ACTA N° 164

FECHA: Fusagasugá, septiembre 24 del 2024.

HORA: 09:30 am – 10:00 am

LUGAR: Comunidad de Cuidado Hogar San José Chinauta

TEMA: Servido y distribución de alimentos al Servicio de Alimentos

ASISTENTES: Operarias de cocina y técnico en gastronomía

ORDEN DEL DÍA:

1. OBJETIVO:

Socializar el instructivo de servido y distribución de alimentos, al personal del servicio de alimentos del Hogar San José, en el mes de septiembre.

2. INTRODUCCIÓN:

El objetivo de dicho instructivo es el de establecer las condiciones para servir y distribuir los alimentos con calidad y calidez, cumpliendo con la minuta patrón, el ciclo de menús y las características organolépticas óptimas para la satisfacción de los beneficiarios de los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS).
Se entiende por servido como el proceso en el cual se ensamblan los alimentos o preparaciones en el menaje para ser entregados a los beneficiarios de los servicios sociales, y la distribución como el proceso mediante el cual los alimentos son servidos y entregados a los beneficiarios de los servicios sociales.

3. DESARROLLO DEL TEMA:

3.1 Inicialmente se reúne al personal del servicio de alimentos de la institución donde se les aplica el pre - test, obteniendo los siguientes resultados:

Nombre y apellido	Respuestas Correctas	Respuestas Incorrectas
Felipe Castellanos	1	0
Yuli Marcela Vigoya Hilarión	1	0
María Alicia Tovar Cruz	1	0
Amira Mosquera	1	0
Luz Adriana Molano Agatón	1	1
Nora Isabel Gutiérrez Diaz	0	1

Seguidamente se realiza la socialización sobre los siguientes temas abordados:

Tabla 1. Actividades Instructivo Servido y Distribución de Alimentos

No.	Actividad	Responsable	Registro
1	Organización del área destinada para servir los alimentos.	Personal del servicio de alimentación	No Aplica
2	Alistamiento del menaje para el servido de alimentos.	Personal del servicio de alimentación	No Aplica
3	Conocer las porciones a servir y las preparaciones, según el grupo de edad de los participantes definido en la minuta patrón.	Personal del servicio de alimentación	No Aplica
4	Servir en el menaje con utensilios estandarizados y distribuir a los beneficiarios.	Personal del servicio de alimentación	Formato Preparación de alimentos. FOR-PSS-243.

Fuente: Subdirección de Nutrición, Secretaría Distrital de Integración Social.

3.2 Se realiza pos-test con el personal del servicio de alimentos obteniendo los siguientes resultados:

Nombre y apellido	Respuestas Correctas	Respuestas Incorrectas
Felipe Castellanos	1	0
Yuli Marcela Vigoya Hilarión	1	0
María Alicia Tovar Cruz	1	0
Amira Mosquera	1	0
Luz Adriana Molano Agatón	1	1
Nora Isabel Gutiérrez Diaz	1	0

4. MATERIALES A UTILIZAR

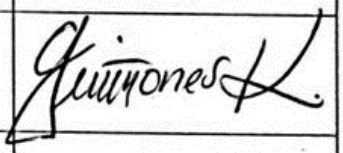
- Pre test y Pos test
- INS-PSS-015
- Formato planilla de asistencia

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Capacitación BPM tema: Contaminación cruzada	Nutricionista Dietista	Octubre 2024

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día 15 de octubre de 2024.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Keibis Maireth Quiñones Torres	Nutricionista Dietista	Hogar San José Chinauta	
Yennifer Tatiana Murcia Bolívar	Coordinadora	Hogar San José Chinauta	

Anexos: Evidencia fotográfica, lista de asistencia, soporte pre test y pos test

Elaboró: Keibis Maireth Quiñones Torres
Nutricionista Dietista

EVIDENCIA FOTOGRAFICA

Tema: Servido y distribución de alimentos BPM al Servicio de Alimentos

Chinauta, 24 de agosto de 2024



LISTA DE ASISTENCIA

	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL	Código: FOR-GD-023
	FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Versión: 2
		Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024
		Página: 1 de 1

1. Tema: BPH - Servido y distribución de Alimentos 2. Lugar o Localidad o Sede: hogar San José 3. Fecha y hora: 24-09-2024 9:30 am.
4. Nombre responsable: Heibis Haireth Quiñones Torres 5. Dependencia responsable: Nutricionista Dietista.

6. Item	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	Felipe Castellanos Castro	CC	1069548866	San José	Gastronomo	Planta	sanjose.comunidad cuidado@gmail.com	3202853950	
2	Marcelo Vigoya Alarcon	CC	1071548259	San José	Auxiliar alimentos	Planta	sanjose.comunidad cuidado@gmail.com	3102760986	
3	Maria Alicia Tous	CC	1071548579	San José	Auxiliar cocina	planta	sanjose.comunidad cuidado@gmail.	3123872090	
4	Nora Gutierrez	CC	21.017.565	San Jose	Auxiliar cocina	planta	sanjose.comunidad cuidado@gmail.	3103617088	
5	[redacted]	CC	1069727388	San José	Auxiliar cocina	planta	sanjose.comunidad cuidado@gmail.	3204153677	
6	Amira Mosquera	CC	55143443	San José	Auxiliar cocina	contratista	sanjose.comunidad cuidado@gmail.com	3117935949	
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

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.

FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA - COMUNIDAD DE CUIDADO SAN JOSÈ
ÀREA DE NUTRICIÒN
PRE TEST – SERVIDO Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS

1. QUE SE DEBE TENER EN CUENTA AL MOMENTO DEL SERVIDO DE LOS ALIMENTOS

x la temperatura de los alimentos
x el area limpia
x el peso de los alimentos
x Usar guante cofia tapaboca
lavado de manos

✓ 1/1

FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA - COMUNIDAD DE CUIDADO SAN JOSÈ
ÀREA DE NUTRICIÒN
POS TEST – SERVIDO Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS

1. QUE SE DEBE TENER EN CUENTA AL MOMENTO DEL SERVIDO DE LOS ALIMENTOS

x lavado de manos
x utencilios limpios
x el peso de los alimentos
x emplatamos
x sacamos

✓ 1/1

NOMBRE Y APELLIDO: Marcela Vigoya

Scanned with CamScanner

FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA - COMUNIDAD DE CUIDADO SAN JOSÈ
ÀREA DE NUTRICIÒN
PRE TEST – SERVIDO Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS

1. QUE SE DEBE TENER EN CUENTA AL MOMENTO DEL SERVIDO DE LOS ALIMENTOS

Medios de protecion
guante - tapabocas - cofia
limpiesa - ✓ 1/1

FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA - COMUNIDAD DE CUIDADO SAN JOSÈ
ÀREA DE NUTRICIÒN
POS TEST – SERVIDO Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS

1. QUE SE DEBE TENER EN CUENTA AL MOMENTO DEL SERVIDO DE LOS ALIMENTOS

Area de servicio Limpio y desinfetado
Platos secos. ✓ 1/1

NOMBRE Y APELLIDO: Amira M

Scanned with CamScanner

FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA - COMUNIDAD DE CUIDADO SAN JOSÈ
ÀREA DE NUTRICIÒN
PRE TEST – SERVIDO Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS

1. QUE SE DEBE TENER EN CUENTA AL MOMENTO DEL SERVIDO DE LOS ALIMENTOS

tener un correcto lovado de manos
Hacer la desinfeccion de manos y mesones
Utilizar elementos de proteccion - guantes - tapa boca - gorro
Mantener el lugar de servicio hinocuamente.

✓ 1/1

FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA - COMUNIDAD DE CUIDADO SAN JOSÈ
ÀREA DE NUTRICIÒN
POS TEST – SERVIDO Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS

1. QUE SE DEBE TENER EN CUENTA AL MOMENTO DEL SERVIDO DE LOS ALIMENTOS

- Limpiar y desinfectar pisos - mesones - menaje
- Hacer el lovado correcto de manos
- Hacer uso de los elementos de proteccion
- tener distribuido las dietas y demas platos alimenticios

✓ 1/1

NOMBRE Y APELLIDO: Felipe Castellanos

Scanned with CamScanner

FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA - COMUNIDAD DE CUIDADO SAN JOSÈ
ÀREA DE NUTRICIÒN
PRE TEST – SERVIDO Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS

1. QUE SE DEBE TENER EN CUENTA AL MOMENTO DEL SERVIDO DE LOS ALIMENTOS

debo Tene de sifetadas las manos al momento de serbir los alimentos

Tene guante y Tapabocas y goves desi fetar mesones

1/1

FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA - COMUNIDAD DE CUIDADO SAN JOSÈ
ÀREA DE NUTRICIÒN
POS TEST – SERVIDO Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS

1. QUE SE DEBE TENER EN CUENTA AL MOMENTO DEL SERVIDO DE LOS ALIMENTOS

Que todos los utisilos Lipios Lipia la cosina y un bue servido

1/1

Maria Toda V
NOMBRE Y APELLIDO:

Scanned with CamScanner

FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA -
COMUNIDAD DE CUIDADO SAN JOSÈ
ÀREA DE NUTRICIÒN
PRE TEST – SERVIDO Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS

1. QUE SE DEBE TENER EN CUENTA AL MOMENTO DEL SERVIDO DE LOS ALIMENTOS

quetodo Salga vien Servido

X 0/1

FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA -
COMUNIDAD DE CUIDADO SAN JOSÈ
ÀREA DE NUTRICIÒN
POS TEST – SERVIDO Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS

1. QUE SE DEBE TENER EN CUENTA AL MOMENTO DEL SERVIDO DE LOS ALIMENTOS

mesones limpios platos
vasar Secos piso
Seco desinfetado

✓

1/1

NOMBRE Y APELLIDO: Nora 6 -

Scanned with CamScanner

FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA - COMUNIDAD DE CUIDADO SAN JOSÈ
ÀREA DE NUTRICIÒN
PRE TEST – SERVIDO Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS

1. QUE SE DEBE TENER EN CUENTA AL MOMENTO DEL SERVIDO DE LOS ALIMENTOS

Area limpia
Higuiene de la persona encargada de servir el alimento

1/1

FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA - COMUNIDAD DE CUIDADO SAN JOSÈ
ÀREA DE NUTRICIÒN
POS TEST – SERVIDO Y DISTRIBUCION DE ALIMENTOS

1. QUE SE DEBE TENER EN CUENTA AL MOMENTO DEL SERVIDO DE LOS ALIMENTOS

Area limpia (mesones, Piso)
Higuiene de la persona encargada de manipular los alimentos
tener los utiticilos limpios y orden
tene los implementos para el manejo de los alimentos
(cofia Gorro Guantes tapabocas)

1/1

NOMBRE Y APELLIDO: Luz Adriana Molano

Scanned with CamScanner