicarse con la empresa de acueducto y alcantarillado
- Solicitar mediante llamada telefónica a la empresa de acueducto la prestación del servicio de carro tanque, registrar el nombre de la persona de contacto de la empresa y respuesta frente a la solicitud, información que deberá ser enviada por correo electrónico al Profesional en Nutrición local de la Dirección de Nutrición y Abastecimiento.
- Informar a la empresa en el momento de la llamada que el servicio de carrotanque es prioritario para la prestación del servicio de personas en condición de vulnerabilidad.
- Una vez llegue el servicio de carrotanque a la unidad operativa se debe verificar que cuente con licencia sanitaria, de acuerdo con lo contenido en el Programa de abastecimiento de agua potable del plan de saneamiento.
- Hacer uso de elementos desechables de material biodegradable como vasos, cubiertos, platos.
- Solicitud de cambio de preparaciones al Profesional en Nutrición asignado a la unidad operativa para optimizar el uso de agua.

Cortes del servicio de gas: Cuando el servicio de alimentación tenga un corte de gas programado, cortes imprevistos por fugas externas o cierre de llaves por sospecha de fugas internas deberán seguir los siguientes pasos:

- Reporte de daños externos a la unidad operativa (centro de medición): el Responsable o Coordinador de la unidad operativa deberá comunicarse con la empresa Gas Natural e informar sobre la presunción de daño en el centro de medición para que se programe la revisión y/o reparación, registrar el nombre de la persona de contacto de la empresa y respuesta frente a la solicitud, información que

deberá ser enviada por correo electrónico al Profesional en Nutrición local de la Dirección de Nutrición y Abastecimiento.

- Reporte de falta de suministro en la zona: el Responsable o Coordinador de la unidad operativa deberá comunicarse con la empresa Gas Natural solicitar a la empresa de gas domiciliario la definición del tiempo de corte del servicio.

Acumulación de residuos sólidos: Cuando se presente variación o no cumplimiento en la frecuencia de recolección de residuos sólidos se deberá seguir los siguientes pasos:

- Comunicar a la empresa prestadora del servicio de recolección la novedad e informar que la recolección de residuos es prioritaria, teniendo en cuenta la cantidad de residuos generados a diario, revisar el número de contacto en la factura o recibo.
- Registrar el nombre de la persona de contacto de la empresa y respuesta frente a la solicitud, información que deberá ser enviada por correo electrónico al referente local de la Subdirección Administrativa y Financiera.
- Cumplir con el plan de contingencia contenido en el Plan de Acción Interno para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos – PAIPAERS.

Eventos internos

Daño de equipos de refrigeración y/o congelación o sistema eléctrico: puede generar la ruptura de la cadena de frio, que asegura la calidad microbiológica de los alimentos. En este caso se requiere del traslado de todos los alimentos susceptibles a daño durante el periodo en que el equipo o equipos para refrigeración o congelación no funcionen.

Daños de estufa, marmita, horno o daño de red interna de conducción de gas: cuando hay daño en los equipos durante la cocción de los alimentos y no hay otra opción dentro de la unidad operativa para terminar la preparación en el lapso de una hora, los alimentos deberán desnaturalizarse de acuerdo a protocolo de desnaturalización de alimentos. El Profesional en Nutrición asignado a la unidad operativa deberá realizar cambio de preparación acorde a la disponibilidad de alimentos y al servicio social.

Cierres temporales o parciales de las unidades operativas: pueden darse por diferentes eventos, en este caso se requiere del traslado de todos los alimentos susceptibles a vencimiento o daño durante el periodo en que la unidad operativa este cerrada.

Variación de asistencia de los participantes: de acuerdo con la dinámica de los servicios sociales, es posible que el promedio de asistencia sea menor o mayor generando alteraciones en la disponibilidad de alimentos.
Si hay un excedente de alimentos el Responsable o Coordinador de la unidad operativa deberá informar al Profesional en Nutrición local de la Dirección de Nutrición y Abastecimiento la situación para definir con el Profesional en Nutrición o Ingeniería de Alimentos asignado a la unidad operativa, el traslado de alimentos a otras unidades operativas, siguiendo lo contemplado en la actividad de traslado de alimentos descrita en este documento.
Si hay un faltante de alimentos, el Responsable o Coordinador de la unidad operativa, deberá realizar la solicitud mediante correo electrónico al Profesional en Nutrición local para que este a su vez lo solicite al área de apoyo logístico de la Subdirección de Abastecimiento mediante correo electrónico.

Derrame de residuos sólidos: Si se presenta un derrame de residuos sólidos no peligrosos o peligrosos (RESPEL), se deberá seguir el Plan de contingencia contenido en el Plan de Acción Interno para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos (PAIPAERS) o en Plan de Gestión Integral de Residuos Peligrosos (PGIRP), según el caso y realizar el procedimiento para el registro, investigación y análisis de incidentes o accidentes ambientales.

Derrame de sustancias: En el servicio de alimentación se maneja con alta frecuencia productos químicos para la higienización, por esta razón se debe contar con las fichas técnicas y hojas de seguridad de todos los productos usados, con el fin de seguir las indicaciones de manipulación y medidas de control en caso de presentarse un evento de derrame.

Para atender el derrame se deberá seguir el plan de contingencia contenido en el Plan de Gestión Integral de Residuos Peligrosos (PGIRP) y realizar el procedimiento para el registro, investigación y análisis de incidentes o accidentes ambientales.

4. Para concluir la sesión se realiza la socialización del listado de modificaciones alimentarias, se refuerza el tema de la importancia de cumplir con las mismas. Se observa que ya manejan un poco más claro el listado y se hace énfasis en la organización al momento de servir.

Se recuerda que se debe comenzar a servir siempre por las mesas que se encuentran ubicadas en las carpas, adicionalmente una semana se sirve de la mesa uno a la 13 y la siguiente semana de la 13 a la 1. En la hora del desayuno, una persona se encargara de servir solidos mientras la otra se encuentra sirviendo las bebidas para que todo salga al mismo tiempo y con la temperatura adecuada, el nuevo listado tiene más colores adicionales a los que ya se venían manejando, todo lo que está en azul intenso son las personas que no consumen cena en la noche y la parte de observaciones que está en amarillo claro son para identificar clara y rápidamente las personas que no toman sopa y que se les cambia por fruta. La columna de consistencia también se resalta en esta ocasión para ser más fácil la identificación de la misma.

NO ACIDOS	11
NO LECHE	2
NO CARNE ROJA	58
NO JAMON	23
NO COLADAS	6
NO HUEVO	1
NO CENAS	3
NO SOPA	6
NO CERDO	12
NO PESCADO	3

RENALES	22
DIABETICOS	26
SOBREPESO	8
BAJO PESO	26
NORMALES	19

FIBRAS	25
DOBLE ARROZ	5
D. VERDURA	6
PAN INTEGRAL	38
DOBLE POLLO	4
DOBLE CARNE	2

CONSISTENCIA	
BLANDAS	31
LICUADO TOTAL	0
PROTEINA LICUAD	1
SEMIBLANDAS	0
NORMALES	69

6. Logros y dificultades: Se logra realizar la socialización del tema y se solucionan dudas relacionadas con la recepción de los alimentos

7. Se resuelven dudas de los asistentes.

8. Se realiza post-test en donde se evidencia que en general las participantes mejoran sus saberes con la capacitación impartida.

NOMBRE	RESPUESTAS CORRECTAS	RESPUESTAS INCORRECTAS
Jessica Suarez	2	0
Lucy Piza	2	0
Mariela Vela	2	0
Saylly Prieto	2	0
Maria Morales	2	0
Marivel Ledesma	2	0
Lina Becerra	2	0

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Giovanna Ramirez	Nutricionista	Hogar San Jose Saramita	
Fernando Salcedo	Coordinador	Hogar San Jose Saramita	

Anexos: Evidencia fotográfica, pre y postest y planilla de asistencia.
Elaboró: Giovanna Ramírez

EVIDENCIA FOTOGRAFICA





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 1

Tema: Protocolo manejo de eventualidades en el servicio de alimentación y socialización nuevo listado modificaciones

Lugar: Comedor empleados

Fecha y hora: 06/03/2023 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	Jessica paola suarez	1072496086	Comunidad Cuidado Hogar San José Saramita	Aux cocina		3208364977	Jessica Suarez
2	Maria Morales	1098826440	Comunidad Cuidado Hogar San José Saramita	Aux. Cocina		3234967935	Maria M
3	Lucy Pico	30972322	Comunidad Cuidado Hogar San José Saramita	Tecnico Gastronomia		3112587590	Lucy Pico
4	Sayllu Prieto	1000516348	Comunidad Cuidado Hogar San José Saramita	Aux cocina		3237716379	Sally Prieto
5	Maricla Vela	35250546	Comunidad Cuidado Hogar San José Saramita	Aux cocina		3124349034	Maricla Vela
6	Maribel Ledesma	35254987	Comunidad Cuidado Hogar San José Saramita	Axo. cocina		3152861197	Maribel Ledes.
7	Lina Becerra	1070608386	Comunidad Cuidado Hogar San José Saramita	Platero		3118287585	Lina Becerra
			Comunidad Cuidado Hogar San José Saramita				
			Comunidad Cuidado Hogar San José Saramita				
			Comunidad Cuidado Hogar San José Saramita				

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.

Powered by CamScanner

PRE TEST

Powered by CamScanner

Pretes

Marzo 06 - 2023

Lina Marcela Bererra

- Mencione 2 eventos externos que puedan afectar el servicio?
Rta. no

- Cuando hay un corte de agua por mas de 1 dia, mencione 3 medidas que deben tomarse para el servicio de alimentos.
- Economizar
- desinfectar el
-

Mariela Vela

Fecha 06-03-23

pretes

Mencione dos Eventos externos que pueda afectar el servicio

El agua aposada que aga

Cuando ay un corte de agua 3 dias medida que deven tomar para el Servicio de alimentos

Yana Morales 6-3-23

Pre-test

1) Mencione 2 eventos externos que puedan afectar el Servicio

- Cuando quitan el agua
- Suspencion del gas

2) Cuando hay un corte de agua por mas de un dia mencione 3 medidas que deben tomarse para el servicio de alimentos.

- Recojer suficiente agua en canecas de almacenamiento.
- Avisar oportunamente.
- Tener paciencia.

Lucy Mo pretes 6-3-23

1) mencione dos eventos externos que puedan afectar el servicio Cacho

- Suspencion de Agua
- Suspencion de gas

2 cuando un corte de Agua por mas de dos dias mencione 3 medidas que debe tomarse para el Servicio

- Avisar oportunamente
- recojer aguoa en caneca
- tener un costo cada cuado

6/03/23 Sayllq Prieto Cordoba

Pretes:

1 mencione dos Eventos Externos que Pueden Afectar el Servicio?

RP: Que Alos Abuelos No les guste la comida Que no halla como Preparar Los alimentes

2 Cuando hay un corte de agua mencion 3 medidas que deven tomarse Para el Servicio de alimentos

Noce

Jessica Suarez

Pretest

1) mencione 2 eventos externos que puedan Afectar el servicio

*que quiten el Agua cuando le esten haciendo Aseo a los tanques

* que quien el gas de repenten

2 Cuando hay un corte de Agua por mas de un dia mencione tres medidas que deben tomarse para el servicio de alimentos.

* tener agua en los utencilios adecuados
* tener un buen Ahorro de Agua
* estar revisando los tanques de reserva en buen estado para el uso del agua

Powered by CamScanner

Mairel ledesma munoz. ~~pruebas~~ pretest.

Fecha. 06 - 03 = 23.

2) Cuando hay un corte de agua por mas de un dia. 3 medidas que deben tomarse para el servisio de alimento

7) tener en cuenta las los protocolos de seguridad

2) lavarnos las manos precuentemente

3) Recojer agua para lavar las alimentos • piecuente mente..

POS TEST

Powered by CamScanner

Meriel ledesma Munoz. Postest

Fecha -06 -03 -23

Mensione 2 eventos Esternos que puedan afectar el cervisio?

la mala manipulacion de los alimentos

1) Externo
corte gas -

2> corte. de agua.

1) corte. de luz.

3> solisitar un carro tanque

4) usar. desechables.

5) solisitar cambio de. preparasion.

Lucy Pinto · pos-tes 6-3-23

① mencione dos eventos externos que puedan afectar el servicio de Cocina

* corte de gas
* corte de agua

2 cuando hay un corte de agua por mas de dos dias mencione 3 medidas que debe tomarse para el servicio

* comunicar con la empresa
* carrotanque
* utilizar desechable
* Solicitar cambio de de Formato 245 de cambio

Jessica suarez 06-03-23

postest

1 mencione 2 eventos externos que puedan Afectar el servicio

* corte de la presentacion del servicio

Agua
Luz

cuando hay un corte de agua por mas de un dia
2 mencione 3 medidas que deben tomar para el servicio

solicitar un carro tanque

informar a la empresa

Utilizar desechables

solizitar cambio de preparaciones formato 245

Marzo 06 - 2023 Postest

Lina Marcela Bererra

-Mencione 2 eventos externos que Puedan afectar el servicio?
- Corte de servicio agua-luz-gas
-

- Cuando hay un corte de agua por mas de 1 dia, mencione 3 medidas que deben tomarse para el servicio de alimentos.
- Comunicarme con la empresa
- solicitar un carrotanque
- Utili--solicitar cambio de preparaciones

Maicla Vela

Fecha 06-03-23

postes

Mencione dos Eventos externos que puedan afectar el Servicio

Corte agua corte del luz y corte de gas

Cuando no haya agua?

Cuando ay un corte de agua 3 medidas que deven tomar para el Servicio de alimentas

Comunicacion con la empresa

Llamar abomberos. utilizar de sechables

6/03/23 Sayli Prieto Cordoba

Postes:

¿Mencione dos eventos Externos que Pueden afectar el Servicio?

RPT: corte en la Prestacion del Servicio, inundacion

¿Cuando hay un corte de agua mencione 3 medidas que deven tomarse Para el Servicio de alimentos: Comunicarse con la empresa, llamar al carro tanque, Utilizar material desechable, solicitar cambio de Preparaciones

Powered by CamScanner

Mana Morales 6-3-23

Post-test

1) Mencione 2 eventos externos que puedan afectar el servicio.

- Evento sismico.
- Corte de los servicios: Agua, luz, Gas,

2) Cuando hay un corte de agua por mas de un dia mencione 3 medidas que deben tomar para el servicio

- Comunicacion hecia la empresa del servicio
- Solicitar un carro tanque
- Utilizar loza desechable biodegradable
- Solicitar cambio de preparaciones (Numero 245)

Powered by CamScanner