**ACTA N° 316**

FECHA: Bogotá,03 de octubre del 2023.

HORA: 1:40 pm

LUGAR: Comunidad de Cuidado Gratitud.

TEMA: Entrega de cargo Técnico en gastronomía

ASISTENTES: Disneyla Diaz. Coordinadora
Sandra Morales. Tec. Operativa
Simón López. Tec en Gastronomía
Juliana Castro- Nutricionista

**OBJETIVO**: Dar a conocer las funciones que tendrá al ingresar a Comunidad de Cuidado Gratitud y socializar el anexos técnico correspondientes al servicio.

**INTRODUCCIÓN:**
Dando cumplimiento al proceso de la Comunidad de Cuidado Gratitud para el bienestar de cada persona mayor se hace socialización de las funciones relacionado en el área de cocina para el buen funcionamiento del servicio.

**ORDEN DEL DIA**

1. Bienvenida a la institución.
2. Socialización de las funciones del técnico en Gastronomía

**DESARROLLO**:

Siendo la 1:40 de la tarde se hace entrega de cargo a Simón López que ingresa nuevo en este mes y se realiza empalme de los diagnósticos de las personas mayores al igual que los horarios y turnos que se manejan con las personas mayores.

**Técnico en Gastronomía o Alimentación**

1. Elaborar junto con el profesional en Nutrición el plan de compras de alimentos con el fin de abastecer al servicio de alimentación de la materia prima necesaria para dar cumplimiento a la minuta y las modificaciones alimentarias requeridas para las personas mayores.

2. Definir con el profesional Nutricionista, las funciones específicas del manipulador de alimentos según destrezas y habilidades particulares.

3. Elaborar menús especiales para las festividades a que hallan lugar según lo establecido en el anexo técnico, previo aval de la nutricionista del centro, y garantizar las características organolépticas óptimas de cada preparación.

4. Implementar las medidas requeridas para que las preparaciones y los gramajes de cada uno de los alimentos ofrecidos, sean los programados y cumplan a cabalidad con las características organolépticas propias de cada preparación.

5. Garantizar la preparación de las modificaciones alimentarias requeridas según los lineamientos establecidos por el profesional en nutrición.

6. Dirigir y participar con el equipo manipulador de alimentos en los procesos de recibo, almacenamiento, preparación servida, distribución y presentación de toda clase de alimentos, verificando que se cumpla a cabalidad con la normatividad sanitaria vigente y los lineamientos técnicos de la SDIS.

7. Cumplir con la normatividad vigente para la producción de alimentos en cuanto a preparación preliminar, cadenas de frio y conservación de producto terminado.

8. Instruir al manipulador de alimentos en las técnicas gastronómicas para preparación, servido y ensamblaje de los alimentos.

9. Estandarizar recetas para control de materias primas y cumplimiento de porciones.
10. Realizar el diligenciamiento de los formatos relacionados con la operación del servicio dealimentación que le sean asignados, así mismo verificar el correcto y oportuno registro de los formatos diligenciados por el personal manipulador de alimentos.

11. Retroalimentar al profesional en nutrición sobre el desarrollo de la operación del servicio de alimentación, e informar cualquier alerta que se genere en cualquiera de las etapas del proceso desde la compra hasta el servido y distribución de los alimentos.

12. Las demás actividades inherentes al cargo.

13. Retroalimentar y evaluar el plan de trabajo y el cumplimiento de este, de manera periódica.

14. Ejercer el autocontrol en todas las funciones asignadas.
15. Las demás actividades inherentes al cargo.

Compromisos:

| Compromisos | Responsables | Fecha de Ejecución |
|---|---|---|
| No aplica | No aplica | No aplica |
| | | |

En constancia de lo anterior firman:

| Nombres y Apellidos | Cargo o Tipo de vinculación | Dependencia | Firma |
|---|---|---|---|
| Disneyla Díaz | Coordinadora | Comunidad de Cuidado Gratitud | |
| Sandra Morales | Técnica operativa | Comunidad de Cuidado Gratitud | SANDRA MORALES. |

Elaboró: Sandra Morales



Escaneado con CamScanner

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL<br>FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA | Código: FOR-GD-023<br>Versión: 1<br>Fecha: Memo I2023023863 - 14/08/2023<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

1. Tema: Entrega de Cargo Tec. en Gastronomía 2. Lugar: C.C. GRATITUD. 3. Fecha y hora: Octubre 3- 2023 = 1:40 PM

| 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 | Simón López B. | 1018445577 | C.C. Gratitud | Técnico cocina | contratista | simonlr999@hotmail.com | 3193676315 | |
| 2 | Juliana Castro B. | 1012444095 | C.C. Gratitud | Nutricionista | Contratista | nutriciongratitud@gmail.com | 3115145430 | Juliana CB |
| 3 | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | |
| 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.

Escaneado con CamScanner

| | | |
|---|---|---|
| **Fecha:** 3 de octubre de 2023 | **NOMBRE DE LA ACTIVIDAD:** Entrega de cargo Técnico en gastronomía | **RESPONSABLE;** Sandra Morales |




