ACTA No 14

FECHA: Cogua, 15 enero de 2024

HORA: 9:30 am. – 4:30 pm.

LUGAR: HOGAR NAZARETH-Zipaquirá

TEMA: Formato PREPARACION DE ALIMENTOS

ASISTENTES: Olga Patricia Parra - Coordinadora
Nubia Esperanza Arenas-Nutricionista
Paulina Marleny Baracaldo-Nutricionista

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 socialización y refuerzo destinado al personal encargado del diligenciamiento del formato de acompañamiento de la operación del servicio de alimentación denominado "FORMATO DE PREPARACION DE ALIMENTOS". Este proceso se llevará a cabo de acuerdo con el cronograma establecido en el marco del componente de aporte alimentario, con el fin de controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

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 Este proceso, integrado en el programa de suministro alimentario correspondiente al mes de enero de 2024, tiene como objetivo supervisar y certificar las fases de elaboración de los alimentos. Esto se realiza con el propósito de asegurar tanto la adecuada proporción de alimentos por preparación como la inocuidad del alimento destinado al consumo de las personas mayores.

FORMATO DE PREPARACION DE ALIMENTOS

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-245
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES	Versión: 1
	FORMATO PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Fecha: Memo INT 2019043588 - 10/10/2019
		Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: VEREDA EL MORTIÑO **SERVICIO SOCIAL:** SERVICIO INTEGRAL DE BIENESTAR Y CUIDADO DE PERSONAS MAYORES UNIDAD OPERATIVA: HOGAR NAZARETH ZIPAQUIRÁ

D RESPONSABLE: OLGA PATRICIA PARRA **OPERADOR:** FUNDACION HOGAR SAN FRANCISCO DE ASIS

FECHA (dd/mm/aaaa)	TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	NOMBRE DEL ALIMENTO	PESO BRUTO (gramos/litros /unidad)	PESO NETO (gramos/litros /unidad)	ALIMENTO EN PROCESO						COCCIÓN	ALIMENTO TERMINADO							OBSERVACIONES
						LAVADO		DESINFECCIÓN		COCCIÓN			TEMPERATURA ALIMENTO TERMINADO		COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	ACEPTABILIDAD	
						SI	NO	SI	NO	SI	NO	TIEMPO EN MINUTOS	INICIAL °c	FINAL °c	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	Evalúe entre 2 y 10	SI	NO	
1/1/2023	BEBIDA	TINTO	TINTO	1000	1000		X		X	X		80	70	64	10	8	9	8	x		
1/1/2023	DESAYUNO	COLADA DE FECULA	LECHE	36000	36000	x		x		x		80	68	64	9	8	7	8	x		
1/1/2023	DESAYUNO	EMPAREDADO DE QUESO	QUESO	12000	10800	x			x	x		70	72	68	8	8	8	8	x		
1/1/2023	NUEVES	BATIDO DE GUANABANA	GUANABANA	8000	8000		X		X		X	NA	3	4	9	9	9	9	X		
1/1/2023	ALMUERZO	POLLO A LAS FINAS HIERBAS	POLLO	20000	20000	X			X	X		90	78	70	8	8	8	9	X		
1/1/2023	ALMUERZO	ARROZ ATOMATADO	ARROZ	9000	9000	x		x		x		90	75	65	8	9	9	8	x		
1/1/2023	ALMUERZO	VERDURA ORIENTAL	VERDURA	NA	NA	x			x	x		80	3	4	9	9	8	8	x		
1/1/2023	ALMUERZO	PLATANO CON QUESO	PLATANO MADURO	10000	10000	x			x	x		75	72	65	9	9	7	9	x		
1/1/2023	ALMUERZO	SOPA DE AVENA	AVENA	NA	NA	x		x		x		100	89	70	8	9	8	8	x		
1/1/2023	ALMUERZO	JUGO DE LULO	LULO	16000	9000	x		x		x		90	14	15	9	8	9	8	x		
1/1/2023	ONCES	PETO DULCE	LECHE	36000	36000	x		x		x		80	68	64	9	8	7	8	x		
1/1/2023	COMIDA	CARNE DE RES	RES	26800	20000							100	78	70	9	9	8	9	X		
1/1/2023	COMIDA	TAJADA DE AGUACTE	AGUACATE	9000	9000	x		x		x		90	75	65	8	9	9	8	x		
1/1/2023	COMIDA	SOPA CARMELITA	SOPA CARMELITA	NA	NA	x		x		x		100	89	70	8	9	8	8	x		
1/1/2023	COMIDA	LECHE CALIENTE CON MIEL	LECHE	36000	36000	x		x		x		80	68	64	9	8	7	8	x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO:

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: JUAN CARLOS RUIZ **TIPO DE DOCUMENTO:** CEDULA DE CIUDADANIA **Nº de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:** 1072838190 **CARGO:** GASTRONOMO

OBJETIVO

Controlar y verificar los procesos de preparación de los alimentos para garantizar la cantidad de alimentos por preparación y la inocuidad del alimento que consumirán los participantes.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Diligenciar:
Subdirección Local/Localidad: sede administrativa de donde depende la unidad operativa, o localidad en donde está ubicada la unidad operativa.
Servicio Social: nombre del servicio social al cual corresponde la unidad operativa.
Unidad operativa: nombre de la unidad operativa donde se presta el servicio.
Coordinador o Responsable: nombres y apellidos del Coordinador o Responsable de la unidad operativa.
Operador: nombre del operador en asociación que realiza la ejecución en la unidad operativa, para las unidades operativas de operación directa se escribira SDIS.
Fecha: día mes y año (dd/mm/aaaa) en que se realiza la inspección del alimento.
Tiempo de comida: registre el tiempo de comida al que corresponde la preparación, ejemplo: desayuno, almuerzo, cena.
Nombre de la preparación: registre todas las preparaciones, excepto los alimentos de panadería y similares (galletas, brevas con arequipe, bocadillo, ponqués, brownies, pastel relleno...). No se diligencian las derivaciones de la minuta de alimentos.

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, y computadora.

5.Compromisos.

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Llevar a cabo este procedimiento de supervisión de las etapas de preparación de alimentos, incluido en el plan de suministro alimentario con el objetivo de garantizar la proporción adecuada de alimentos en cada preparación, así como la inocuidad de los alimentos destinados al consumo de las personas mayores.	Gastrónomo Nutricionistas.	Durante todo los días.

Convocatoria: Se realiza convocatoria para el mes de febrero de 2024.

En constancia de lo anterior lo firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Olga Patricia Parra	Coordinadora	Hogar Nazareth	
Paulina Marleny Baracaldo	Nutricionista	Hogar Nazareth	
Nubia Esperanza Arenas	Nutricionista	Hogar Nazareth	

Elaboraron: Nubia Esperanza Arenas/Paulina Marleny Baracaldo – Nutricionistas.

6 Anexos:

Registro Fotográfico.










15/01/2024 12:15:21
Hogar Nazareth Zipaquirá
#Aporte Alimentario Preparación de Alimentos


Pagina 1
15/01/2024 16:20:01
Hogar Nazareth Zipaquirá
#Aporte Alimentario Preparación de Alimentos

PRETEST FORMATO DE PREPARACION DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: Juan Carlos Ruiz **FECHA:** 15/01/24

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

1. El objetivo principal es garantizar la proporción adecuada de alimentos en cada preparación y la inocuidad de los alimentos destinados al consumo de las personas mayores. (V/F)

2. La supervisión de las etapas de preparación de alimentos está integrada en el programa de plan de saneamiento. (V/F)

3. La actividad de asegurar la proporción adecuada de alimentos por preparación y la inocuidad de los alimentos se realiza con el propósito de garantizar la calidad y seguridad alimentaria para las personas mayores. (V/F)

POST TEST FORMATO DE PREPARACION DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: Juan Carlos Ruiz **FECHA:** 15/01/24

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

1. El objetivo principal es garantizar la proporción adecuada de alimentos en cada preparación y la inocuidad de los alimentos destinados al consumo de las personas mayores. (V/F)

2. La supervisión de las etapas de preparación de alimentos está integrada en el

PRETEST FORMATO DE PREPARACION DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: Diana Patricia Suarez **FECHA:** 15/01/24

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

1. El objetivo principal es garantizar la proporción adecuada de alimentos en cada preparación y la inocuidad de los alimentos destinados al consumo de las personas mayores. (V/F)

2. La supervisión de las etapas de preparación de alimentos está integrada en el programa de plan de saneamiento. (V/F)

3. La actividad de asegurar la proporción adecuada de alimentos por preparación y la inocuidad de los alimentos se realiza con el propósito de garantizar la calidad y seguridad alimentaria para las personas mayores. (V/F)

POST TEST FORMATO DE PREPARACION DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: Diana Patricia Suarez **FECHA:** 15/01/24

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

1. El objetivo principal es garantizar la proporción adecuada de alimentos en cada preparación y la inocuidad de los alimentos destinados al consumo de las personas mayores. (V/F)

2. La supervisión de las etapas de preparación de alimentos está integrada en el programa de plan de saneamiento. (V/F)

3. La actividad de asegurar la proporción adecuada de alimentos por preparación y la inocuidad de los alimentos se realiza con el propósito de garantizar la calidad y seguridad alimentaria para las personas mayores. (V/F)

GRACIAS...

PRETEST FORMATO DE PREPARACION DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: Norma Suarez **FECHA:** 15/01/24

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

1. El objetivo principal es garantizar la proporción adecuada de alimentos en cada preparación y la inocuidad de los alimentos destinados al consumo de las personas mayores. (V/F)

2. La supervisión de las etapas de preparación de alimentos está integrada en el programa de plan de saneamiento. (V/F)

3. La actividad de asegurar la proporción adecuada de alimentos por preparación y la inocuidad de los alimentos se realiza con el propósito de garantizar la calidad y seguridad alimentaria para las personas mayores. (V/F)

POST TEST FORMATO DE PREPARACION DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: Norma Suarez **FECHA:** 15/01/24

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

1. El objetivo principal es garantizar la proporción adecuada de alimentos en cada preparación y la inocuidad de los alimentos destinados al consumo de las personas mayores. (V/F)

2. La supervisión de las etapas de preparación de alimentos está integrada en el

PRETEST FORMATO DE PREPARACION DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: Luz Marina Zamora **FECHA:** 15/01/24

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

1. El objetivo principal es garantizar la proporción adecuada de alimentos en cada preparación y la inocuidad de los alimentos destinados al consumo de las personas mayores. (V/F)

2. La supervisión de las etapas de preparación de alimentos está integrada en el programa de plan de saneamiento. (V/F)

3. La actividad de asegurar la proporción adecuada de alimentos por preparación y la inocuidad de los alimentos se realiza con el propósito de garantizar la calidad y seguridad alimentaria para las personas mayores. (V/F)

POST TEST FORMATO DE PREPARACION DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: Luz Marina Zamora **FECHA:** 15/01/24

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

1. El objetivo principal es garantizar la proporción adecuada de alimentos en cada preparación y la inocuidad de los alimentos destinados al consumo de las personas mayores. (V/F)

2. La supervisión de las etapas de preparación de alimentos está integrada en el programa de plan de saneamiento. (V/F)

3. La actividad de asegurar la proporción adecuada de alimentos por preparación y la inocuidad de los alimentos se realiza con el propósito de garantizar la calidad y seguridad alimentaria para las personas mayores. (V/F)

GRACIAS...

PRETEST FORMATO DE PREPARACION DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: Fanny Casallas **FECHA:** 15/01/24

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

1. El objetivo principal es garantizar la proporción adecuada de alimentos en cada preparación y la inocuidad de los alimentos destinados al consumo de las personas mayores. (V/F)

2. La supervisión de las etapas de preparación de alimentos está integrada en el programa de plan de saneamiento. (V/F)

3. La actividad de asegurar la proporción adecuada de alimentos po la inocuidad de los alimentos se realiza con el propósito de garanti seguridad alimentaria para las personas mayores. (V/F)

POST TEST FORMATO DE PREPARACION DE ALIM

NOMBRES Y APELLIDOS: Fany Casallas **FECHA:** 15

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

1. El objetivo principal es garantizar la proporción adecuada de alir preparación y la inocuidad de los alimentos destinados al consumo mayores. (V/F)

2. La supervisión de las etapas de preparación de alimentos está

PRETEST FORMATO DE PREPARACION DE ALIMENTC

NOMBRES Y APELLIDOS: Astrid Rivera **FECHA:** 15/0

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

1. El objetivo principal es garantizar la proporción adecuada de alimente preparación y la inocuidad de los alimentos destinados al consumo de la mayores. (V/F)

2. La supervisión de las etapas de preparación de alimentos está inte programa de plan de saneamiento. (V/F)

3. La actividad de asegurar la proporción adecuada de alimentos por pre la inocuidad de los alimentos se realiza con el propósito de garantizar l seguridad alimentaria para las personas mayores. (V/F)

POST TEST FORMATO DE PREPARACION DE ALIMEN

NOMBRES Y APELLIDOS: Astrid Rivera **FECHA:** 15/0

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

1. El objetivo principal es garantizar la proporción adecuada de alimen preparación y la inocuidad de los alimentos destinados al consumo de la mayores. (V/F)

2. La supervisión de las etapas de preparación de alimentos está inte programa de plan de saneamiento. (V/F)

3. La actividad de asegurar la proporción adecuada de alimentos por pr la inocuidad de los alimentos se realiza con el propósito de garantizar seguridad alimentaria para las personas mayores. (V/F)

GRACIAS...

PRETEST FORMATO DE PREPARACION DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: Luz Ricardo **FECHA:** 15/01/2

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

1. El objetivo principal es garantizar la proporción adecuada de alimentos preparación y la inocuidad de los alimentos destinados al consumo de las pe mayores. (V/F)

2. La supervisión de las etapas de preparación de alimentos está integra programa de plan de saneamiento. (V/F)

3. La actividad de asegurar la proporción adecuada de alimentos por prep la inocuidad de los alimentos se realiza con el propósito de garantizar la seguridad alimentaria para las personas mayores. (V/F)

POST TEST FORMATO DE PREPARACION DE ALIMENT

NOMBRES Y APELLIDOS: Luz Ricardo **FECHA:** 15/01

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

1. El objetivo principal es garantizar la proporción adecuada de alimenta preparación y la inocuidad de los alimentos destinados al consumo de las mayores. (V/F)

2. La supervisión de las etapas de preparación de alimentos está inte programa de plan de saneamiento. (V/F)

3. La actividad de asegurar la proporción adecuada de alimentos por pr la inocuidad de los alimentos se realiza con el propósito de garantizar seguridad alimentaria para las personas mayores. (V/F)

GRACIAS...

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 1 Fecha: Memo 12023023863 - 14/08/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: Aporte Alimentario Preparación de Alimentos 2. Lugar: Hogar Nazareth Zipaquirá 3. Fecha y hora: 15 enero / 2024

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	Yeidis Luz Ricardo	1075655711	Hogar Nazareth Zipaquirá	Auxiliar de Cocina	Planta	yeidlricardo29@gmail.com	3142779301	
2	Diana Patricia Suarez	35424016	Hogar Nazareth Zipaquirá	Auxiliar de Cocina	Planta	tatianatorres041998@gmail.com	3203390706	
3	Juan Carlos Ruiz	1072638190	Hogar Nazareth Zipaquirá	Auxiliar de Cocina	Contratista	juanruiz02@outlook.com	3219137460	
4	Nelfa Cecilia Sanchez	35422007	Hogar Nazareth Zipaquirá	Auxiliar de Cocina	Planta	nelfacsm@gmail.com	3212045366	
5	Luz Marina Zamora	35418938	Hogar Nazareth Zipaquirá	Auxiliar de Cocina	Planta	luzmarinazamora6@gmail.com	3133101757	
6	Norma Suarez	65707200	Hogar Nazareth Zipaquirá	Auxiliar de Cocina	Planta	nosura-1@hotmail.com	3102507200	
7	Angelica Peñuela	1074415576	Hogar Nazareth Zipaquirá	Auxiliar de Cocina	Planta	angelica3114@hotmail.com	3115729010	
8	Blanca Liliana Forero	1071329734	Hogar Nazareth Zipaquirá	Auxiliar de Cocina	Planta	lilianaantonio1424@gmail.com	3143546882	
9	Mabel Alicia Mora	20423492	Hogar Nazareth Zipaquirá	Auxiliar de Cocina	Planta	Mabelmora1808@gmail.com;	3209975497	
10	Fanny Casallas	1015996689	Hogar Nazareth Zipaquirá	Auxiliar de Cocina	Planta	paolacasallas684@gmail.com	3134711914	
11	Nelly Gordillo	35413594	Hogar Nazareth Zipaquirá	Auxiliar de Cocina	Planta	nellygordillo10@gmail.com;	3222467457	
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