ACTA Nº 541 COMUNIDAD DE CUIDADO CLARITA SANTOS CAJICÁ – 2022

FECHA: Cajicá, julio, 27 de 2022.

HORA: 11:03 a.m. – 11:49 a.m.

LUGAR: Hogar Clarita Santos Cajicá

TEMA: Instructivo plan de muestreo y seguimiento a la minuta

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 Instructivo plan de muestreo y seguimiento a la minuta
4. Materiales a utilizar en la socialización.
5. Compromisos.
6. Anexos.

DESARROLLO:

1. OBJETIVO:

   Conocer los pasos para el correcto diligenciamiento del formato de inspección de porciones servidas, garantizando que los alimentos ofrecidos a los participantes por la Secretaria Distrital de Integración Social en las unidades operativas cumplan con los requerimientos de ingesta de energía y nutrientes establecidos en el análisis nutricional de acuerdo con el grupo de edad y servicio social, y que a su vez estos alimentos cuenten con las características organolépticas.

2. INTRODUCCIÓN:

   El objetivo de la actividad es realizar seguimiento al cumplimiento de las porciones servidas ofrecidas en los servicios sociales durante la entrega de alimentos a los participantes, en esta evaluación se registra el menú programado

de acuerdo con ciclo de menús establecido por la SDIS, el menú de acuerdo a los alimentos y/o preparaciones ofrecidas en la fecha y tiempo de comida en que se realiza el seguimiento, el peso servido establecido en la minuta patrón de la SDIS.

3. CAPACITACIÓN INSTRUCTIVO PLAN DE MUESTREO Y SEGUIMIENTO A LA MINUTA DE ALIMENTOS:

La capacitación se llevó a cabo el día 14 de julio, inicialmente se convoca al personal del servicio de alimentación, se expone el tema a tratar y se realiza el pretest mediante la actividad cuatro esquinas, en la que se planteaban preguntas de opción múltiple, según la respuesta que escogía cada persona se ubicaba en una de las esquinas.

A continuación, se llevó a cabo la socialización dando a conocer cada uno de los pasos para la verificación del plan de muestreo y seguimiento a la minuta de alimentos de la siguiente tabla:

No.	ACTIVIDAD	RESPONSIBLE	REGISTRO DOCUMENTAL
1	Realizar la evaluación de características organolépticas.	Profesional en nutrición o ingeniería de alimentos que apoya las actividades en la unidad operativa	Registro evaluación características organolépticas
2	Revisión y seguimiento de la estandarización de utensilios para el servido.	Profesional en nutrición o ingeniería de alimentos que apoya las actividades en la unidad operativa	Registro Inspección plan de muestreo de porciones servidas
3	Aplicación del plan de muestreo para verificar el cumplimiento de las porciones servidas	Profesional en nutrición o ingeniería de alimentos que apoya las actividades en la unidad operativa	Registro Inspección plan de muestreo de porciones servidas - Registro aceptación de preparaciones
4	Verificación del cumplimiento del ciclo de menús	Profesional en nutrición o ingeniería de alimentos que apoya las actividades en la unidad operativa	Registro acompañamiento de la operación del servicio de alimentación y Registro de seguimiento de la operación del servicio de alimentación

No.	ACTIVIDAD	RESPONSIBLE	REGISTRO DOCUMENTAL
5	Verificación del cumplimiento de la minuta patrón	Profesional en nutrición o ingeniería de alimentos que apoya las actividades en la unidad operativa	Registro plan de muestreo de porciones servidas
6	Realizar evaluación de las características organolépticas de las preparaciones	Profesional en nutrición o ingeniería de alimentos que apoya las actividades en la unidad operativa	Registro Evaluación de Características Organolépticas
7	Aceptación de las preparaciones, realizada por los participantes	Profesional en nutrición que apoya las actividades en la unidad operativa	Registro aceptación preparaciones realizada por los participantes – Registro reporte resultados aceptación de preparaciones

La capacitación se desarrolló por medio de una actividad practica sobre el muestreo de porciones servidas.

Finalmente, se aplica el postest como refuerzo de lo aprendido, con la misma metodología del pretest.

4. MATERIALES A UTILIZAR:

Espacio para el desarrollo de la actividad, formato inspección muestreo, gramera, alimentos, utensilios, planilla de asistencia.

5. COMPROMISOS:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Realizar capacitación en los formatos, instructivos y protocolos del servicio de alimentación.	Personal manipulador de alimentos.	08/2022

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Karen Gaeth Hennig	Nutricionista	Hogar Clarita Santos Cajicá	Karen Gaeth Hennig

Sor Ana Inés Rincón Barbosa	Coordinadora	Hogar Clarita Santos Cajicá	Sor Ana Inés Rincón Barbosa

6. ANEXOS: Listado de asistencia.
   Evidencia fotográfica.
   Pre y postest

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: Instructivo plan de muestreo. Lugar: Comunidad de cuidado Clarita Santos Cajicá Fecha y hora: 14/07/2022 2:30 p.m.

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Olga Reina	22.545.318	H.C.S Cajicá	Aux. cocina	—	312 3760045	
2	Nelly Bonilla	24246980	H.C.S cocina	cocinero	—	3107264950	
3	Jippsy Zabala	4763994	Clarita Santos Cajicá	aux cocina	—	3224372232	
4	Carmenza Fabio	35250662	clarita Santos	cocina	—	3123706009	
5	Aldemar Espinosa	3'146416	Clarita Santa Cajicá	Cartulinero	—	3'148 2850	

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.

PRETEST

El nombre de la unidad operativa ante SDIS es:

a. Hogar Clarita Santos – Casa la Esperanza
b. Congregación Siervas de Cristo Sacerdote.
c. Casa la Esperanza.
d. Clarita Santos Cajicá



La porción servida de un batido en las onces debe ser:

a. 180cc
b. 150cc
c. 200cc
d. 210cc



En qué formato se registra la evaluación de cumplimiento de las porciones servidas:

a. Formato de prueba organoléptica.
b. Formato de seguimiento a la operación del servicio de alimentación.
c. Formato inspección plan muestreo porciones servidas.
d. Formato de plan te atención integral.



POSTEST

El servicio social de la institución es:

a. Centro de protección
b. Comunidad de Cuidado.
c. Hogar de paso.
d. Centro día.



La porción servida de fruta para los refrigerios es:

a. 100g
b. 80g
c. 60g
d. 120g



Cuántas porciones deben evaluarse según la población atendida:

a. 10
b. 6
c. 3
d. 5

