ACTA N° 242 SERVICIO COMUNIDAD DE CUIDADO

HOGAR SAN JOSÉ SASAIMA-2023

FECHA: Sasaima, Cundinamarca 28/06/2023

HORA: 02:00 pm – 03:00 pm

LUGAR: Comunidad de Cuidado Hogar San José Sasaima

TEMA: Hermeticidad como clave para la inocuidad de los alimentos y formatos del plan de saneamiento básico

ASISTENTES: Nutricionista, auxiliares de servicio de alimentos. ORDEN DEL DÍA

1. Presentación del tema
2. Aplicación de pre test
3. Desarrollo del tema
4. Aplicación de post test
5. Fin de la socialización.

OBJETIVOE: exponer con el personal del servicio de alimentación la importancia del mantenimiento de la hermeticidad en el servicio de alimentación.

INTRODUCCIÓN: Los establecimientos alimentarios no deberían estar situados en lugares que supongan una amenaza para la inocuidad o la idoneidad de los alimentos y donde no se puedan controlar los peligros a través de medidas razonables. La ubicación de un establecimiento, incluso de los establecimientos temporales o móviles, no debería suponer la introducción de ningún peligro proveniente del medio ambiente que no se pueda controlar. En particular, a menos que se ofrezcan salvaguardas suficientes, los establecimientos normalmente deberían estar alejados de:zonas ambientalmente contaminadas y de actividades industriales que tengan una probabilidad razonable de contaminar los alimentos; zonas expuestas a inundación; zonas expuestas a infestaciones de plagas; zonas de las que no puedan retirarse de manera eficaz los residuos, tanto sólidos como líquidos.

Las estructuras del interior de las instalaciones alimentarias deberían estar sólidamente construidas con materiales duraderos que sean fáciles de mantener, limpiar y, cuando corresponda, de desinfectar. Deberían estar fabricadas con materiales no tóxicos e inertes, de acuerdo con su uso previsto y las condiciones normales de funcionamiento.

En particular, se deberían cumplir las siguientes condiciones específicas, cuando sea necesario, para proteger la inocuidad y la idoneidad de los alimentos:

Las superficies de las paredes, divisiones y pisos deberían estar hechos de materiales impermeables de fácil limpieza y, cuando sea necesario, de fácil desinfección;

Las paredes y tabiques deberían tener una superficie lisa hasta una altura adecuada según las actividades que se realicen; Los pisos deberían estar construidos de manera que permitan un drenaje y una limpieza adecuados; Los techos y los elementos suspendidos (por ejemplo, la iluminación) deberían estar construidos de modo que no se rompan en fragmentos, cuando corresponda, y acabados de manera que reduzcan al mínimo la acumulación de suciedad y de condensación, así como el desprendimiento de partículas; las ventanas deberían ser fáciles de limpiar, estar construidas de modo que se reduzca al mínimo la acumulación de suciedad y, en caso necesario, estar provistas de una malla contra insectos fácil de desmontar y limpiar; ylas puertas deberían tener una superficie lisa y no absorbente y ser fáciles de limpiar y, cuando sea necesario, de desinfectar.

El control de las posibles plagas que puedan afectar a alimentos (roedores, moscas, cucarachas, …) se basa en la prevención mediante una escrupulosa higiene que haga poco apto y de difícil acceso para estos vectores de enfermedades los lugares o instalaciones en los que haya cualquier tipo de alimento, junto con la rápida actuación en caso de detectarse aunque sea tan solo un ejemplar de alguna de las especies consideradas como plagas.Las revisiones periódicas y los tratamientos adecuados, como la fumigación de plagas pueden suponer un trastorno para una planta industrial o un negocio de hostelería, somos conscientes.

DESARROLLO De acuerdo con el cronograma de capacitaciones de Buenas Prácticas de Manufactura, y el Plan de Buenas Prácticas de Manufactura de la Comunidad de Cuidado Hogar San José Sasaima, para el mes de junio de 2023, se desarrolló la capacitación con el tema, hermeticidad como clave para la inocuidad de los alimentos y formatos del servicio de alimentación, a la cual se convocó al 100% de las manipuladoras de alimentos, y a la cual asistió el 100%, a fin de dar cumplimiento con las solicitudes del anexo técnico del presente convenio.

Como primer momento se realizó la convocatoria al equipo manipulador de alimentos, conformado por 6 manipuladoras de alimentos y 1 técnico en gastronomía, a través de plataforma de mensajería instantánea WhatsApp, en donde se indicó hora, fecha y lugar en donde se desarrollaría la socialización del mes.

El día de la socialización, se realizó primero haciendo entrega del pre test, el cual evaluó los conocimientos frente a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, el plan de saneamiento básico, y en los protocolos de recepción, almacenamiento, preparación, servido y distribución de alimentos de la entidad, específicamente en lo relacionado con la hermeticidad del servicio de alimentación, y la importancia de realizar acciones que conlleven al mantenimiento de esta, teniendo en cuenta la zona en donde se encuentra ubicada la unidad operativa (clima caliente), lo cual aumenta la posibilidad de evidenciar presencia de insectos o vectores que puedan generar un riesgo para los alimentos, además se realiza sensibilización frente a que si bien no es posible controlar el medio ambiente del municipio, ni las características propias de este, si se pueden realizar acciones que disminuyan riesgo de entrada de insectos al servicio de alimentos.

Esta socialización, se realizó en tres momentos, primero, se hizo entrega del pre test, y se aplicó, posteriormente se desarrolló el tema, y finalmente se aplicó el post test.

Hallazgos encontrados en la socialización:

Durante la socialización, se evidenció que la mayoría de los y las manipuladoras de alimentos identificaron la importancia de evitar el ingreso de insectos a través de la hermeticidad del servicio, dentro de las acciones que ellas pueden desarrollar, reconocieron cerrar las puertas, las ventanas, y reportar cualquier falla que pueda tener la hermeticidad del servicio, pues también se menciona que en ocasiones hay daños locativos que pueden afectar la hermeticidad del servicio.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Aplicar los conocimientos aprendidos en las labores diarias que se realizan en el servicio de alimentación	Equipo manipulador de alimentos	Inmediata
No aplica	No aplica	No aplica

CONVOCATORIA. Se convoca nueva reunión para el mes de julio de 2023.

REGISTRO FOTOGRÁFICO







En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Hna. Nubia Moya	Coordinadora	Comunidad de Cuidado Hogar San José Sasaima	Hna. Nubia E Moya
Camila Vargas	Nutricionista	Comunidad de Cuidado Hogar San José Sasaima	

Anexos: Formato Test Final y Test Inicial, listado de asistencia

Elaboró: Luisa Camila Vargas Sánchez Nutricionista de la Unidad Operativa

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: Hermeticidad como clave para la inocuidad de alimentos Lugar: Hogar San José Savama. Fecha y hora: 28/06/2023.

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo institucional y/o personal	Teléfono y Ext. / fax	Firma
1	Adriana lucia Silva	1003560956	Hogar San José	Tecnico Gastronomia	adrianalucia.silva.16@gmail.com	3186051501	
2	Luz. Mery Romero	1013677866	Hogar San José	aux cocina		3163816413	Luz. Mery
3	Dayra Rivera	1070780682	Hogar San José	aux cocina		3115781800	
4	Angelica Hendez	1070780169	Hogar San José	AUX cocina		3135481799	Angelica H.
5	Dielan Garcia	50851588	Hogar San José	Aux Cocina		314452-3528	
6		1148211840	Hogar San José	AUX Cocina		3227483358	
7	Fernanda Hernández	1058553440	Hogar San José	AUX COCINA	fernandez89@hotmail.com	3235771207	Fernanda

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.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: VEJEZ	PROYECTO: Compromiso con el envejecimiento activo, y una Bogotá cuidadora Incluyente.	
SERVICIO SOCIAL: SERVICIO COMUNIDAD DE CUIDADO		POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 28/06/2023	TEMA: Hermeticidad como clave para la inocuidad de los alimentos	EQUIPO No: NA

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: Luisa Camila Vargas Sánchez

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Fernanda Hernandez

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Hermeticidad	Formato Verificación de Hermeticidad
Barrera física	Vector
Inocuidad	Garantia de que los alimentos son seguros para su consumo
Formato	Protege a los alimentos de posibles contaminantes durante su almacenamiento y transporte
insectos	Ayuda a prevenir la entrada de agentes contaminantes y mantener la frescura de los alimentos

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Fernanda Hernandez

EQUIPO No: NA

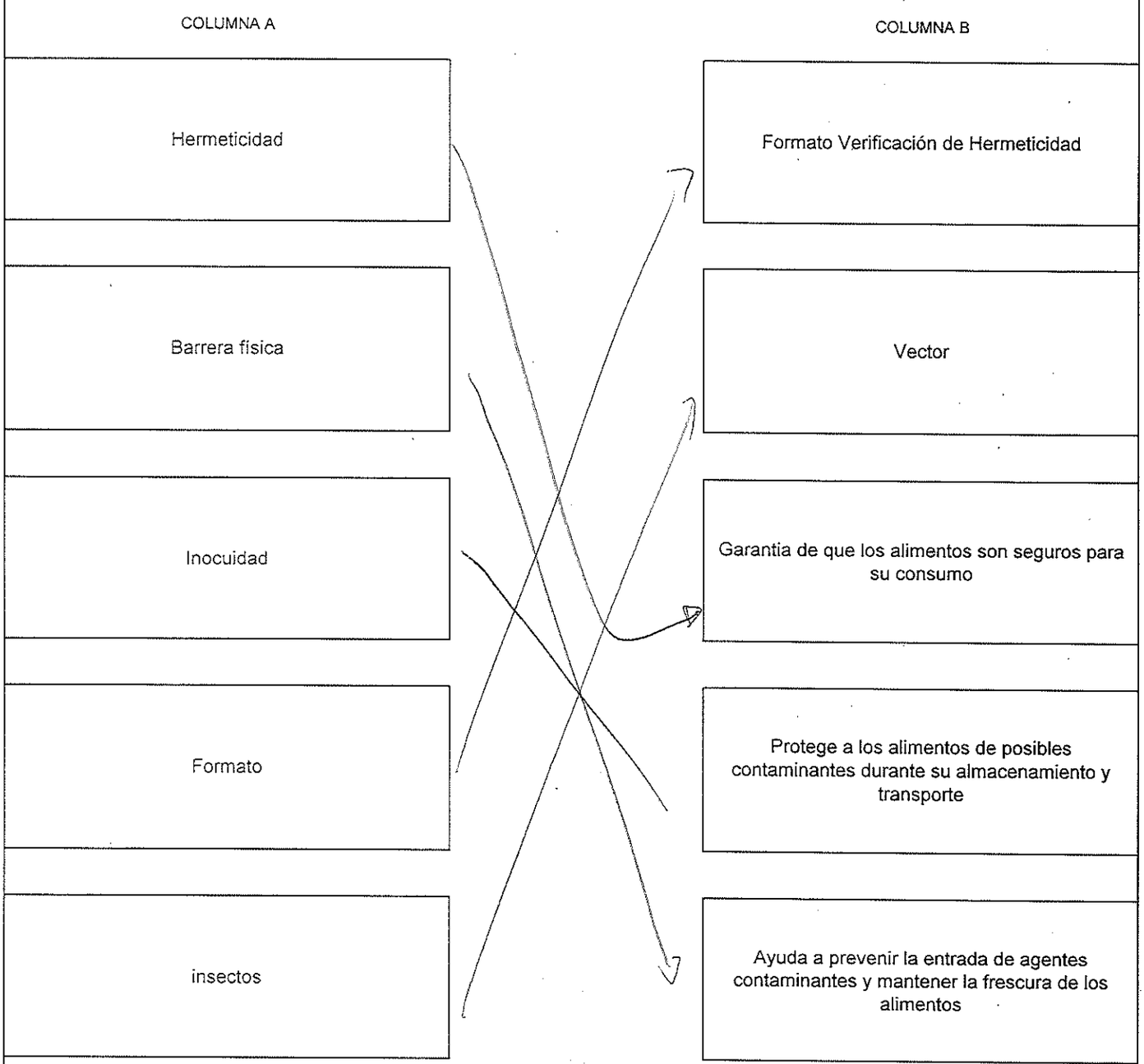
Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Hermeticidad	Formato Verificación de Hermeticidad
Barrera física	Vector
Inocuidad	Garantia de que los alimentos son seguros para su consumo
Formato	Protege a los alimentos de posibles contaminantes durante su almacenamiento y transporte
insectos	Ayuda a prevenir la entrada de agentes contaminantes y mantener la frescura de los alimentos

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: VEJEZ	PROYECTO: Compromiso con el envejecimiento activo, y una Bogotá cuidadora Incluyente.	
SERVICIO SOCIAL: SERVICIO COMUNIDAD DE CUIDADO		POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 28/06/2023	TEMA: Hermeticidad como clave para la inocuidad de los alimentos	EQUIPO No: NA
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: Luisa Camila Vargas Sánchez		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Ayrleen Gaviria		

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.



NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Ayrleen Gaviria

EQUIPO No: NA

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Hermeticidad	Formato Verificación de Hermeticidad
Barrera física	Vector
Inocuidad	Garantia de que los alimentos son seguros para su consumo
Formato	Protege a los alimentos de posibles contaminantes durante su almacenamiento y transporte
insectos	Ayuda a prevenir la entrada de agentes contaminantes y mantener la frescura de los alimentos

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: VEJEZ	PROYECTO: Compromiso con el envejecimiento activo, y una Bogotá cuidadora Incluyente.	
SERVICIO SOCIAL: SERVICIO COMUNIDAD DE CUIDADO	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: 28/06/2023	TEMA: Hermeticidad como clave para la inocuidad de los alimentos	EQUIPO No: NA
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: Luisa Camila Vargas Sánchez		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Jennifer Leal		

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Hermeticidad	Formato Verificación de Hermeticidad
Barrera física	Vector
Inocuidad	Garantia de que los alimentos son seguros para su consumo
Formato	Protege a los alimentos de posibles contaminantes durante su almacenamiento y transporte
insectos	Ayuda a prevenir la entrada de agentes contaminantes y mantener la frescura de los alimentos

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Jennifer Leal

EQUIPO No: NA

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Hermeticidad	Formato Verificación de Hermeticidad
Barrera física	Vector
Inocuidad	Garantia de que los alimentos son seguros para su consumo
Formato	Protege a los alimentos de posibles contaminantes durante su almacenamiento y transporte
insectos	Ayuda a prevenir la entrada de agentes contaminantes y mantener la frescura de los alimentos

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: VEJEZ	PROYECTO: Compromiso con el envejecimiento activo, y una Bogotá cuidadora Incluyente.
SERVICIO SOCIAL: SERVICIO COMUNIDAD DE CUIDADO	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO
FECHA: 28/06/2023	TEMA: Hermeticidad como clave para la inocuidad de los alimentos EQUIPO No: NA
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: Luisa Camila Vargas Sánchez	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Angélica Méndez	

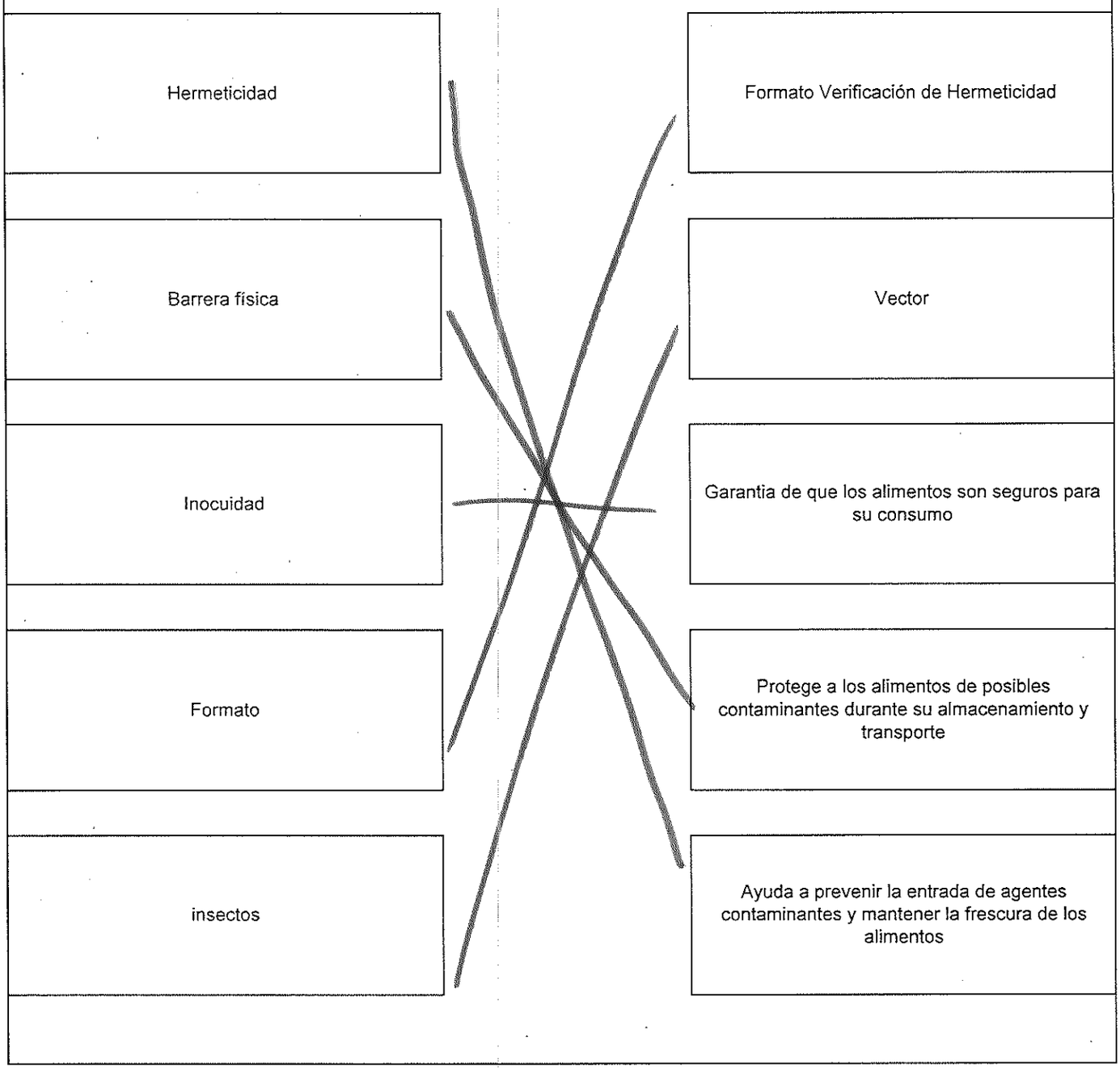
Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Hermeticidad	Formato Verificación de Hermeticidad
Barrera física	Vector
Inocuidad	Garantia de que los alimentos son seguros para su consumo
Formato	Protege a los alimentos de posibles contaminantes durante su almacenamiento y transporte
insectos	Ayuda a prevenir la entrada de agentes contaminantes y mantener la frescura de los alimentos

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Angélica Méndez

EQUIPO No: NA

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: VEJEZ	PROYECTO: Compromiso con el envejecimiento activo, y una Bogotá cuidadora Incluyente.
SERVICIO SOCIAL: SERVICIO COMUNIDAD DE CUIDADO	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO

FECHA: 28/06/2023	TEMA: Hermeticidad como clave para la inocuidad de los alimentos	EQUIPO No: NA

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: Luisa Camila Vargas Sánchez

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Lucia Silva

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Hermeticidad	Formato Verificación de Hermeticidad
Barrera física	Vector
Inocuidad	Garantia de que los alimentos son seguros para su consumo
Formato	Protege a los alimentos de posibles contaminantes durante su almacenamiento y transporte
insectos	Ayuda a prevenir la entrada de agentes contaminantes y mantener la frescura de los alimentos

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Lucia Silva

EQUIPO No: NA

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Hermeticidad	Formato Verificación de Hermeticidad
Barrera física	Vector
Inocuidad	Garantia de que los alimentos son seguros para su consumo
Formato	Protege a los alimentos de posibles contaminantes durante su almacenamiento y transporte
insectos	Ayuda a prevenir la entrada de agentes contaminantes y mantener la frescura de los alimentos

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: VEJEZ	PROYECTO: Compromiso con el envejecimiento activo, y una Bogotá cuidadora Incluyente.	
SERVICIO SOCIAL: SERVICIO COMUNIDAD DE CUIDADO	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: 28/06/2023	TEMA: Hermeticidad como clave para la inocuidad de los alimentos	EQUIPO No: NA
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: Luisa Camila Vargas Sánchez		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: MERY ROMERO		

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Hermeticidad	Formato Verificación de Hermeticidad
Barrera física	Vector
Inocuidad	Garantia de que los alimentos son seguros para su consumo
Formato	Protege a los alimentos de posibles contaminantes durante su almacenamiento y transporte
insectos	Ayuda a prevenir la entrada de agentes contaminantes y mantener la frescura de los alimentos

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: MERY ROMERO

EQUIPO No: NA

Relacionar con una linea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Hermeticidad	Formato Verificación de Hermeticidad
Barrera física	Vector
Inocuidad	Garantia de que los alimentos son seguros para su consumo
Formato	Protege a los alimentos de posibles contaminantes durante su almacenamiento y transporte
insectos	Ayuda a prevenir la entrada de agentes contaminantes y mantener la frescura de los alimentos

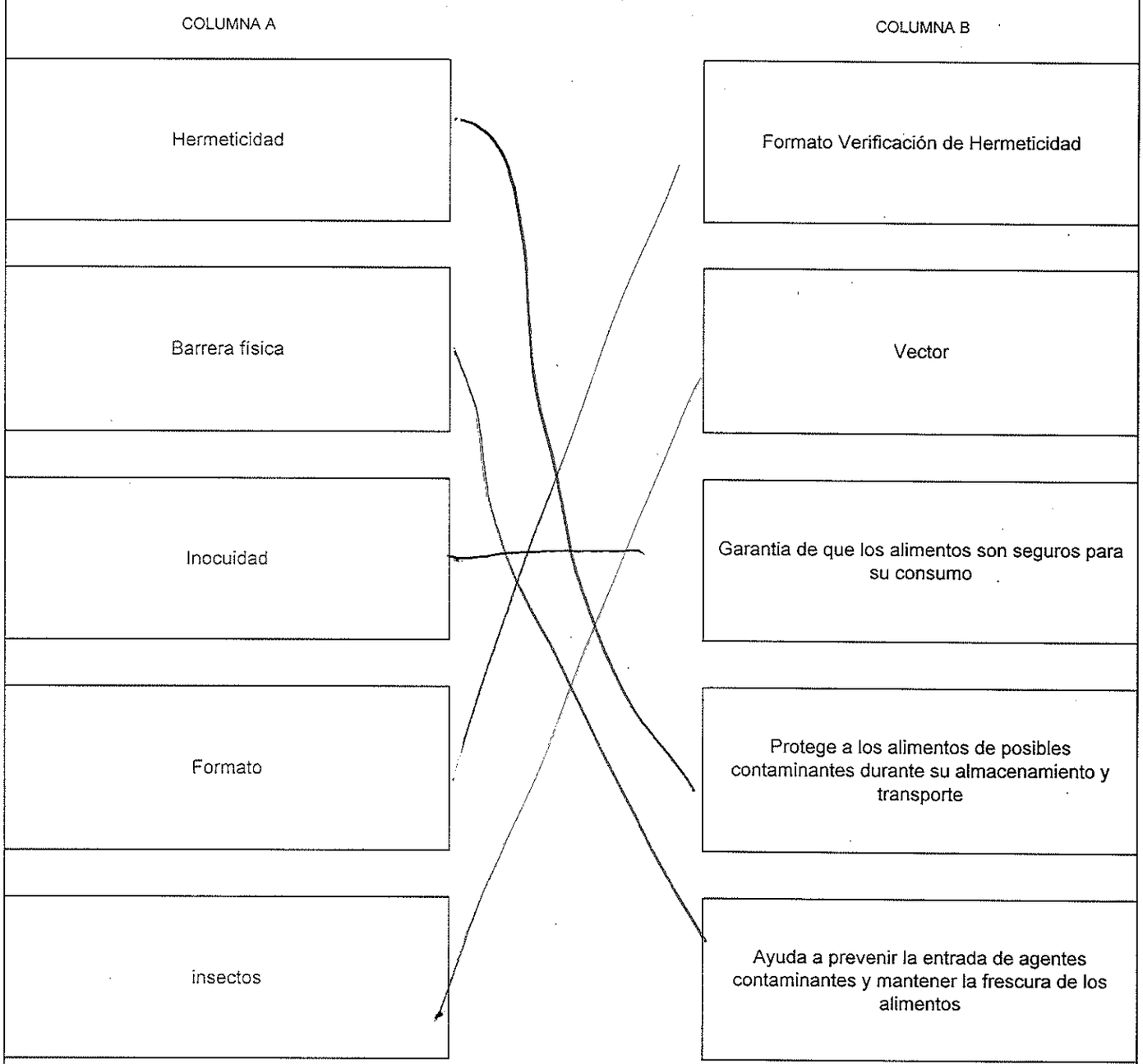
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: VEJEZ	PROYECTO: Compromiso con el envejecimiento activo, y una Bogotá cuidadora Incluyente.	
SERVICIO SOCIAL: SERVICIO COMUNIDAD DE CUIDADO	POBLACIÓN OBJETO: TALENTO HUMANO	
FECHA: 28/06/2023	TEMA: Hermeticidad como clave para la inocuidad de los alimentos	EQUIPO No: NA

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: Luisa Camila Vargas Sánchez

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL:Katherine Rivera

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.



NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Katherine Rivera

EQUIPO No: NA

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

