ACTA N°60

FECHA: Bogotá, febrero 13 de 2024.

HORA: 2:30 p.m. a 3:30 p.m.

LUGAR: Centro de Comunidad de cuidado Tierra del Sol.

TEMA: Inducción operación del servicio de alimentos.

ASISTENTES: nutricionista y talento humano del servicio de alimentos.

ORDEN DEL DÍA

1. Saludo de bienvenida y agradecimiento por asistencia.

2. Se diligencia listado de asistencia por parte de los participantes. Aplicación del pretest.

3. Se desarrolla los subcomponentes de nutrición y salubridad.

4. Se socializa el manejo de los formatos y documentos que maneja el componente. Aplicación del postest.

OBJETIVO: Realizar la inducción de la operación del servicio de alimentos a la nutricionista, para propender en el cumplimiento de los lineamientos del componente nutrición y salubridad dados en el anexo técnico.

INTRODUCCIÓN: En cumplimiento a la obligación 7.4 en donde se indica la inducción de la operación del servicio de alimentación en el servicio de alimentos.

DESARROLLO

1. Se inicia la actividad siendo las 2:30 pm, se socializa el objetivo de la actividad, el cual es realizar la inducción-reinducción sobre el servicio de alimentación al talento humano del servicio de alimentos.

2. Se inicia informando que el servicio de alimentos funciona de acuerdo con los lineamientos del anexo técnico y la resolución 2674 del 2013. Se socializa, que teniendo en cuenta el anexo técnico, se desarrolla en el centro de comunidad de cuidado Tierra del Sol, el componente de nutrición y salubridad que incluye los subcomponentes de aporte alimentario nutricional, subcomponente vigilancia nutricional, subcomponente promoción en estilos de vida saludable y subcomponente de salubridad.
   Se explica los procedimientos «Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales, Vigilancia Nutricional y Promoción en estilos de vida saludable: alimentación, nutrición y actividad física», protocolos, instructivos y formatos asociados, los cuales se encuentran publicados en el Sistema Integrado de Gestión SIG de la página web de la Secretaria Distrital de Integración Social; así como lineamientos o documentos técnico-establecidos por la entidad y normatividad nacional.
3. Se indica que el manejo de la documentación y el diligenciamiento de los formatos se debe ceñir a la línea definida por el área de Gestión documental de la entidad. En esta actividad los encabezados deben diligenciarse de manera correcta, se debe evitar tachones, enmendadura en los formatos.

4. Para finalizar, se despejaron las dudas e inquietudes surgidas durante la capacitación. Se aplica postest para verificar conocimientos adquiridos.





MATERIALES

Computador, diapositivas, bolígrafos.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Verificación continua del cumplimiento de las actividades del componente nutrición y salubridad.	Nutricionista y talento humano del servicio de alimentos.	Permanente

CONVOCATORIA: Próxima capacitación con periodicidad establecida en anexo técnico.

Elaboró: Martha C. Arteta A.- Nutricionista dietista-CCC Tierra del Sol.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 1 Fecha: Memo I2023023863 - 14/08/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: CAPACITACIÓN REINDUCCION OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS

2. Lugar:Centro de Comunidad de cuidado Tierra del Sol

3. Fecha y hora: 13/02/2024 2:30 p.m.

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	Mario Poveda	1019015392	Comunidad de cuidado Tierra de Sol	Tecnologo de alimentos	Contratista	Cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3054000205	
2	Danilsa Baloco	26176694	Comunidad de cuidado Tierra de Sol	Auxiliar de alimentos	Contratista	Cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3228983587	
3	Luis López Fonseca	1012389812	Comunidad de cuidado Tierra de Sol	Auxiliar de alimentos	Contratista	Cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3134011215	
4	Isabel Tano	50955550	Comunidad de cuidado Tierra de Sol	Auxiliar de alimentos	Contratista	Cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3204767785	
5	Astrid Carreño	1065847339	Comunidad de cuidado Tierra de Sol	Auxiliar de alimentos	Contratista	Cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3186976256	
6	Martha C. Arteta A	32875126	Comunidad de cuidado Tierra de Sol	Auxiliar de alimentos	Contratista	Cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3007971426	
7								
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.

Powered by CamScanner

PRETEST REINDUCCIÓN OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS

NOMBRE Astrid Cabrera Rodríguez

Qué es la minuta patrón y como se aplica a la operación del servicio de alimentos.
Es la que nos especifica las cantidades a usar durante el servicio, mediante esta podemos garantizar el aporte calórico de la alimentación

Diga dos componentes del proceso de la operación del servicio de alimentos.-
Suministro alimentario

Condiciones higiénico sanitario

PRETEST REINDUCCIÓN OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS

NOMBRE Isabel Tamo Ortiz

Qué es la minuta patrón y como se aplica a la operación del servicio de alimentos.
Es la que nos muestra las cantidades, las frecuencia, los intercambios que nos garantiza el aporte calorico de los alimentos

Diga dos componentes del proceso de la operación del servicio de alimentos.
Suministro alimentarios
Condiciones higienicosanitarios

PRETEST REINDUCCIÓN OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS

NOMBRE Luis Lopez

Qué es la minuta patrón y como se aplica a la operación del servicio de alimentos.
Es el documento que informa las gramaje, intercambios, frecuencia de los alimentos para cumplir con el aporte calorico y de nutrientes

Diga dos componentes del proceso de la operación del servicio de alimentos.-
Suministro alimentario
Salubridad y condiciones higienico Sanitarias

PRETEST REINDUCCIÓN OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS

NOMBRE Daniela Bafeo Sanchez

Qué es la minuta patrón y como se aplica a la operación del servicio de alimentos.
ES una minuta donde se muestra las cantidades y gramajes que se debe preparar en cada ciclo de comidas y sabes cuanta Proteina y calorias debe consumir cada adulto mayor

Diga dos componentes del proceso de la operación del servicio de alimentos.-
Suministro de alimentacion
Salubridad.

Powered by CamScanner

POSTEST REINDUCCIÓN OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS

NOMBRE Isabel Juan Ortiz

Qué es la minuta patrón y como se aplica a la operación del servicio de alimentos.
Es la que nos muestra las cantidades, las frecuencias, los intercambios que nos garantiza el aporte calorico de los alimentos

Diga dos componentes del proceso de la operación del servicio de alimentos.-
Suministro alimentarios
Condiciones higiénico sanitarios

POSTEST REINDUCCIÓN OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS

NOMBRE Danika Bolaños Sanchez

Qué es la minuta patrón y como se aplica a la operación del servicio de alimentos.
Es una manera donde se muestra las cantidades y gramajes que se debe preparar en cada ciclo de comidas y saber cuantos proteina y calorias debe consumir cada adulto mayor.

Diga dos componentes del proceso de la operación del servicio de alimentos.-
Suministro de alimentos
Salubridad

POSTEST REINDUCCIÓN OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS

NOMBRE Luis Lopez

Qué es la minuta patrón y como se aplica a la operación del servicio de alimentos.
Es el documento que informa los gramajes, intercambios, frecuencia de los alimentos para cumplir con el aporte calorico y de nutrientes.

Diga dos componentes del proceso de la operación del servicio de alimentos.-
Suministro alimentario. Minuta patrón - ciclo de minú derivación debi.
- Salubridad y condiciones higienico sanitaria

POSTEST REINDUCCIÓN OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS

NOMBRE ASTRID CARREÑO R.

Qué es la minuta patrón y como se aplica a la operación del servicio de alimentos.
Nos permite saber las cantidades que usaremos para el servicio, las dietas y nos permite garantizar el aporte calorico de cada alimento.

Diga dos componentes del proceso de la operación del servicio de alimentos.-
Suministro alimentario
Condiciones higienico-sanitario

Powered by CamScanner