ACTA No 189

FECHA: Bogotá 27 de septiembre del 2024.

HORA: 11:00 a.m. –12:00 p.m.

LUGAR: Comunidad de cuidado Hogar Casa Santa María

TEMA: El mundo alimentario. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

ASISTENTES: John Velasco (tecnólogo de alimentos), Alba Lucía Ardila Almeida (Nutricionista), Juan Carlos Rodríguez Bautista (Coordinador), Manipuladores de alimentos y servicios generales.

ORDEN DEL DÍA: Saludo de bienvenida, introducción del tema a exponer, explicación del tema a tratar, despejar las dudas del tema, aplicar pre test y pos test, registro fotográfico de la actividad.

OBJETIVO: Capacitar al talento humano acerca del concepto macro del mundo alimentario con el ánimo de fortalecer los conocimientos básicos de la composición y clasificación de los alimentos, garantizando de este modo su buen trato, uso, y sobre todo alargar la vida útil, para entregando alimentos de calidad para la población atendida.

INTRUDUCCION: el decreto 3075 de 1997 acompañado de la resolución 2674 del 2013 dictan las normas básicas de procesamiento de alimentos e inocuidad, con el ánimo de fortalecer al personal manipulador de alimentos y servicios generales en el entorno alimentario.

DESARROLLO: Se realizó la capacitación del mundo alimentario, haciendo énfasis en la clasificación de los alimentos según su función y su composición química, con el fin de utilizar esta información y reforzar la alimentación para las personas mayores que según su patología la necesiten.

Scanned with CamScanner

Se muestra una clasificación sencilla de los alimentos de acuerdo al aporte que realizan en al organismo, es así: en energéticos, formadores y reguladores.

Los alimentos energéticos son los que aportan energía al organismo, en el tenemos: Los cereales como el arroz, pastas, harinas, avena; tubérculos como la papa, yuca, los plátanos, panes, postres, azúcar, chocolate, miel, panela, entre otros.

Los alimentos formadores o también llamados constructores son los alimentos que aportan proteína al organismo. Los que aportan proteína de origen animal tenemos las carnes rojas como la de res, o carnes blancas como el cerdo, pollo o pescado, también encontramos el huevo, el queso, la leche y sus derivados. Los que aportán proteína de origen vegetal están las leguminosas o granos como el frijol, garbanzo, lentejas y arveja seca.

Los alimentos reguladores o también llamados protectores tenemos las frutas y las verduras.

Los alimentos pueden clasificarse según distintos criterios.

dependiendo de su origen pueden ser alimentos de origen animal, como la carne, la leche, los huevos o el pescado, y alimentos de origen vegetal, como las frutas, los cereales o las verduras.

Expuesto el tema a tratar se aclaran las diferentes dudas acerca del tema previo para la operación optima del servicio.

Se realiza y se aplica el Pre test y el Post test a cada uno de los participantes para poder identificar y determinar la aceptación y el aprendizaje de la capacitación frente al tema mencionado anteriormente.

El día de hoy la nutricionista socializa el formato FOR-PSS-245 "formato autorización cambio de preparación de alimentos". Se muestra que trae varias columnas donde se visualiza una que es la fecha de la solicitud, otra fecha de aplicación, número de menú, tiempo de comida, alimentos o preparación programada, alimentos o preparación propuesto, justificación, responsable y cargo de quien lo solicita, concepto de aprobación, nombre completo del profesional y área de quien aprueba. Con relación a esta formato se les explica la importancia de que el cambio se exponga con tiempo, por lo menos un

Scanned with CamScanner

día antes, porque esto muestra organización en el servicio. También se explica que los cambios solo pueden ser autorizados por la nutricionista del Centro, y solo se autorizan cambios de alimentos que se cultivan como son las frutas, verduras y tubérculos. Se por algún motivo se ve la necesidad de realizar un cambio de carnes, cereales (arroces o pastas), productos de panadería, bebidas lácteas, quesos o huevos se debe solicitar con tiempo a la referente técnica de nutrición este cambio, y esperar su autorización para realizarlo. Con esto se demuestra que se debe dar cumplimiento a la minuta enviada por la secretaria de integración social subdirección vejez.

Después de realizar la previa revisión del post test frente vs. al pre test se determinó que el Personal del área de servicio de alimentos y Aux de servicios Generales donde los asistentes entendieron los conceptos brindados frente al tema expuesto del mundo alimentario.

Actividades desarrolladas: Se imparte y se brinda la capacitación del tema pertinente frente al mundo alimentario.

Se realiza la capacitación del tema acordado explicando, la clasificación de alimentos según su función y su aporte nutricional, tratando también según esta clasificación como se deben conservar y utilizar de forma segura.

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA. Se propone una nueva capacitación para el día 25 de octubre de 2024, con el tema Limpieza y desinfección. Manejo de residuos sólidos y líquidos.

En constancia de lo anterior firman:

Scanned with CamScanner

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Juan Carlos Rodríguez Bautista	Coordinador	Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Santa María	
John Velasco	Tecnólogo de alimentos	Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Santa María	
Alba Lucia Ardila	Nutricionista	Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Santa María	

Anexos:

Registro fotográfico.

Listado de asistencia.

Pre -test

Post- test

Elaboró: John Velasco (Tecnólogo de alimentos) y Alba Lucía Ardila Almeida (Nutricionista)

Scanned with CamScanner

REGISTRO FOTOGRÁFICO



Scanned with CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 2 Fecha: Memo 20240189863 - 12/07/2024 Página: 1 de 2

1. Tema: Mundo Alimentario 2. Lugar o Localidad o Sede : SUBA 3. Fecha y hora: 27/09/2024 11:00am-12:00pm

4. Nombre responsable: Jhon Velasco (Tecnologo alimentos) Bloq. Ardilo 5. Dependencia responsable: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	JOHN EDISON VELASCO GUTIERREZ	CC	1061705546	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA	CONTRATISTA	johnimperitell@hotmail.com	3158309441	
2	LEIDY YOANA BELTRAN CARDENAS	CC	1106120515	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	OPERARIO DE COCINA	CONTRATISTA	Nury30503@gmail.com	3223900314	Leidy Yoana B
3	SANDRA LILIANA MORALES CHISABA	CC	52394046	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	OPERARIO DE COCINA	CONTRATISTA	sandramoraleschisaba1@gmail.com	3144264367	
4	MARIA ISABEL MUÑOZ POLO	CC	1067694636	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	OPERARIO DE COCINA	CONTRATISTA	jhosafat543@gmail.com	3223340776	Maria Muñoz
5	LUCERO PEREZ OLAYA	CC	21082121	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	CONTRATISTA	diegocruzchin@outlook.com	3124734379	
6	MEIBIS ADRIANI PADILLA MOLINA	CC	1019103857	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	OPERARIO DE COCINA	CONTRATISTA	meybispadilla@hotmail.com	3232367067	Meybis Padilla.
7	DIEGO LEOVISELDO CRUZ CHINCHILLA	CC	1233889566	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	CONTRATISTA	getrinadiego82@gmail.com	3134967499	Diegocruz
8	MARIA GRACIELA PATIÑO QUIJANO	CC	60309102	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	OPERARIO DE COCINA	CONTRATISTA	lvanderiac103@hotmail.com	3144871826	M Gracia P

Tratamiento de datos personales:"En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Scanned with CamScanner

Sandra Morales
María Muñoz

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA

PRE-TEST

1. Los alimentos se clasifican en:
   a. Formadores, reguladores y energéticos.
   b. Proteínas, vitaminas y leche y sus derivados.
   c. Carnes rojas, pescado y leguminosas.
   d. Todas las anteriores.
2. El formato FOR-PSS 245 cambio de preparaciones. ¿quién es la persona encargada de avalar los cambios?
   a. Nutricionista del convenio.
   b. Coordinador.
   c. Tecnólogo de alimentos.
   d. Manipuladora de alimentos.
3. ¿Qué cambios de preparaciones puede autorizar la nutricionista del convenio?
   a. Carnes de res, pollo, pescados, cerdo y bebidas lácteas.
   b. Productos de panadería.
   c. Frutas, verduras y tubérculos.
   d. Todas las anteriores.

POST-TEST

1. Los alimentos se clasifican en:
   a. Formadores, reguladores y energéticos.
   b. Proteínas, vitaminas y leche y sus derivados.
   c. Carnes rojas, pescado y leguminosas.
   d. Todas las anteriores.
2. El formato FOR-PSS-245 cambio de preparaciones. ¿Quién es la persona encargada de avalar los cambios?
   a. Nutricionista del convenio.
   b. Coordinador.
   c. Tecnólogo de alimentos.
   d. Manipulador de alimentos.
3. ¿Qué cambios de preparaciones puede autorizar la nutricionista del convenio?
   a. Carne de res, pollo, pescado, cerdo y bebidas lácteas.
   b. Productos de panadería.
   c. Frutas, verduras y tubérculos.
   d. Todas las anteriores.

Scanned with CamScanner

Yoana Beltran

Lucero Pérez

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA

PRE-TEST

1. Los alimentos se clasifican en:
   a. Formadores, reguladores y energéticos.
   b. Proteínas, vitaminas y leche y sus derivados.
   c. Carnes rojas, pescado y leguminosas.
   d. Todas las anteriores.
2. El formato FOR-PSS 245 cambio de preparaciones. ¿quién es la persona encargada de avalar los cambios?
   a. Nutricionista del convenio.
   b. Coordinador.
   c. Tecnólogo de alimentos.
   d. Manipuladora de alimentos.
3. ¿Qué cambios de preparaciones puede autorizar la nutricionista del convenio?
   a. Carnes de res, pollo, pescados, cerdo y bebidas lácteas.
   b. Productos de panadería.
   c. Frutas, verduras y tubérculos.
   d. Todas las anteriores.

POST-TEST

1. Los alimentos se clasifican en:
   a. Formadores, reguladores y energéticos.
   b. Proteínas, vitaminas y leche y sus derivados.
   c. Carnes rojas, pescado y leguminosas.
   d. Todas las anteriores.
2. El formato FOR-PSS-245 cambio de preparaciones. ¿Quién es la persona encargada de avalar los cambios?
   a. Nutricionista del convenio.
   b. Coordinador.
   c. Tecnólogo de alimentos.
   d. Manipulador de alimentos.
3. ¿Qué cambios de preparaciones puede autorizar la nutricionista del convenio?
   a. Carne de res, pollo, pescado, cerdo y bebidas lácteas.
   b. Productos de panadería.
   c. Frutas, verduras y tubérculos.
   d. Todas las anteriores.

Scanned with CamScanner

Diego Cruz
Meibes Padilla
Graciela Padilla

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA

PRE-TEST

1. Los alimentos se clasifican en:
   a. Formadores, reguladores y energéticos.
   b. Proteínas, vitaminas y leche y sus derivados.
   c. Carnes rojas, pescado y leguminosas.
   d. Todas las anteriores.
2. El formato FOR-PSS 245 cambio de preparaciones. ¿quién es la persona encargada de avalar los cambios?
   a. Nutricionista del convenio.
   b. Coordinador.
   c. Tecnólogo de alimentos.
   d. Manipuladora de alimentos.
3. ¿Qué cambios de preparaciones puede autorizar la nutricionista del convenio?
   a. Carnes de res, pollo, pescados, cerdo y bebidas lácteas.
   b. Productos de panadería.
   c. Frutas, verduras y tubérculos.
   d. Todas las anteriores.

POST-TEST

1. Los alimentos se clasifican en:
   a. Formadores, reguladores y energéticos.
   b. Proteínas, vitaminas y leche y sus derivados.
   c. Carnes rojas, pescado y leguminosas.
   d. Todas las anteriores.
2. El formato FOR-PSS-245 cambio de preparaciones. ¿Quién es la persona encargada de avalar los cambios?
   a. Nutricionista del convenio.
   b. Coordinador.
   c. Tecnólogo de alimentos.
   d. Manipulador de alimentos.
3. ¿Qué cambios de preparaciones puede autorizar la nutricionista del convenio?
   a. Carne de res, pollo, pescado, cerdo y bebidas lácteas.
   b. Productos de panadería.
   c. Frutas, verduras y tubérculos.
   d. Todas las anteriores.

Scanned with CamScanner