ACTA No 016 CCC HOGAR NAZARETH – 2021

FECHA: Cogua, 17 Abril de 2023

HORA: 11:00 am. - 3:30 pm.

LUGAR: CCC HOGAR NAZARETH

TEMA: Capacitación Componente aporte alimentario – ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN MENSUAL DEL SERVICIO, dirigida a personal del servicio de alimentos.

ASISTENTES: Juan Pablo Donoso-Nutricionista

Nubia Esperanza Arenas-Nutricionista

Ángela Fajardo- Coordinadora del CCC.

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la actividad.
2. Introducción de la actividad.
3. Actividad a desarrollar.
4. Materiales.
5. Compromisos.
6. Anexos

DESARROLLO:

1. **Objetivo**: Realizar seguimiento de la operación del servicio de alimentación evaluándolo con el formato Código: FOR PSS 248 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 seguimiento de la operación del servicio de alimentación Código: FOR-PSS-248, que tiene como objetivo: Realizar acompañamiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, en los servicios de la Secretaria Distrital de Integración Social donde se ofrecen apoyos alimentarios

FORMATO ACOMPAÑAMIENTO DE LA OPERACIÓN MERNSUAL DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-248
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 0
	FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Fecha: Memo INT 2019026406 - 31/05/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL: VEREDA MORTIÑO	SERVICIO SOCIAL: Servicio Integral de bienestar y cuidado para personas mayores	UNIDAD OPERATIVA: Centro de Comunidad de Cuidado Hogar Nazareth
DIRECCIÓN: KM 5 VÍA ZIPAQUIRÁ		TELÉFONO:3138891981-84
OPERADOR: FUNDACIÓN SAN FRANCISCO DE ASIS		

FECHA: (17/04/2023) ENERO: _____ FEBRERO: _____ MARZO: _____ ABRIL: _X_____ MAYO: _____ JUNIO: _____ JULIO: _____
AGOSTO: _____ SEPTIEMBRE: _____ OCTUBRE: _____ NOVIEMBRE:_____ DICIEMBRE: _____

1. APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
1.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes	C	C	C	C									NINGUNA
1.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón.	C	C	C	C									NINGUNA
1.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas).	C	C	C	C									NINGUNA
1.4	Las caracteristicas organolépticas de los alimentos cumples con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de caracteristicas organolépticas).	C	C	C	C									NINGUNA
1.5	El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.	C	C	C	C									NINGUNA
1.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante	C	C	C	C									NINGUNA
BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA														
2. PERSONAL MANIPULADOR		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
2.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa	C	C	C	C									NINGUNA
2.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad suceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea.	C	C	C	C									NINGUNA
2.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.	C	C	C	C									NINGUNA

3. **Actividad a desarrollar**:

   a. Realizar acompañamiento en la operación del servicio.
   b. Socializar durante la operación la finalidad del acompañamiento.
   c. Antes de iniciar la el seguimiento de la operación, se aplica el pre – test asociado al tema acordado.
   d. Se aplica post- test
   e. Cierre

4. **Materiales**: Pre y post test impreso para cada asistente, sobre la importancia del acompañamiento MENSUAL en el servicio de alimentos.

5. **Compromisos.**

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Cumplimiento en los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución.	Gastrónomo Nutricionistas.	Durante todo los días.

Convocatoria: Se realiza convocatoria para el mes de Mayo 2023.

En constancia de lo anterior lo firman:

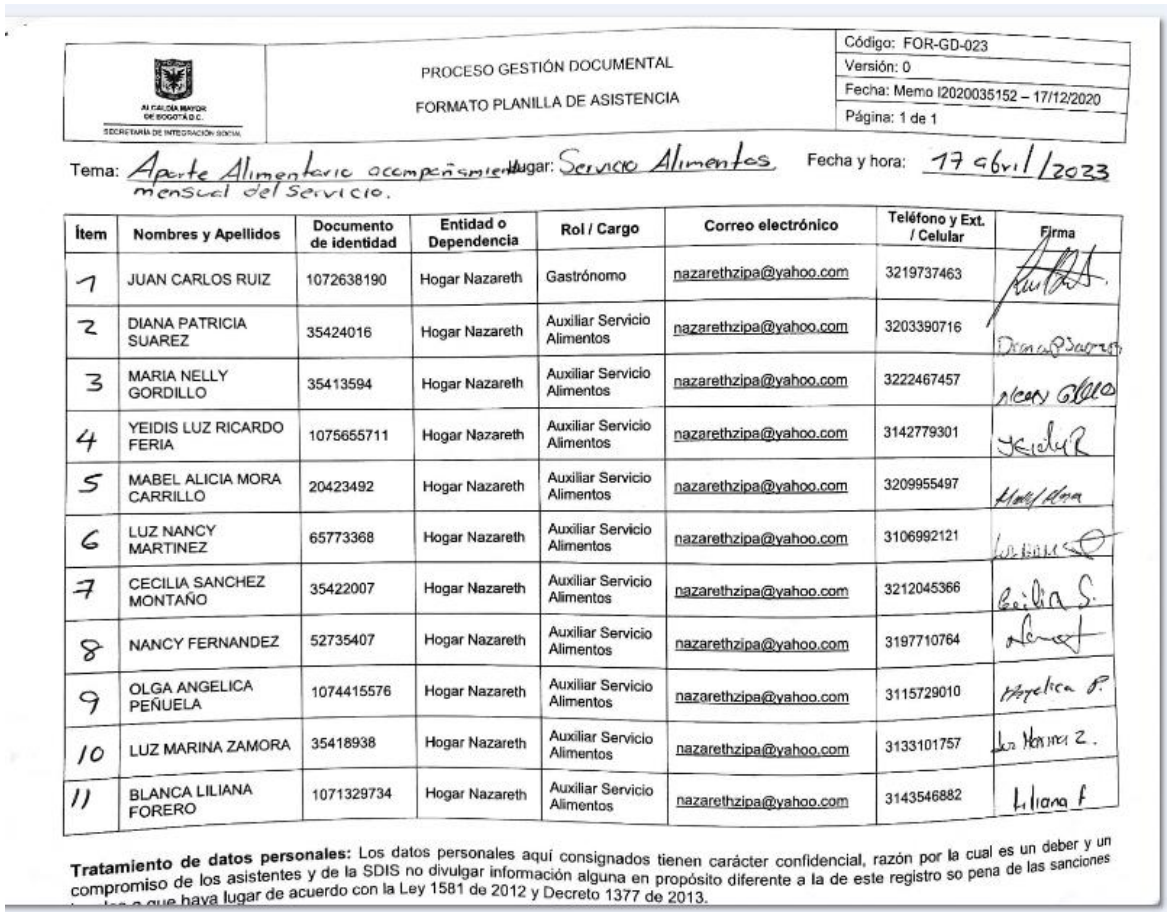
Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Angela Fajardo	Coordinadora	Hogar Nazareth	
Juan Pablo Donoso	Nutricionista	Hogar Nazareth	
Nubia Esperanza Arenas	Nutricionista	Hogar Nazareth	

Anexos: Registro Fotográfico.

. Elaboró: Nubia Esperanza Arenas – Juan Pablo Donoso Nutricionistas

6. Anexos: Registro fotográfico

Planilla de Asistencia



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 1

Tema: Aporte Alimentario acompañamiento mensual del servicio. Lugar: Servicio Alimentos Fecha y hora: 17 abril 2023

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	JUAN CARLOS RUIZ	1072638190	Hogar Nazareth	Gastrónomo	nazarethzipa@yahoo.com	3219737463	
2	DIANA PATRICIA SUAREZ	35424016	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3203390716	
3	MARIA NELLY GORDILLO	35413594	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3222467457	
4	YEIDIS LUZ RICARDO FERIA	1075655711	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3142779301	
5	MABEL ALICIA MORA CARRILLO	20423492	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3209955497	
6	LUZ NANCY MARTINEZ	65773368	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3106992121	
7	CECILIA SANCHEZ MONTAÑO	35422007	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3212045366	
8	NANCY FERNANDEZ	52735407	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3197710764	
9	OLGA ANGELICA PEÑUELA	1074415576	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3115729010	
10	LUZ MARINA ZAMORA	35418938	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3133101757	
11	BLANCA LILIANA FORERO	1071329734	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3143546882	

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 [illegible] que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

PRETEST APORTE ALIMENTARIO

NOMBRES Y APELLIDOS: Juan Carlos Ruíz FECHA: 17/04/2023___

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

		FALSO	VERDADERO
A	La prueba organoléptica es útil para determinar la calidad del alimento.		✓
B	El lavado de manos se realiza de acuerdo al protocolo y en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.		✓
C	Los productos se deben rotular y almacenar con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.		✓
D	No es importante verificar la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.	✓	

GRACIAS ...

POST TEST APORTE ALIMENTARIO

NOMBRES Y APELLIDOS: Juan Carlos Ruíz FECHA: ____17/04/2023_____

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

		FALSO	VERDADERO
A	La prueba organoléptica es útil para determinar la calidad del alimento.		✓
B	El lavado de manos se realiza de acuerdo al protocolo y en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos..		✓
C	Los productos se deben rotular y almacenar con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.		✓
D	No es importante verificar la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.	✓	

GRACIAS ...

PRETEST APORTE ALIMENTARIO

NOMBRES Y APELLIDOS: Marina Zamora FECHA: 17/04/2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

		FALSO	VERDADERO
A	La prueba organoléptica es útil para determinar la calidad del alimento.		X
B	El lavado de manos se realiza de acuerdo al protocolo y en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos..		X
C	Los productos se deben rotular y almacenar con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.		X
D	No es importante verificar la fecha de vencimiento y las características fisicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.	X	

GRACIAS...

POST TEST APORTE ALIMENTARIO

NOMBRES Y APELLIDOS: Marina Zamora FECHA: 17/04/2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

		FALSO	VERDADERO
A	La prueba organoléptica es útil para determinar la calidad del alimento.		X
B	El lavado de manos se realiza de acuerdo al protocolo y en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos..		X
C	Los productos se deben rotular y almacenar con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.		X
D	No es importante verificar la fecha de vencimiento y las características fisicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.	X	

PRETEST APORTE ALIMENTARIO

NOMBRES Y APELLIDOS: Diana Suárez FECHA: 17/04/2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

		FALSO	VERDADERO
A	La prueba organoléptica es útil para determinar la calidad del alimento.		X
B	El lavado de manos se realiza de acuerdo al protocolo y en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos..		X
C	Los productos se deben rotular y almacenar con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.		X
D	No es importante verificar la fecha de vencimiento y las características fisicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.		X

GRACIAS

POST TEST APORTE ALIMENTARIO

NOMBRES Y APELLIDOS: Diana Suárez FECHA: 17/04/2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

		FALSO	VERDADERO
A	La prueba organoléptica es útil para determinar la calidad del alimento.		X
B	El lavado de manos se realiza de acuerdo al protocolo y en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos..		X
C	Los productos se deben rotular y almacenar con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.		X
D	No es importante verificar la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.	X	

GRACIAS ...

PRETEST APORTE ALIMENTARIO

NOMBRES Y APELLIDOS: Luz Ricardo FECHA: 17/04/2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

		FALSO	VERDADERO
A	La prueba organoléptica es útil para determinar la calidad del alimento.	X	
B	El lavado de manos se realiza de acuerdo al protocolo y en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos..		X
C	Los productos se deben rotular y almacenar con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.		X
D	No es importante verificar la fecha de vencimiento y las características fisicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.	X	

GRACIAS ...

POST TEST APORTE ALIMENTARIO

NOMBRES Y APELLIDOS: Luz Ricardo FECHA: 17/04/2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

		FALSO	VERDADERO
A	La prueba organoléptica es útil para determinar la calidad del alimento.		X
B	El lavado de manos se realiza de acuerdo al protocolo y en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos..		X
C	Los productos se deben rotular y almacenar con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.		X
D	No es importante verificar la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.	X	

PRETEST APORTE ALIMENTARIO

NOMBRES Y APELLIDOS: Cecilia Sánchez Montaño FECHA: _17/04/2023___

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

		FALSO	VERDADERO
A	La prueba organoléptica es útil para determinar la calidad del alimento.		X
B	El lavado de manos se realiza de acuerdo al protocolo y en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos..		X
C	Los productos se deben rotular y almacenar con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.		X
D	No es importante verificar la fecha de vencimiento y las características fisicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.	X	

GRACIAS...

POST TEST APORTE ALIMENTARIO

NOMBRES Y APELLIDOS: Cecilia Sánchez Montaño FECHA: 17/04/2023___

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

		FALSO	VERDADERO
A	La prueba organoléptica es útil para determinar la calidad del alimento.		X
B	El lavado de manos se realiza de acuerdo al protocolo y en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos..		X
C	Los productos se deben rotular y almacenar con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.		X
D	No es importante verificar la fecha de vencimiento y las características fisicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.	X	

GRACIAS ...