ACTA Nº 543 COMUNIDAD DE CUIDADO CLARITA SANTOS CAJICÁ - 2022

FECHA: Cajicá, julio, 27 de 2022.

HORA: 12:13 p.m. – 12:46 p.m.

LUGAR: Hogar Clarita Santos Cajicá

TEMA: Inducción en manejo de minuta y recepción de alimentos.

ASISTENTES: Karen Gaeth Hennig (responsable de la actividad), Sor Ana Inés Rincón Barbosa (coordinador responsable de la unidad operativa).

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la actividad.
2. Introducción de la actividad.
3. Capacitación en Inducción en manejo de minuta y recepción de alimentos. alimentario.
4. Materiales a utilizar en la socialización.
5. Compromisos.
6. Anexos.

DESARROLLO:

1. OBJETIVO:

   Realizar inducción en el manejo de la minuta, así como entrenamiento en la recepción de alimentos y criterios mínimos de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos.

2. INTRODUCCIÓN:

   El profesional nutricionista dietista debe capacitar al talento humano del servicio de

alimentación de la unidad operativa, en el manejo de la minuta de alimentos (minuta patrón, ciclo de menús, análisis del aporte nutricional) así como los criterios técnicos para el suministro alimentario cada vez que ingrese personal nuevo.

En cuanto a la recepción de alimentos, el personal encargado de la recepción de alimentos debe conocer las cantidades y presentaciones que serán entregadas por el proveedor, así como las especificaciones organolépticas de cada uno de los productos a recibir.

3. CAPACITACIÓN EN INDUCCIÓN EN MANEJO DE LA MINUTA Y RECEPCIÓN DE ALIMENTOS:

La capacitación se llevó a cabo el día 18 de julio; para empezar, se dio a conocer el paso inicial para establecer el tipo de suministro alimentario de cada persona mayor, se debe partir de la minuta patrón, la cual se define como una guía de los grupos de alimentos y porciones a suministrar en una o varias comidas al día, con el fin de asegurar diariamente los requerimientos de energía y nutrientes planeados para el grupo poblacional atendido y la modalidad del servicio. Se dio a conocer el ciclo de menús, que es la planeación de desayuno, nueves, almuerzo, onces y cena de lunes a domingo, completando 4 semanas o 28 días, dando cumplimiento a las especificaciones descritas en el anexo técnico.

Para terminar, se socializo que posterior a la conformación del ciclo de menús se debe realizar la verificación de la calidad nutricional a través del análisis diario del aporte de energía, macro y micronutrientes, que garantice el 100% del cubrimiento diario de energía y nutrientes establecidos en el anexo técnico.

Teniendo en cuenta que es fundamental contemplar las modificaciones de alimentos o preparaciones para el suministro alimentario, se desarrolla el formato de modificaciones alimentarias, tomando como referencia los criterios técnicos incluidos en el documento de orientación en modificaciones alimentarias.

En cuanto a la recepción de alimentos se dieron a conocer los pasos mediante la siguiente tabla:

No.	Actividad	Responsable	Registro documental
1	Requisitos previos para el recibo de alimentos	Responsable y/o Coordinador(a), personal manipulador de alimentos.	No aplica
2	Verificación de cantidad, calidad y oportunidad	Responsable y/o Coordinador(a), personal manipulador de alimentos.	Registro recepción de alimentos.
3	Aceptar o rechazar productos y registrar observaciones de ser necesario	Responsable y/o Coordinador(a), personal manipulador de alimentos.	Factura y/o remisión
4	Traslado de alimentos al área de almacenamiento	Personal manipulador de alimentos.	Registro control de entrada y salida de alimentos

4. MATERIALES A UTILIZAR:

   Espacio para el desarrollo de la actividad, computador, presentación en power point, planilla de asistencia

5. COMPROMISOS:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Karen Gaeth Hennig	Nutricionista	Hogar Clarita Santos – Casa La Esperanza	Karen Gaeth Hennig
Sor Ana Inés Rincón Barbosa	Coordinadora	Hogar Clarita Santos – Casa La Esperanza	Sor Ana Inés Rincón Barbosa

6. ANEXOS: Listado de asistencia.
   Evidencia fotográfica.

Elaboró:

Karen Gaeth Hennig

Nutricionista Dietista MND 06897

Evidencia fotográfica.





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 2

Tema: Inducción manejo minuta y recepción alimentos. Lugar: Comunidad de Cuidado Clarita Santos Cajicá Fecha y hora: 18/07/2022 2:30p.m.

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Jadys Cordero Uneto	24-246-980	Clarita Santos Cajicá	Auciliar de cocina		310 726 4980	Jadys Cordero

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.