ACTA N° 663

FECHA: Bogotá D.C., Abril 26 de 2022.

HORA: 15:00-16:30 P.M.

LUGAR: CC HOGAR CASA NOSTRA – Bodega.

TEMA: COVID 19: Esquemas de vacunación, socialización del formato seguimiento a la operación del servicio de alimentos FOR PSS 246- 249.

ASISTENTES: Nutricionista Daren Anaya (responsable de la actividad), Jessica Cabrera (coordinador responsable de la unidad operativa) y manipuladores de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo.
2. Introducción.
3. Desarrollo.
4. Materiales a utilizar.
5. Compromisos.
6. Anexos

Objetivos:

Capacitar al equipo de manipuladores de alimentos en el protocolo de Covid 19: Uso de EPP, explicar el diligenciamiento de los formatos de seguimiento a la operación del servicio de alimentos FOR PSS 246- 249.

Introducción: Dar a conocer al personal manipulador de alimentos las medidas que describe el ‘’Lineamiento, prevención, atención, contención y mitigación del COVID19’’ respecto al esquema de vacunación y dar a conocer los formatos de seguimiento a la operación del servicio de alimentos FOR PSS 246- 249.

Desarrollo: Se convoca al personal manipulador de alimentos en la bodega, se brinda saludo cordial, se da a conocer el motivo de la reunión e inicia de manera inmediata la socialización.

Inicialmente se da a conocer el ‘’Lineamiento, prevención, atención, contención y mitigación del COVID19’’, los síntomas alerta; malestar general, temperatura mayor o igual a 37.5 °C, tos seca y dolor de cabeza, en ese caso de que el personal manipulador de alimentos se encuentre infectado no se permite el ingreso al centro de comunidad de cuidado, debe informar al jefe inmediato para activar la ruta, debe realizar cuarentena en su lugar de residencia y debe ir a su EPS ó IPS para ser valorado, además se recuerda a los manipuladores de alimentos las medidas regulares del lavado de manos, distanciamiento social, no estrecharse las manos, no besos, no abrazos, se explica la forma correcta de estornudar, mantener áreas ventiladas entre otros.

Se habla de la importancia de completar el esquema de vacunación para la prevención del virus SARS-Cov-2, se hace un llamado a que no bajen la guardia y el auto cuidado siga presente en sus quehaceres diarios.

Se explicó también el diligenciamiento de los formatos: seguimiento a la operación del servicio de alimentos semanal y mensual FOR PSS 246- 249, instructivos que diligencia el nutricionista y que tienen como objetivo hacer supervisión al personal manipulador de alimentos, al aporte alimentario, al proceso de recibo, almacenamiento, refrigeración, congelación y descongelación, prealistamiento, preparación, cocción, servido y distribución y supervisión de equipos y utensilios.

Se mencionó cada ítem del apartado y se dio un espacio para dudas e inquietudes.

Materiales: cartelera, listado de asistencia y lapiceros.

5. Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Dar cumplimiento al protocolo ‘’Lineamiento, prevención, atención, contención y mitigación del COVID19’’, cumplir con los ítems que expresan los formatos de seguimiento a la operación del servicio de alimentos, mencionados aquí.	Manipuladores de alimentos.	Permanente

CONVOCATORIA. No aplica

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Daren Anaya	Nutricionista	Centro de comunidad de Cuidado Hogar Casa Nostra	
Jessica Cabrera	Coordinadora	Centro de comunidad de Cuidado Hogar Casa Nostra	

Anexos: Evidencia Fotográfica, listado de asistencia, pre y post test.
Elaboró: Daren José Anaya Pallares -Nutricionista – T.P. MND 07556

Anexos: Evidencia Fotográfica.





ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-BS-047 Versión: 0 Fecha: Memo Int 43805 – 23/08/2017 Página: 1 de 1

Tema: Covid 19: Esquemas de vacunacion y socializacion del formato seguimiento a la operacion del servicio de alimentos FOR PSS 246-249. Lugar: Salón Multiple Fecha y hora: 26/04/2022 15:00-16:00PM

Item	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo institucional y/o personal	Teléfono y Ext. / fax	Firma
1	Aura Maria Jozano florian	1033783845.	H e N	S. Generales	Mapas33338@gmail.com	3142890416	Aura Jozano.
2	Diana Aldana	20370839	H. C. N	S. G	aldana.diana1982@gmail.com	3132139117	Diana Aldana.
3	ANDRES S	1007178379	H. C. N.	JEFE DE COCINA		3188792536	Sale
4	Deidy camillo	1.077.969.567	H. C. N°	AUX cocina		3143032045	Lyn
5	Elizabet Mosquera.	52479550	H. C. N.	AUX cocina		3200891240	Elizabeth M
6	Adriana Vasquez		H. C. N	Aux Cocina		3132156252	ADRIANA V.
7	Mariela Gamboa	51829460	H. C. N.	Aux Cocina	---	3108035420	Mary G
8	Nancy Torres	39802880	Hogar Casa Nostra	AUX Cocina	---	3204148485	Nancy
9	Natalia Gruda	1032102479	Hogar Casa nostra	Servicios Generales	--11--	3113735429	nataly
10	Jairo Anaya P	1045733902	Hogar Casa Nostra	Nutricionista	djanaya@unatlantico.edu.co	3162209068	Jairo

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.

Scanned with CamScanner

PRE TEST Y POST TEST

Covid 19: Esquema de vacunación y formatos seguimiento a la operación del servicio de alimentos semanal y mensual FOR PSS 249-246.

Correo *

3107906787ac@mail.com

NOMBRE *

Adriana Vásquez

¿Porqué es importante completar el esquema de vacunación como prevención contra el COVID 19? 1 punto

Para tener una buenas defensas si hay contagio.

¿Cuál es el objetivo de estos formatos de seguimiento a la operación del servicio de alimentos FOR PSS 249-246? * 1 punto

- [ ] Sirve para hacer control de entrada y salida de alimentos.
- [ ] Sirve para realizar una correcta dilución de desinfectante ó hipoclorito.



- [x] Detalla medidas en personal manipulador de alimentos, aporte alimentario, recibo, almacenamiento, equipos, utensilios, entre otros para garantizar una operatividad óptima.
- [ ] Otro: .....

Responda falso o verdadero. Si una persona se vacuna contra el SARV COVS no es necesario que cumpla con los protocolos de bioseguridad. * 1 punto

- [ ] Verdadero
- [x] Falso

Falso o verdadero. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado médico y curso de BPM para poder desempeñar su labor dentro del servicio de alimentos. 1 punto

- ○ Falso
- ◉ Verdadero

Este formulario se creó en Fundación Instituto Tecnológico del Sur.

Google Formularios

PRE TEST Y POST TEST

Covid 19: Esquema de vacunación y formatos seguimiento a la operación del servicio de alimentos semanal y mensual FOR PSS 249-246.

Correo *

rasalazar9@misena.edu.co

NOMBRE *

ANDRÉS SALAZAR

¿Porqué es importante completar el esquema de vacunación como prevención contra el COVID 19? 1 punto

Porque vacunarse es la mejor opción para frenar la expansión del virus, y minimizar los riesgos de mortandad a causa del SarsCovid 2 ya que la vacuna fortalece el sistema inmunitario generando anticuerpos resistentes a contraer infecciones.

¿Cuál es el objetivo de estos formatos de seguimiento a la operación del servicio de alimentos FOR PSS 249-246? * 1 punto

- [ ] Sirve para hacer control de entrada y salida de alimentos.
- [ ] Sirve para realizar una correcta dilución de desinfectante ó hipoclorito.



- [x] Detalla medidas en personal manipulador de alimentos, aporte alimentario, recibo, almacenamiento, equipos, utensilios, entre otros para garantizar una operatividad óptima.
- [ ] Otro: .....

Responda falso o verdadero. Si una persona se vacuna contra el SARV COVS no es necesario que cumpla con los protocolos de bioseguridad. * 1 punto

- [ ] Verdadero
- [x] Falso

Falso o verdadero. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado médico y curso de BPM para poder desempeñar su labor dentro del servicio de alimentos. 1 punto

- ○ Falso
- ◉ Verdadero

Este formulario se creó en Fundación Instituto Tecnológico del Sur.

Google Formularios

PRE TEST Y POST TEST

Covid 19: Esquema de vacunación y formatos seguimiento a la operación del servicio de alimentos semanal y mensual FOR PSS 249-246.

Correo *

elizabethpino68@gmail.com

NOMBRE *

Elizabeth Mosquera

¿Porqué es importante completar el esquema de vacunación como prevención contra el COVID 19? 1 punto

Para que no nos afecte mucho el virus

¿Cuál es el objetivo de estos formatos de seguimiento a la operación del servicio de alimentos FOR PSS 249-246? * 1 punto

- [ ] Sirve para hacer control de entrada y salida de alimentos.
- [ ] Sirve para realizar una correcta dilución de desinfectante ó hipoclorito.



- [x] Detalla medidas en personal manipulador de alimentos, aporte alimentario, recibo, almacenamiento, equipos, utensilios, entre otros para garantizar una operatividad óptima.
- [ ] Otro: .....

Responda falso o verdadero. Si una persona se vacuna contra el SARV COVS no es necesario que cumpla con los protocolos de bioseguridad. * 1 punto

- [ ] Verdadero
- [x] Falso

Falso o verdadero. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado médico y curso de BPM para poder desempeñar su labor dentro del servicio de alimentos. 1 punto

- ○ Falso
- ◉ Verdadero

Este formulario se creó en Fundación Instituto Tecnológico del Sur.

Google Formularios

PRE TEST Y POST TEST

Covid 19: Esquema de vacunación y formatos seguimiento a la operación del servicio de alimentos semanal y mensual FOR PSS 249-246.

Correo *

marisellagamboa@gmail.com

NOMBRE *

Marisella Gamboa

¿Porqué es importante completar el esquema de vacunación como prevención contra el COVID 19? 1 punto

Para tener inmunización contra el Covid 19.

¿Cuál es el objetivo de estos formatos de seguimiento a la operación del servicio de alimentos FOR PSS 249-246? * 1 punto

- [ ] Sirve para hacer control de entrada y salida de alimentos.
- [ ] Sirve para realizar una correcta dilución de desinfectante ó hipoclorito.



- [x] Detalla medidas en personal manipulador de alimentos, aporte alimentario, recibo, almacenamiento, equipos, utensilios, entre otros para garantizar una operatividad óptima.
- [ ] Otro: .....

Responda falso o verdadero. Si una persona se vacuna contra el SARV COVS no es necesario que cumpla con los protocolos de bioseguridad. * 1 punto

- [ ] Verdadero
- [x] Falso

Falso o verdadero. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado médico y curso de BPM para poder desempeñar su labor dentro del servicio de alimentos. 1 punto

- ○ Falso
- ◉ Verdadero

Este formulario se creó en Fundación Instituto Tecnológico del Sur.

Google Formularios

PRE TEST Y POST TEST

Covid 19: Esquema de vacunación y formatos seguimiento a la operación del servicio de alimentos semanal y mensual FOR PSS 249-246.

Correo *

jaidith.ladino.moreno@gmail.com

NOMBRE *

Mireya jaidyth ladino

¿Porqué es importante completar el esquema de vacunación como prevención contra el COVID 19? 1 punto

Evitar propagación del virus

¿Cuál es el objetivo de estos formatos de seguimiento a la operación del servicio de alimentos FOR PSS 249-246? * 1 punto

- [ ] Sirve para hacer control de entrada y salida de alimentos.



- [x] Detalla medidas en personal manipulador de alimentos, aporte alimentario, recibo, almacenamiento, equipos, utensilios, entre otros para garantizar una operatividad óptima.
- [ ] Sirve para realizar una correcta dilución de desinfectante ó hipoclorito.
- [ ] Otro: .....

Responda falso o verdadero. Si una persona se vacuna contra el SARV COVS no es necesario que cumpla con los protocolos de bioseguridad. * 1 punto

- [ ] Verdadero
- [x] Falso

Falso o verdadero. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado médico y curso de BPM para poder desempeñar su labor dentro del servicio de alimentos. 1 punto

- ○ Falso
- ◉ Verdadero

Este formulario se creó en Fundación Instituto Tecnológico del Sur.

Google Formularios

PRE TEST Y POST TEST

Covid 19: Esquema de vacunación y formatos seguimiento a la operación del servicio de alimentos semanal y mensual FOR PSS 249-246.

Correo *

nanytorres0724@gmail.com

NOMBRE *

Nancy Adriana Torres

¿Porqué es importante completar el esquema de vacunación como prevención contra el COVID 19? 1 punto

Para evitar contagiarnos

¿Cuál es el objetivo de estos formatos de seguimiento a la operación del servicio de alimentos FOR PSS 249-246? * 1 punto

- [ ] Sirve para hacer control de entrada y salida de alimentos.
- [ ] Sirve para realizar una correcta dilución de desinfectante ó hipoclorito.



- [x] Detalla medidas en personal manipulador de alimentos, aporte alimentario, recibo, almacenamiento, equipos, utensilios, entre otros para garantizar una operatividad óptima.
- [ ] Otro: .....

Responda falso o verdadero. Si una persona se vacuna contra el SARV COVS no es necesario que cumpla con los protocolos de bioseguridad. * 1 punto

- [ ] Verdadero
- [x] Falso

Falso o verdadero. El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado médico y curso de BPM para poder desempeñar su labor dentro del servicio de alimentos. 1 punto

- ○ Falso
- ◉ Verdadero

Este formulario se creó en Fundación Instituto Tecnológico del Sur.

Google Formularios