ACTA N° 759 CC HOGAR CASA NOSTRA – 2022

FECHA: Bogotá D.C., Junio 07 del 2022.

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

LUGAR: CC HOGAR CASA NOSTRA – Bodega.

TEMA: Socialización de listado de modificaciones alimentarias y BPM: Resolución 2674 del 2013 parte II.

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 listado de modificaciones alimentarias y su uso terapéutico para las personas mayores de la comunidad de cuidado Hogar Casa Nostra y dar continuidad a la temática de la Resolución 2674 del 2013.

Introducción: Dar a conocer el listado de modificaciones alimentarias al personal manipulador de alimentos, alimentos que incluye y excluye cada modificación alimentaria y cantidades de los mismos por cada persona mayor, se socializó también la continuación de la temática de la Resolución 2674 del 2013.

Desarrollo: Se reúne al personal manipulador de alimentos en la bodega, se brinda saludo cordial y se explica el motivo de la reunión, se realizan dos socializaciones, la primera del manual de modificaciones alimentarias y listado de modificaciones alimentarias actualizado, se da a conocer el objetivo de cada modificación con la finalidad de reforzar las habilidades para brindar la modificación alimentaria acertada a las personas mayores y sepan identificar los alimentos terapéuticos para tales fines, se da énfasis en la modificaciones alimentarias para las personas mayores con problemas con problemas renales, dónde abordamos especificaciones en alimentos y otros cuidados.

Se dio continuidad a la resolución 2674 del 2013, iniciamos con conceptos claves, se realizó una actividad en grupo de dos, cada grupo nos explicaba temáticas alrededor de la resolución, al primer grupo le correspondió hablar del capítulo Edificación e instalaciones (todo lo concerniente a infraestructura), el segundo grupo nos habló del capítulo de equipos y utensilios, al tercer grupo le correspondió hablar del personal manipulador de alimentos (aspectos de salud e indumentaria) y mi persona les habló de calidad e inocuidad, saneamiento, tablas de colores, entre otros, se realizó una actividad de preguntas/regalos y se mostraron muy motivados.

Finalizamos con un espacio para dudas e inquietudes y finaliza sin novedades la socialización.

Materiales: Cartelera, listado de asistencia y lapiceros.

5. Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Dar cumplimiento al listado de modificaciones alimentarias para las personas mayores que lo tengan estipulado en el listado y poner en práctica los conocimientos adquiridos alrededor de la resolución 2674 del 2013.	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, pre y post test y listado de asistencia.
Elaboró: Daren José Anaya Pallares -Nutricionista – T.P. MND 07556

Anexos: 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: 2 de 2

Tema: Socialización del listado de modif. Lugar: Bodega Fecha y hora: 07/06/2022 15:30 - 16:30 PM
alimentarias y BAM: Resolución 2674 parte II.

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Maricela Gamboa.	51829460	H. C. N.	Aux C.C.	— o —	2705113	
2	Mireya Ladino	20.660.335	H. C. N.	Aux C.C.	— o —	3227555296	Mireya L.
3	ANDRÉS SALAZAR	16.091.379	HOGAR CASA NOSTRA	JEFE DE COCINA	— o —	3188792536	
4	Nancy Torres	39802880	Hogar Casa Nostra	Aux Cocina	— o —	39802880	Nancy
5	Elizabeth Mosquera	52979550	H. C. N.	Aux C.C.	— o —	3228891240	Elizabeth M.
6	Adriana Vusquez V.	53041732	H. C. N.	Aux CC	— o —	3212256252	ADRIANA V.
7	Bibiana Roa S	53099240	HCN	Aux cc	— o —	3012997830	Bibiana R.
8	Daren Anaya P.	1045733 407	Hogar Casa Nostra	Nutricionista	nutricioncn@tecnologico.edu.co Sur. edu. co	3162209068	

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

Resolución 2674 del 2013- Parte II

Nombre *

Adriana Vásquez

¿Cómo deben ser los pisos en un SDA? * 1 punto

- ○ Deben ser de color blanco , es lo mas importante.
- ◉ Los pisos deben estar construidos con materiales que no generen sustancias contaminantes, no deben ser deslizantes ni porosos, de fácil lavado.
- ○ Deben ser sin desniveles, de color negro para que no se note la suciedad, hechos de material resistente.
- ○ De madera.

Responda falso o verdadero. Es necesario que el manipulador de alimentos tenga carnet de BPM y valoración médica antes de ingresar a sus labores. * 1 punto

- ☐ Falso
- ☑ Verdadero
- ☐ Otro:

¿Cómo deben ser los equipos y utensilios? * 1 punto

Q sean fácil de desarmar para poderlos limpiar

Este formulario se creó en Fundación Instituto Tecnológico del Sur.

Google Formularios

Pre test y Post test

Resolución 2674 del 2013- Parte II

Nombre *

Andrés Salazar

¿Cómo deben ser los pisos en un SDA? * 1 punto

- ○ Deben ser de color blanco , es lo mas importante.
- ◉ Los pisos deben estar construidos con materiales que no generen sustancias contaminantes, no deben ser deslizantes ni porosos, de fácil lavado.
- ○ Deben ser sin desniveles, de color negro para que no se note la suciedad, hechos de material resistente.
- ○ De madera.

Responda falso o verdadero. Es necesario que el manipulador de alimentos tenga carnet de BPM y valoración médica antes de ingresar a sus labores. * 1 punto

- ☐ Falso
- ☑ Verdadero
- ☐ Otro: .....

¿Cómo deben ser los equipos y utensilios? *

1 punto

de fácil lavado, desmontable, elaborados en material resistente al uso, la corrosión y a los elementos utilizados para la limpieza y desinfección p

Este formulario se creó en Fundación Instituto Tecnológico del Sur.

Google Formularios

Pre test y Post test

Resolución 2674 del 2013- Parte II

Nombre *

Bibiana Morales

¿Cómo deben ser los pisos en un SDA? * 1 punto

- ○ Deben ser de color blanco , es lo mas importante.
- ◉ Los pisos deben estar construidos con materiales que no generen sustancias contaminantes, no deben ser deslizantes ni porosos, de fácil lavado.
- ○ Deben ser sin desniveles, de color negro para que no se note la suciedad, hechos de material resistente.
- ○ De madera.

Responda falso o verdadero. Es necesario que el manipulador de alimentos tenga carnet de BPM y valoración médica antes de ingresar a sus labores. * 1 punto

- ☐ Falso
- ☑ Verdadero
- ☐ Otro:

¿Cómo deben ser los equipos y utensilios? * 1 punto

De fácil limpieza y que no contaminen los alimentos.

Este formulario se creó en Fundación Instituto Tecnológico del Sur.

Google Formularios

Pre test y Post test

Resolución 2674 del 2013- Parte II

Nombre *

Elisabeth Mosquera

¿Cómo deben ser los pisos en un SDA? * 1 punto

- ○ Deben ser de color blanco , es lo mas importante.
- ◉ Los pisos deben estar construidos con materiales que no generen sustancias contaminantes, no deben ser deslizantes ni porosos, de fácil lavado.
- ○ Deben ser sin desniveles, de color negro para que no se note la suciedad, hechos de material resistente.
- ○ De madera.

Responda falso o verdadero. Es necesario que el manipulador de alimentos tenga carnet de BPM y valoración médica antes de ingresar a sus labores. * 1 punto

- ☐ Falso
- ☑ Verdadero
- ☐ Otro: .....

¿Cómo deben ser los equipos y utensilios? * 1 punto

Que estén en buen estado, que sean de fácil desinfección y sean desarmables

Este formulario se creó en Fundación Instituto Tecnológico del Sur.

Google Formularios

Pre test y Post test

Resolución 2674 del 2013- Parte II

Nombre *

Maricela Gamboa

¿Cómo deben ser los pisos en un SDA? * 1 punto

- ○ Deben ser de color blanco , es lo mas importante.
- ◉ Los pisos deben estar construidos con materiales que no generen sustancias contaminantes, no deben ser deslizantes ni porosos, de fácil lavado.
- ○ Deben ser sin desniveles, de color negro para que no se note la suciedad, hechos de material resistente.
- ○ De madera.

Responda falso o verdadero. Es necesario que el manipulador de alimentos tenga carnet de BPM y valoración médica antes de ingresar a sus labores. * 1 punto

- ☐ Falso
- ☑ Verdadero
- ☐ Otro: .....

¿Cómo deben ser los equipos y utensilios? * 1 punto

Fácil manejo y desinfección, material inoxidable

Este formulario se creó en Fundación Instituto Tecnológico del Sur.

Google Formularios

Pre test y Post test

Resolución 2674 del 2013- Parte II

Nombre *

Mireya jaidyth ladino

¿Cómo deben ser los pisos en un SDA? * 1 punto

- ○ Deben ser de color blanco , es lo mas importante.
- ◉ Los pisos deben estar construidos con materiales que no generen sustancias contaminantes, no deben ser deslizantes ni porosos, de fácil lavado.
- ○ Deben ser sin desniveles, de color negro para que no se note la suciedad, hechos de material resistente.
- ○ De madera.

Responda falso o verdadero. Es necesario que el manipulador de alimentos tenga carnet de BPM y valoración médica antes de ingresar a sus labores. * 1 punto

- ☐ Falso
- ☑ Verdadero
- ☐ Otro: .....

¿Cómo deben ser los equipos y utensilios? * 1 punto

Fácil desinfección.material acero inoxidable,desarmable.

Este formulario se creó en Fundación Instituto Tecnológico del Sur.

Google Formularios

Pre test y Post test

Resolución 2674 del 2013- Parte II

Nombre *

Nancy Adriana Torres Roa

¿Cómo deben ser los pisos en un SDA? * 1 punto

- ○ Deben ser de color blanco , es lo mas importante.
- ◉ Los pisos deben estar construidos con materiales que no generen sustancias contaminantes, no deben ser deslizantes ni porosos, de fácil lavado.
- ○ Deben ser sin desniveles, de color negro para que no se note la suciedad, hechos de material resistente.
- ○ De madera.

Responda falso o verdadero. Es necesario que el manipulador de alimentos tenga carnet de BPM y valoración médica antes de ingresar a sus labores. * 1 punto

- ☐ Falso
- ☑ Verdadero
- ☐ Otro: .....

¿Cómo deben ser los equipos y utensilios? * 1 punto

Tienen que ser fácil de desarmar en buen estado y en material no oxidable

Este formulario se creó en Fundación Instituto Tecnológico del Sur.

Google Formularios