ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | BOGOTÁ

ACTA No 124

FECHA: Cogua, 20 de marzo de 2024

HORA: 11:30 am. – 12:15 pm.

LUGAR: HOGAR NAZARETH-Zipaquirá

TEMA: Formato SEGUIMIENTO A LA OPERACIÓN DEL SERVICIO

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 SEGUIMIENTO A LA OPERACIÓN DEL SERVICIO". Este proceso se llevará a cabo de acuerdo con el cronograma establecido en el marco del componente de aporte alimentario, con el fin de realizar evaluación de características organolépticas de las preparaciones ofrecidas en el servicio de alimentos durante la entrega de alimentos a los participantes con el fin de determinar si los alimentos mantienen las características organolépticas durante su servido.

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 marzo de 2024, tiene como objetivo: realizar acompañamiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, en el servicio de alimentación para garantizar la inocuidad de los alimentos ofrecidos.

FORMATO DE PREPARACION DE ALIMENTOS

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL		Código: FOR-PSS-249
	PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES		Versión: 0
	FORMATO ACOMPAÑAMIENTO DE LA OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN SEMANAL		Fecha: Memo INT 2019025406 - 31/05/2019
			Página: 1 de 4

SUBDIRECCION LOCAL: Vereda Mortiño	SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Cuidado	UNIDAD OPERATIVA: Hogar Nazareth Zipaquirá
DIRECCIÓN: KM 5 VÍA ZIPAQUIRÁ		TELÉFONO:3138891981-84
OPERADOR: FUNDACIÓN SAN FRANCISCO DE ASIS		

1. APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		Mes: ENERO				Mes: FEBRERO				Mes:MARZO				
		Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	
		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	C	C	C	C	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	C	C	C	C	C	C	C	C	NINGUNA
1.3	El personal manipulador conoce y esta pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	NINGUNA
1.4	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	C	C	C	C	C	C	C	C	NINGUNA
BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA														
2. PERSONAL MANIPULADOR		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		Mes: ENERO				Mes: FEBRERO				Mes:MARZO				
		Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	
		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	C	C	C	C	C	C	C	C	NINGUNA
2.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea.	C	C	C	C	C	C	C	C	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	C	C	C	C	C	C	C	C	NINGUNA
2.4	Los manipuladores acreditan constancias vigentes de asistencia a cursos o capacitación en higiene y protección de alimentos.	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	NINGUNA
2.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.	C	C	C	C	C	C	C	C	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

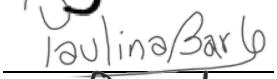
4.Materiales: Pre y post test impreso para cada asistente, y computadora.

5.Compromisos.

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Realizar un acompañamiento diario a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución en el servicio de alimentación, con el objetivo primordial de garantizar la inocuidad de los alimentos ofrecidos., asegurando así la seguridad y el bienestar de las personas mayores	Gastrónomo Nutricionistas.	Durante todos los días.

Convocatoria: Se realiza convocatoria para el mes de abril 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	

6 Anexos:

Registro Fotográfico.











Elaboró: Nubia Esperanza Arenas/Paulina Marleny Baracaldo – Nutricionistas

PRETEST FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA OPERACIÓN DEL SERVICIO

NOMBRES Y APELLIDOS: Luz Ricardo **FECHA: __20/03/2024**

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

1. 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. (V/F)

2. Los empleados deben evitar prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento. (V/F)

3. El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente (V/F)

POST TEST FORMATO DE CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

NOMBRES Y APELLIDOS: Luz Ricardo **FECHA: __20/03/2024_**

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

1. 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. (V/F)

2. Los empleados deben evitar prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento. (V/F)

3. El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente (V/F)

GRACIAS...

PRETEST FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA OPERACIÓN DEL SERVICIO

NOMBRES Y APELLIDOS: Nelly Gordillo **FECHA: __20/03/2024**

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

1. 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. (V/F)

2. Los empleados deben evitar prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento. (V/F)

3. El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente (V/F)

POST TEST FORMATO DE CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

NOMBRES Y APELLIDOS: Nelly Gordillo **FECHA: __20/03/2024_**

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

1. 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. (V/F)

2. Los empleados deben evitar prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento. (V/F)

3. El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente (V/F)

GRACIAS...

PRETEST FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA OPERACIÓN DEL SERVICIO

NOMBRES Y APELLIDOS: Mabel Mera **FECHA: __20/03/2024**

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

1. 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. (V/F)

2. Los empleados deben evitar prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento. (V/F)

3. El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente (V/F)

POST TEST FORMATO DE CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

NOMBRES Y APELLIDOS: Mabel Mera **FECHA: __20/03/2024_**

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

1. 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. (V/F)

2. Los empleados deben evitar prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento. (V/F)

3. El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente (V/F)

GRACIAS...

PRETEST FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA OPERACIÓN DEL SERVICIO

NOMBRES Y APELLIDOS: Diana Suárez **FECHA: __20/03/**

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

1. Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutrici a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patró

2. Los empleados deben evitar prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas d almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación d (V/F)

3. El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias pri antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan y se diligencia el formato pertinente (V/F)

POST TEST FORMATO DE CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

NOMBRES Y APELLIDOS: Diana Suarez **FECHA: __20/03/**

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

1. Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutric a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patró

2. Los empleados deben evitar prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas d almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación d (V/F)

3. El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias pri antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan y se diligencia el formato pertinente (V/F)

GRACIAS...

PRETEST FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA OPERACIÓN DEL SERVICIO

NOMBRES Y APELLIDOS: Astrid Rivera **FECHA: __20/03/2024**

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

1. 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. (V/F)

2. Los empleados deben evitar prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento. (V/F)

3. El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente (V/F)

POST TEST FORMATO DE CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

NOMBRES Y APELLIDOS: Astrid Rivera **FECHA: __20/03/2024_**

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

1. 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. (V/F)

2. Los empleados deben evitar prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento. (V/F)

3. El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente (V/F)

GRACIAS...

PRETEST FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA OPERACIÓN DEL SERVICIO

NOMBRES Y APELLIDOS: Angélica Pinzón **FECHA: __20/03/2024**

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

1. 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. (V/F)

2. Los empleados deben evitar prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento. (V/F)

3. El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente (V/F)

POST TEST FORMATO DE CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

NOMBRES Y APELLIDOS: Angélica Pinzón **FECHA: __20/03/2024_**

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

1. 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. (V/F)

2. Los empleados deben evitar prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento. (V/F)

3. El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente (V/F)

GRACIAS...

PRETEST FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA OPERACIÓN DEL SERVICIO

NOMBRES Y APELLIDOS: Luz Mary Ibañez **FECHA: __20/03/2024**

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

1. 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. (V/F)

2. Los empleados deben evitar prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento. (V/F)

3. El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilio antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente (V/F)

POST TEST FORMATO DE CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

NOMBRES Y APELLIDOS: Luz Mary Ibañez **FECHA: __20/03/2024_**

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

1. Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietist a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón. (V/F)

2. Los empleados deben evitar prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento. (V/F)

3. El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilio antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamient y se diligencia el formato pertinente (V/F)

GRACIAS...

PRETEST FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA OPERACIÓN DEL SERVICIO

NOMBRES Y APELLIDOS: Juan Carlos Ruiz **FECHA: __20/03/20**

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

1. Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricioni a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón. (

2. Los empleados deben evitar prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminacion del a (V/F)

3. El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y u antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solucion desinfectante del plan de sane y se diligencia el formato pertinente (V/F)

POST TEST FORMATO DE CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

NOMBRES Y APELLIDOS: Juan Carlos Ruiz **FECHA: __20/03/2024_**

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

1. Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionist a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón. (V/F

2. Los empleados deben evitar prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminacion del alim (V/F)

3. El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de san y se diligencia el formato pertinente (V/F)

GRACIAS...

Powered by CamScanner

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: Seguimiento Operación Servicio 2. Lugar: Hogar Nazareth Zipaquirá 3. Fecha y hora: 20/03/2024 11:30am.

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	yeidiricardo29@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	Luz Mery Ibañez	1023871121	Hogar Nazareth Zipaquirá	Auxiliar de Cocina	Planta	luzmeryibañez@gmail.com	3102490628	
7	Angelica Peñuela	1074415576	Hogar Nazareth Zipaquirá	Auxiliar de Cocina	Planta	angelica3114@hotmail.com	3115729010	
8	Yarin Astrid Rivera Sánchez	1075651078	Hogar Nazareth Zipaquirá	Auxiliar de Cocina	Planta	yarinastridr@gmail.com	3144688289	
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