ACTA Nº 876 COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CLARITA SANTOS CAJICÁ - 2022

FECHA: Cajicá, marzo 07 de 2023.

HORA: 02:00 p.m. – 02:30 p.m.

LUGAR: Comunidad de Cuidado Hogar Clarita Santos

TEMA: Formato control temperatura de congelación

ASISTENTES: Sor Ana Inés Rincón Barbosa – Coordinadora Centro Comunidad de Cuidado
Yamile Andrea Viana Osorio – Nutricionista Dietista

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la actividad.
2. Introducción de la actividad.
3. Capacitación formato control de temperatura congelación.
4. Materiales a utilizar en la socialización.
5. Compromisos.
6. Anexos.

DESARROLLO:

1. **Objetivo:**

   Realizar socialización y refuerzo frente al cumplimiento del formato de acompañamiento de la operación del servicio de alimentación: “Formato control de temperatura de congelación” dando cumplimiento al cronograma del componente de aporte alimentario.

2. **Introducción:**

   Conforme a la obligación 7, numeral 3, se encuentra el cronograma de capacitaciones de los procedimientos, instructivos y formatos establecidos en el subcomponente de suministro de alimentos, según lo establecido en el anexo técnico, el formato de

acompañamiento de la operación del servicio de alimentación: “Formato de control temperatura de congelación” que tiene como objetivo llevar el registro diario de las lecturas de temperatura de congelación de los equipos de conservación con el fin de verificar el buen funcionamiento de los mismos y garantizar la cadena de frío para los alimentos allí almacenados y corresponde al tema indicado en el cronograma de aporte alimentario, para el mes de marzo de 2023.

FORMATO ACOMPAÑAMIENTO DE LA OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-239
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACIÓN	Fecha: Memo INT 2019026406 31/05/2019
		Página: 1 de 2

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: _____ _____ **SERVICIO SOCIAL:** _____ **UNIDAD OPERATIVA:** _____

AÑO: _____ **MES:** _____ **COORDINADOR O RESPONSABLE:** _____ **OPERADOR:** _____

TEMPERATURAS DE SEGURIDAD: -18ºC

TEMPERATURA EN GRADOS CENTÍGRADOS	DIA 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
	7:00 a. m. / 12:00 m / 4:30 p. m. (×31)																														
-5																															
-6																															
-7																															
-8																															
-9																															
-10																															
-11																															
-12																															
-13																															
-14																															
-15																															
-16																															
-17																															
-18																															
-19																															
-20																															
-21																															
-22																															
-23																															
-24																															
-25																															

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS: _____ FIRMA: _____

CARGO: _____

OBSERVACIONES: _____

3. Capacitación formato de control temperatura de congelación:

Se prepara el material de capacitación y se realiza convocatoria al personal manipulador de alimentos para socializar el formato de control de temperatura de congelación, explicando el objetivo del mismo: llevar el registro diario de las lecturas

de temperatura de congelación de los equipos de conservación con el fin de verificar el buen funcionamiento de los mismos y garantizar la cadena de frío para los alimentos allí almacenados. Se realiza pretest y se entrega una copia a cada uno de los manipuladores de alimentos para su diligenciamiento como actividad para evidenciar el conocimiento de las temperaturas adecuadas para la refrigeración.
Se aclaran dudas e inquietudes y se realiza postest para verificar el conocimiento adquirido.

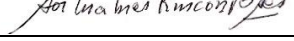
4. Materiales a utilizar:

Espacio para el desarrollo de la actividad, computador, formato de temperatura de congelación y planilla de asistencia.

5. Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Realizar capacitación de manera mensual.	Nutricionista	03/2023
Garantizar el adecuado diligenciamiento de los formatos establecidos para el control de la temperatura de congelación.	Manipuladores de alimentos y gastrónomo.	Durante todos los días.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Yamile Andrea Viana Osorio	Nutricionista	Hogar Clarita Santos	
Sor Ana Inés Rincón Barbosa	Coordinadora	Hogar Clarita Santos	

Elaboró:
Yamile Andrea Viana Osorio
Nutricionista Dietista
MND 03259

6. **Anexos:** Listado de asistencia y 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: Capacitación formato control Temperatura de Congelacion Lugar: Comunidad de Cuidado Hogar Clarita Santos Fecha y hora: 7 Marzo 2023 2:00pm - 2:30pm

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Carlos Cardoso Nieto	24-246-950	cc clarita santo	aux. cocina	———	310 726-910	
2	Olga Dávila	22-545-318	comunidad de cuidados Hogar clarita santos	Aux. cocina	———	312 3760045	
3	carmenza	35256.662	comunidad de cuidado Hogar clarita santos	cosind	———	3123406009	Carmenza
4	Aldemar Estupiñan F	3146.416	C.C.C. Hoga clarita santo	Conductor	aldercompetitivo	3132514897	
5	Olga Patricia Garzón	35416880	C.C.C Hogar clarita s	AUX cocina	———	3133744129	Olga Patricia Garzón
6	Yamile Andrea Viana O	43256738	Comunidad de Cuidado Hogar Clarita Santos	Nutricionista	yamviana@gmail.com	3163094964	

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.