ACTA N° 481

FECHA: Sasaima Cundinamarca, 20/12/2023

HORA: 14:30 – 15:30

LUGAR: Centro comunidad de cuidado Hogar San José Sasaima

TEMA: Manejo de residuos sólidos en el servicio de alimentación, y manejo del formato de preparación de alimentos.

ASISTENTES: Nutricionista de la unidad operativa, coordinadora y demás consignados en la planilla de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la actividad.
2. Introducción de la actividad.
3. Actividades desarrolladas.
4. Compromisos.
5. Anexos Evidencias fotografías de las actividades

DESARROLLO:

1. Objetivo

Socializar con el talento humano del servicio de alimentos de la unidad operativa, el adecuado manejo de los residuos que se producen durante la elaboración de actividades propias del servicio, y las estrategias del manejo de estos para la prevención de diferentes enfermedades que se generan a partir del manejo inadecuado de estos.

Socializar el formato preparación de alimentos, en donde se identifican las cantidades de alimento por componente que se deben entregar de acuerdo con la población y al tipo de modificación alimentaria que se contempla.

Introducción

Así como los alimentos tienen una ruta de suministros para llegar al usuario final, los desechos producto de un servicio de alimentos, también tienen una serie de pasos que sirven para guiar a los negocios y hogares a manipular los residuos de los alimentos.

Los residuos sólidos, son aquellos fabricados de un material que después de haber realizado la función para la cual fue creado, es desechado transformándose en basura.

En la industria de alimentos, los residuos, es aquello que se desecha al pasteurizar o producir otro tipo de comida, por ejemplo, en la industria láctea se producen desechos líquidos, compuestos de sueros y lavados de los tanques, y en los restaurantes, se producen desperdicios de las recetas preparadas bien sea de las cáscaras de los alimentos o las sobras que dejan en el plato los comensales.
La ventaja de los residuos de alimentos, es que son orgánicos, es decir, están compuestos por materias derivadas de vegetales, animales o combustibles que al descomponerse vuelven al suelo, dándole nutrientes a la tierra; pero si no se maneja bien, pueden generar enfermedades o contaminación del medio ambiente.
Si no se maneja una correcta manipulación de los residuos industriales de alimentos, se pueden originar plagas, enfermedades y destrucción de los recursos naturales**.**

Desarrollo del tema

Para esta socialización, se utilizó el espacio de salón de terapia ocupacional de la institución, el cual fue organizado de acuerdo a la metodología dinámica que se pretendió utilizar, la cual permitió la exploración de conocimientos del personal manipulador de alimentos, y la profesional en nutrición; se utilizó una serie de dinámicas como la aplicación del pre test y post test para lo cual se hizo uso de una plataforma virtual, durante la presentación del tema, se realizaron varias preguntas a través de la elección de fichas numéricas que contenían información referente a este.

Con relación al formato de preparación de alimentos, se buscó que cada una de las manipuladoras de alimentos lo identificaran, e identificaran cada una de las casillas que se solicitan en este, además se realizó un ejercicio práctico en donde se logró identificar posibles falencias en su diligenciamiento y se generó la corrección del mismo.

Para la ejecución de esta actividad, se desarrolló el siguiente orden:

Preparación de material a utilizar

0. Convocatoria al talento humano
1. Desarrollo de la actividad
2. Fin de la socialización.

3. Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Aplicar los conocimientos adquiridos durante la ejecución de cada una de las actividades.	Equipo manipulador de alimentos	Inmediata

Registro Fotográfico







Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Aplicar los conocimientos adquiridos durante la ejecución de cada una de las actividades.	Equipo manipulador de alimentos	Inmediata

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de Enero de 2024

En constancia de lo anterior firman:

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

Anexos: planilla de asistencia, registro fotográfico

Elaboró: Camila Vargas Sánchez, nutricionista de la unidad operativa

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	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 manejo de residuos sólidos y formato de preparación de alimentos 2Lugar: Centro Comunida De Cuidado Hogar San Jose Sasaima 3. Fecha y hora: 20/12/2023

4. ítem	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	Angelica Mendez	1070780269	Hogar San Jose	AUX COCINA	contratista	mendez garcia angelica29@gmail	3135481799	Angelica M.
2	Adriana lucia Silva	1003560956	Hogar San José	Tecnico Gastronomia	contratista	adrianalucia.silva.10@gmail.com	3186051501	Adriana S.
3	Yuliana Villalobos	52327279	HOGAR SAN JOSE	AUX COCINA	CONTRATISTA	Yuvivi1232hotmail.c	3195578015	
4	Dayra Rivera	1070780682	Hogar San Jose	aux cocina	contratista		3115781800	
5	Diana Gloria	50851588	Hogar San jose	Aux cocina	Contratista		3144573528	
6	Jenifer Leal	1148211840	Hogar San Jose	Aux Cocina	Contratista	Jenileal27@gmail	3227433558	
7	Luz Mery Romero	1013677266	Hogar San Jose	Aux cocina	contratista		3163810413	Luz Mery
8								
9								
10								
11								
12								
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.

PRE TEST. TEMA: Manejo de residuos sólidos al interior del servicio de alimentación, y formato de preparación de alimentos

8 respuestas

Publicar análisis

1. Cuál es el código de colores en el servicio de alimentación, para la disposición de residuos sólidos. Y qué se deposita en cada uno de los contenedores

8 respuestas

Blanca y negra

Blanco: Todo lo reciclable, Verde todo lo orgánico negro, todo lo inorgánico

La caneca verde

Blanco verde gris

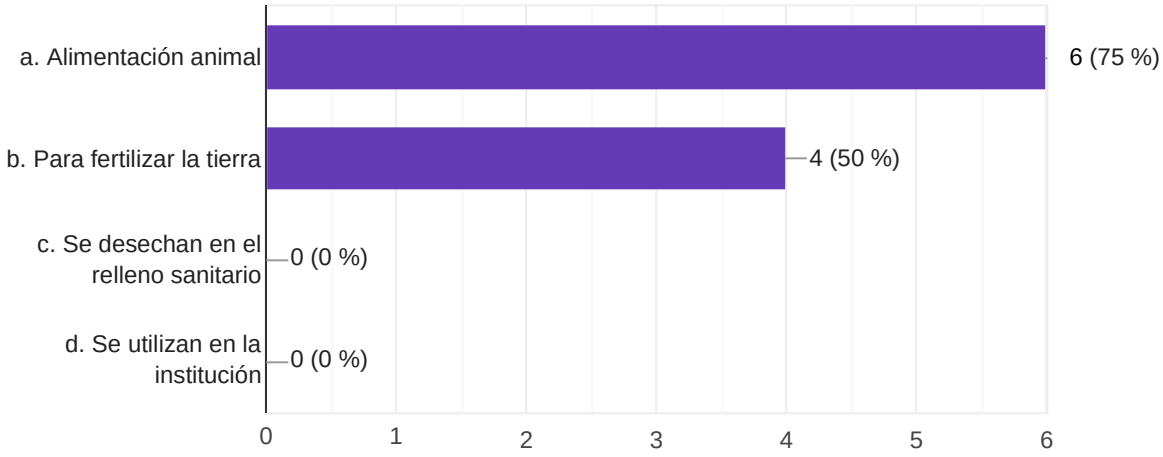
Verde residuos orgánicos en la negra residuos no aprovechable y en l azules residuos aprovechable

verde

Residuos no aprovechables bolsa negra, se deposita todos las bolsas que están contaminadas por alguna alimento, bolsas metálicas y residuos de barrido Residuos Aprochables, bolsa azul
Bolsa verde.

2. Cuál es el destino final que se le dan a los residuos orgánicos que se producen al interior de la institución (elija más de una opción si lo considera)

8 respuestas



3. ¿Qué medidas de protección personal se implementan al interior del servicio de alimentación cuando se manipulan residuos?

8 respuestas

El uso adecuado de los implementos de seguridad y higiene

Lavado de manos,usar adecuadamente el tapabocas

Lavado de manos, desinfección de áreas

En el cuidado

Uso de elementos de protección personal

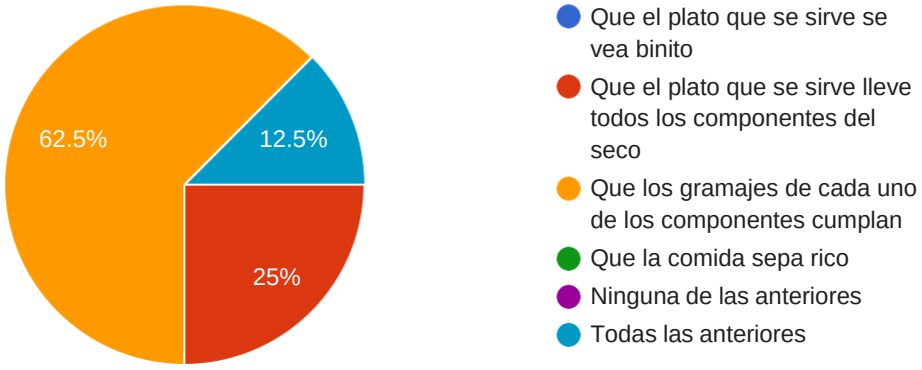
Aislado

guantes y tapabocas

No mezclar los residuos de las canecas

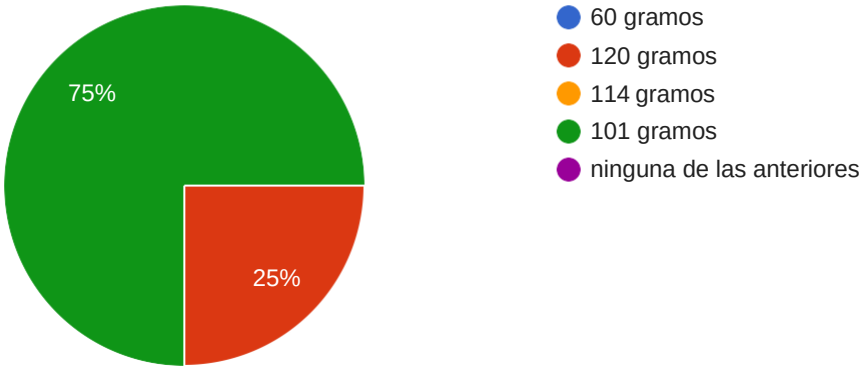
4. ¿Que se evalúa con el formato Inspección Plan de muestreo Porciones Servidas?

8 respuestas



El gramaje en peso servido del arroz es:

8 respuestas



Google no creó ni aprobó este contenido. Denunciar abuso - Condiciones del Servicio - Política de Privacidad

Google Formularios

POST TEST. TEMA: Manejo de residuos sólidos al interior del servicio de alimentación, y formato de preparación de alimentos

8 respuestas

Publicar análisis

1. Cuál es el código de colores en el servicio de alimentación, para la disposición de residuos sólidos. Y qué se deposita en cada uno de los contenedores

8 respuestas

La caneca verde

negra los no reutilizados azul reutilizados y verde organicos

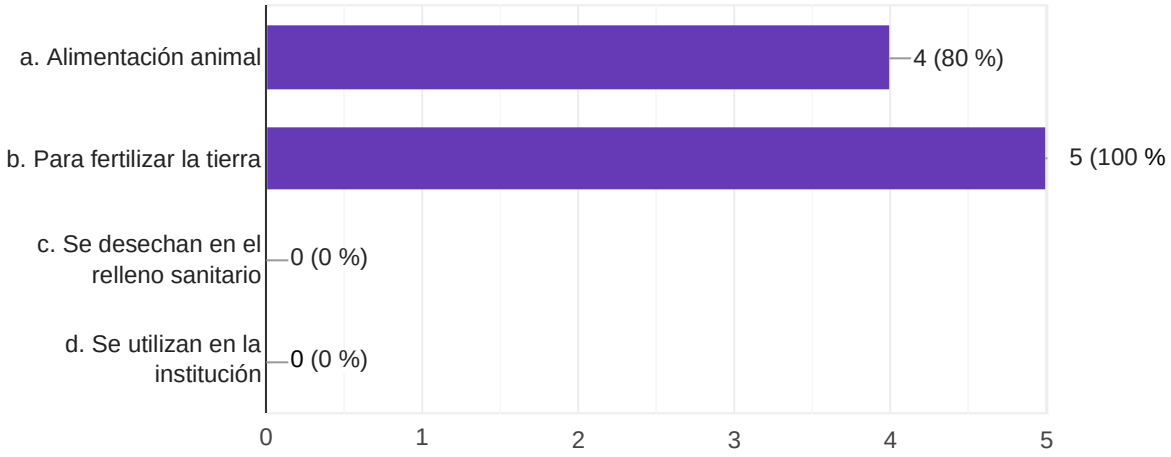
Verde para los residuos orgánicos la blanca para los residuos aprovechable como el cartón los plástico limpios y la negra para los residuos no aprovechable como las bolsasde carne de pollo de pescado

Residuos aprovechables: vidrios,papel,cartón y metal
Residuos no aprovechables: restos de barrido, bolsas metálicas y bolsas contaminadasResiduos orgánicos: cáscaras de frutas y verduras, cáscaras de huevo y cáscaras de frutas ácidas

Blanca residuos aprovechables plástico cartón verde residuos orgánicos cáscaras defrutas. Gris lo no aprovechable

2. Cuál es el destino final que se le dan a los residuos orgánicos que se producen al interior de la institución (elija más de una opción si lo considera)

8 respuestas



3. ¿Qué medidas de protección personal se implementan al interior del servicio de alimentación cuando se manipulan residuos?

8 respuestas

En el cuidado

tapabocas guantes lavado de manos constante

Se clasifican los residuos

Portar debidamente el tapabocas Separar la

Lavado de manos

Lavado frecuente de manos,uso elementos de protección personal

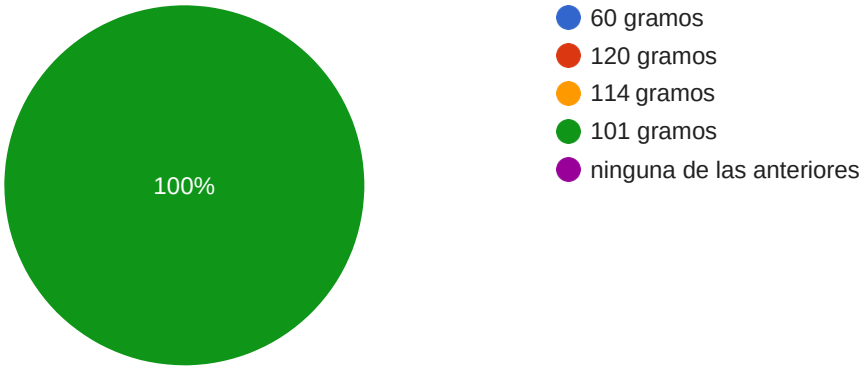
4. ¿Que se evalúa con el formato preparación de alimentos?

8 respuestas



El gramaje en peso servido del arroz es:

8 respuestas



Google no creó ni aprobó este contenido. Denunciar abuso - Condiciones del Servicio - Política de Privacidad

Google Formularios