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

ACTA No 188

FECHA: Cogua, 24 de abril de 2024

HORA: 9:30 am. – 12:40 pm.

LUGAR: HOGAR NAZARETH-Zipaquirá

TEMA: Formato: ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION MENSUAL.

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 ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION MENSUAL" 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 acompañamiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, en el servicio de alimentación de hogar Nazareth.

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 abril 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 ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACION MENSUAL

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 5

SUBDIRECCION LOCAL: VEREDA EL MORTIÑO			SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: Serivicio integral de bienestar y cuida			UNIDAD OPERATIVA: Hogar Nazareth Zipaquirá							
DIRECCIÓN:	KM 5 VÍA ZIPAQUIRÁ					TELÉFONO: 3138891981-84							
OPERADOR:	Fundación Hogar San Francisco de Asís												
FECHA: (30/04/2024)	ENERO: _____	FEBRERO: _____	MARZO: _____	ABRIL: ___x_____	MAYO: _____	JUNIO: _____	JULIO: _____						
	AGOSTO: _____	SEPTIEMBRE: _____	OCTUBRE: _____	NOVIEMBRE:_____	DICIEMBRE: _____								
FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	10/10/2023	CONCEPTO	FAVORABLE	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	96%	No. ACTA:	252002083	SUBRED	Gobernación de Cundinamarca				
FECHA DOS (2) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)		CONCEPTO		PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO		No. ACTA:		SUBRED					

	1. INFRAESTRUCTURA	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
1.1	El establecimiento está ubicado en sitio seco, no inundable y terreno de fácil drenaje. No existen riesgos de contaminación para el servicio de alimentos debido a las condiciones sanitarias de los alrededores de la edificación	C	C	C	C									NINGUNA
1.2	Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas	C	C	C	C									NINGUNA
1.3	Las instalaciones están protegidas contra entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C	C	C	C									NINGUNA
1.4	Las ventanas y puertas, son de material que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosas y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir al estallido.	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

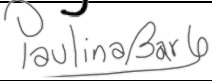
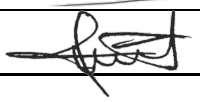
4.Materiales: Pre y post test impreso para cada asistente, y computadora.

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 mayo 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 APORTE ALIMENTARIO

NOMBRES Y APELLIDOS: Angelica Pelluela FECHA: 24/04/2024

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

POST TEST APORTE ALIMENTARIO

NOMBRES Y APELLIDOS: Angelica Pelluela FECHA: 24/04/2024

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: Luz Mery Ibañez FECHA: 24/04/2024

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

POST TEST APORTE ALIMENTARIO

NOMBRES Y APELLIDOS: Luz Mery Ibañez FECHA: 24/04/2024

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: Astrid Rivera FECHA: 24/04/2024

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

POST TEST APORTE ALIMENTARIO

NOMBRES Y APELLIDOS: Astrid Rivera FECHA: 24/04/2024

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		

PRETEST APORTE ALIMENTARIO

NOMBRES Y APELLIDOS: Marina Zamora FECHA: 24/04/2024

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

POST TEST APORTE ALIMENTARIO

NOMBRES Y APELLIDOS: Marina Zamora FECHA: 24/04/2024

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

PRETEST APORTE ALIMENTARIO

NOMBRES Y APELLIDOS: Fanny Casañas FECHA: 24/04/2024

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

POST TEST APORTE ALIMENTARIO

NOMBRES Y APELLIDOS: Fanny Casañas FECHA: 24/04/2024

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: Diana Suárez FECHA: 24/04/2024

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

POST TEST APORTE ALIMENTARIO

NOMBRES Y APELLIDOS: Diana Suárez FECHA: 24/04/2024

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: 24/04/2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

		FALSO	VERDADERO
A	La prueba organoléptica es útil para determinar la calidad del alimento.		V
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.		V
C	Los productos se deben rotular y almacenar con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.		V
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.	F	

GRACIAS

POST TEST APORTE ALIMENTARIO

NOMBRES Y APELLIDOS: Luz Ricardo FECHA: 24/04/2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

		FALSO	VERDADERO
A	La prueba organoléptica es útil para determinar la calidad del alimento.		V
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.		V
C	Los productos se deben rotular y almacenar con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.		V
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.	F	

PRETEST APORTE ALIMENTARIO

NOMBRES Y APELLIDOS: Juan Carlos Ruiz FECHA: 24/04/2024

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

POST TEST APORTE ALIMENTARIO

NOMBRES Y APELLIDOS: Juan Carlos Ruiz FECHA: 24/04/2024

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

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 20230238G3 - 14/08/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: Seguimiento a la OPerccion 2. Lugar: Hogar Nazareth Zipaquirá 3. Fecha y hora: 24 abril /2024 9am.

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