ACTA N° 0022

FECHA: Fusagasugá, 28 de junio de 2021

HORA: 10:00 a.m. – 11:00 a.m.

LUGAR: Parte exterior cocina

TEMA: Almacenamiento de alimentos, buenas prácticas de manufactura

ASISTENTES: Auxiliares del servicio, tecnólogo en gastronomía y nutricionista.

ORDEN DEL DÍA:

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

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	2	1
Yeison Felipe Castellanos	2	1

Escaneado con CamScanner

Alejandra León	2	1
Dairon Stiven Escobar	1	2
Maria Morales Rivera	0	3
Nubia Heidy Ramos Martínez	2	1

3. Se realiza la socialización del correcto almacenamiento de alimentos, enfatizando en temperaturas, primeros en entrar, primeros en salir (PEPS), la adecuada disposición de los mismos en estantes, canastillas.

El adecuado almacenamiento de alimentos permite que 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, 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.

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

Escaneado con CamScanner

Nubia Heidy Ramos Martínez	3	0

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

7. Se realiza cierre de la reunión.

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
Hna Elia Mendoza	Coordinadora	Comunidad cuidado Hogar san José Soamita	
Mónica Salgado	Nutricionista	Comunidad cuidado Hogar san José Soamita	

Anexos: Evidencia fotográfica y planilla de asistencia.

Elaboró: Mónica Salgado

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: Buenas Practicas de manufactura. Lugar: Parte externa cocina. Fecha y hora: 28 de Julio de 2021

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Alejandra León J.	1069777459	Saramita			3214625266	
2	[illegible]	1069744947	Saramita	Aux cocina		3144522532	
3	Maria Morales	1098828440	Saramita	Aux cocina	———	3234967935	
4.	Luz Mila	30972322	Saramita	Ser gastrono	—	3112587390	
5	Dairon Estiven Escobar	1069762904	Saramita	Aux. cocina	—	3135551990	
6	Felipe Castellanos	1069754866	Saramita	Aux. Cocina	—	320 285 3950	
7	Andres gerardo Congrys	1069745594	Saramita	Auxcocina	—	3214279099	
8	Monica Salgado S.	1070965706	Saramita	Nutricionista	—	3142473460	
9	Ana Elia Mendoza	50'906.307	Saramita	Coordinadora	—	3128569459	

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