ACTA N° 183

FECHA: Fusagasugá, junio 30 de 2023.

HORA: 04:00 p. m.

LUGAR: Centro Comunidad de Cuidado Hogar Nazareth Chinauta.

TEMA: Socialización Plan de saneamiento y criterios mínimos de aceptación y rechazo

ASISTENTES: Royer Alberto Barrios Ramírez (Responsable de la actividad), María Rubiela Giraldo Gallego (Coordinadora responsable de la unidad operativa), talento humano, Mónica Salgado (Nutricionista)

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la actividad.
2. Introducción de la actividad.
3. Actividades desarrolladas.
4. Materiales a utilizar en la socialización, capacitación o actividad.
5. Compromisos.
6. Anexos evidencias fotografías de las actividades de los días mencionado en el acta y planillas de asistencia.

DESARROLLO:

1. OBJETIVO DE LA ACTIVIDAD:

Socializar los programas del plan de saneamiento básico y fortalecer los conocimientos en cuento a los criterios de aceptación y rechazo de materia prima.

2. INTRODUCCIÓN DE LA ACTIVIDAD:

Al recibir la materia prima esta debe encontrarse en ideales condiciones para que resista la conservación, el proceso de preparación y servido, por lo que la inspección

(revisión de los alimentos) durante la recepción es de suma importancia, ya que muchas veces el alimento puede ser de una fuente confiable, pero puede recibir un mal manejo durante su transporte, por lo que llega a su destino en condiciones deficientes

3. ACTIVIDADES DESARROLLADAS:

Se realizó socialización del **PLAN DE SANEAMIENTO** con sus **4 programas: 1. Programa de Limpieza y Desinfección:** en este se hablo acerca del manual de limpieza y desinfección del hogar, se explicó la diferencia entre limpiar y desinfectar, código de colores de los elementos de aseo, rotulación de los productos de aseo, técnicas de limpieza, y agentes desinfectantes. **2. Programa de Desechos Sólidos y Líquidos:** en este se hablo acerca de los diferentes residuos sólidos y líquidos que se generan en el hogar, como clasificarlos, almacenarlos y qué hacer con ellos. **3. Programa de Control de Plagas:** en este se mencionaron las diferentes actividades que realiza el hogar en pro de prevenir la proliferación de vectores, por medio de listas de chequeos, fumigación general de hogar semestralmente o antes si lo requiere. **4. Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua Potable:** en este se explicó que el hogar debe garantizar el suministro de agua potable para el servicio, y otras actividades que se realizan, como el lavado de tanques que también se realiza semestralmente o antes si se requiere.

Se da continuidad con la temática de criterios mínimos de aceptación y rechazo en donde se socializa la importancia de tener en cuenta cuales son los aspectos de cada uno de los alimentos para determinar si se recibo o de devuelve el producto, siempre con el objetivo de ofrecer la mejor calidad en alimentación a las personas mayores.

ALIMENTO	ACEPTACIÓN	RECHAZO
CARNES DE RES Y CERDO	Color: rojo brillante para carne de res y rosa pálido para carne de cerdo. Textura: firme, elástica y ligeramente húmeda. Olor: ligero característico fresco y como a sangre Temperatura de refrigeración en todos los productos no mayores a 4 ºC +/- 2 ºC Empaque sin fugas Rotulado en sticker no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: corte, cantidad, lote, fecha de vencimiento, temperatura de almacenamiento y nombre del proveedor.	Carne verdosa o café oscuro, descolorida. Superficie viscosa, babosa o con lama. Superficie sanguinolenta con puntos blancos o verdes. Mal olor fuerte y avinagrado Sin refrigerar o a más de 6 ºC Con signos de descongelamiento Empaques con fuga Si no cuenta con el rotulado y la información requerida.
POLLO	Color: blanco característico, sin decoloración o ligeramente rosado. Textura: firme, húmedo. Temperatura de refrigeración en todos los productos no mayores a 4 ºC +/- 2 ºC Olor: ligero característico. Empaque sin fugas Rotulado en sticker no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: corte, cantidad, lote, fecha de vencimiento, temperatura de almacenamiento y nombre del proveedor.	Carne grisácea, verdosa o amoratada. Porciones pegajosas bajo las alas o por las coyunturas. Carne blanda, olor agrio o rancio. Sin refrigerar o a más de 6 ºC Empaques con fuga. Si no cuenta con el rotulado y la información requerida.

PESCADO	Carne firme y elástica. Temperatura de refrigeración en todos los productos no mayores a 4 ºC +/- 2 ºC Olor: característico. Empaque sin fugas Rotulado en sticker no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: producto, cantidad, lote, fecha de vencimiento, temperatura de almacenamiento y nombre del proveedor.	Carne blanda, flácida, olor agrio o rancio. Si queda la huella de los dedos impresa al tacto. Sin refrigerar o a más de 6 ºC Empaques con fuga. Si no cuenta con el rotulado y la información requerida.
LÁCTEOS	Pasteurizados o ultra pasteurizados - UHT con olor y sabor característico. Lácteos con características propias de cada producto. Apariencia: sin partículas extrañas. En recipientes originales en buen estado y con fecha de caducidad sin cumplirse. Temperatura de refrigeración o congelación de acuerdo con la naturaleza del alimento Empaque sin fuga. Cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005.	Sin pasteurizar y con olores extraños. Rancio. Apariencia: con partículas extrañas o moho. Con recipientes o envases en mal estado. Sin fecha de caducidad o ya vencida. Temperatura superior a 6 ºC para productos pasteurizados Bolsas con fuga Productos que no cumplan con la Resolución 5109 de 2005.
HUEVOS	Sin fisuras, limpio, sin presencia de excremento. Rotulado por huevo con máquina o sticker por cubeta que contenga mínimo: productor, lote y fecha de vencimiento.	Quebrado, manchado, sucio y con excremento Si no presenta el rotulado
ENLATADOS	Latas en buen estado, sin abolladuras o presencia de óxido y limpias. Latas sin señales de abombamiento. Cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005.	Latas abolladas, con presencia de óxido, con derrames o escurrimientos, abombadas, pérdida de vacío o sucias. Productos que no cumplan con la Resolución 5109 de 2005. **Nota:** Como abolladuras, se denota aquellas latas que presentan hundimientos profundos o en la mayor parte de la superficie.
ABARROTES	Empaque en buen estado y limpio. Sin señales de insectos, huevecillos o materia extraña. Cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005.	Empaque perforado, roto, con humedad o con presencia de moho. Restos de insectos o huevecillos.

FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS	Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés, sin moho u otros signos de infestación. Cáscara integra y con grado de maduración uniforme Características organolépticas propias de los alimentos.	Sucias Descompuestas Con magulladuras y partes blandas, de aspecto desagradable Con agujeros y malformaciones Con moho u otros signos de infestación. Características organolépticas no propias de los alimentos.
TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	Cáscara integra y de su color original Consistente y firme Tubérculos sin exceso de tierra. Papa lavada o cepillada. Características organolépticas propias de los alimentos. La cáscara debe recubrir por completo la materia prima	Pedazos faltantes o cáscara incompleta o alteración física. Sucios. Tubérculos germinados. Características organolépticas no propias de los alimentos. Papa sin lavar o cepillar.
PULPAS DE FRUTAS	Bolsas limpias, sin fuga. Cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005. Temperatura de refrigeración o congelación de acuerdo con la naturaleza del alimento	Bolsas con fuga. Productos que no cumplan con la Resolución 5109 de 2005. Productos fuera del rango de temperatura de refrigeración o estado de congelación.

4. COMPROMISOS:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Implementar y cumplir todos los temas socializados dentro del Hogar.	Talento humano.	Todos los días.

5. ANEXOS:

- Formato, planilla de asistencia (FOR-GD-023).
- Registro fotográfico.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para julio de 2023.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Royer Alberto Barrios Ramírez	Responsable Ambiental	Centro Comunidad de Cuidado Hogar Nazareth	
María Rubiela Giraldo Gallego	Coordinadora	Centro Comunidad de Cuidado Hogar Nazareth	
Mónica Salgado Sabogal	Nutricionista Dietista	Centro Comunidad de Cuidado Hogar Nazareth	



Elaboró: Monica Salgado- nutricionista.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 0 Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020 Página: de

Tema: Generalidades del Plan de Abastecimiento básico y criterios mínimos de aceptación y rechazo. Lugar: Servicio de alimentos. Fecha y hora: 30-06-2023 · 12:30 m.

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de Identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
01	María F. Gaitán	1069731729	Hogar Nazareth	Sena OPC	Damacaraly 2013 @gmail.com	3138671808	
2	Mari Emilce Muñoz	52172054	H. Nazareth	OPC.	—	3204023061	
3	Patricia saavedra	35251851	H Nazareth	OPC	—	3123404275	Patricia S.
4	Ruth Zuco Mejía	52325732	H Nazareth	O.P.C	—	32131085	
5	Heidy Ruiz	1088271442	H Nazarety	OPC	—	3144323391	
6	Luz Mery Ardila	39.627.941	H Nazareth	OPC	—	3139537933	
7	Andrea acosta	1094728553	H Nazaret	OPC	—	3204141630	
8	Suleidy P. cruz chala	1069754055	H Nazareth	OPC	—	3074603891	
9	Edison H. Rojas	2965915	H Nazareth	OPC	—	3184106771	
10	Monica Delgado	1070967406	Hogar Nazareth	Nutricionista	—	3142473460	

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.

PRETEST	Mery Ardila
Elija verdadero o falso	3/3
1. En los rótulos de los alimentos perecederos debe estar el lote?	V
2. El peso en servido del arroz es de 50 g?	F
3. La norma en donde se establece gran parte del proceso sanitario del [illegible] 2674 del año 2013?	V

PRETEST	Patricia G.
Elija verdadero o falso	2/3
1. En los rótulos de los alimentos perecederos debe estar el lote?	V
2. El peso en servido del arroz es de 50 g?	F
3. La norma en donde se establece gran parte del proceso sanitario del servicio es la resolución 2674 del año 2013?	F

PRETEST	Heidi Ramos
Elija verdadero o falso	3/3
1. En los rótulos de los alimentos perecederos debe estar el lote?	V
2. El peso en servido del arroz es de 50 g?	F
3. La norma en donde se establece gran parte del proceso sanitario del servicio es la resolución 2674 del año 2013?	V

PRETEST	Sergio Sierra
Elija verdadero o falso	2/3
1. En los rótulos de los alimentos perecederos debe estar el lote?	V
2. El peso en servido del arroz es de 50 g?	F
3. La norma en donde se establece gran parte del proceso sanitario del servicio es la resolución 2674 del año 2013?	F

PRETEST	Patricia
Elija verdadero o falso	2/3
1. En los rótulos de los alimentos perecederos debe estar el lote?	V
2. El peso en servido del arroz es de 50 g?	F
3. La norma en donde se establece gran parte del proceso sanitario del servicio es la resolución 2674 del año 2013?	F

PRETEST	Mary
Elija verdadero o falso	3/3
1. En los rótulos de los alimentos perecederos debe estar el lote?	V
2. El peso en servido del arroz es de 50 g?	F
3. La norma en donde se establece gran parte del proceso sanitario del servicio es la resolución 2674 del año 2013?	V

PRETEST	Ruth Rico
Elija verdadero o falso	3/3
1. En los rótulos de los alimentos perecederos debe estar el lote?	V
2. El peso en servido del arroz es de 50 g?	F
3. La norma en donde se establece gran parte del proceso sanitario del servicio es la resolución 2674 del año 2013?	V

PRETEST	Edison.
Elija verdadero o falso	3/3.
1. En los rótulos de los alimentos perecederos debe estar el lote?	V
2. El peso en servido del arroz es de 50 g?	F
3. La norma en donde se establece gran parte del proceso sanitario del servicio es la resolución 2674 del año 2013?	F

PRETEST	Andrea
Elija verdadero o falso	2/3
1. En los rótulos de los alimentos perecederos debe estar el lote?	V
2. El peso en servido del arroz es de 50 g?	F
3. La norma en donde se establece gran parte del proceso sanitario del servicio es la resolución 2674 del año 2013?	F

Powered by CamScanner

POST TEST Mary Muñoz

Elija verdadero o falso 3/3

1. En los rótulos de los alimentos perecederos debe estar el lote?	V
2. El peso en servido del arroz es de 50 g?	F
3. La norma en donde se establece gran parte del proceso sanitario del servicio es la resolución 2674 del año 2013?	V

POST TEST Patricia 3/3

Elija verdadero o falso

. En los rótulos de los alimentos perecederos debe estar el lote?	V
. El peso en servido del arroz es de 50 g?	F
. La norma en donde se establece gran parte del proceso sanitario del servicio es resolución 2674 del año 2013?	V

POST TEST Andrea

Elija verdadero o falso 3/3

.. En los rótulos de los alimentos perecederos debe estar el lote?	V
. El peso en servido del arroz es de 50 g?	F
. La norma en donde se establece gran parte del proceso sanitario del servicio es resolución 2674 del año 2013?	V

POST TEST Fabian Bajas

Elija verdadero o falso 3/3

L. En los rótulos de los alimentos perecederos debe estar el lote?	V
2. El peso en servido del arroz es de 50 g?	F
3. La norma en donde se establece gran parte del proceso sanitario del servicio es a resolución 2674 del año 2013?	V

POST TEST Sergio Sanchez

Elija verdadero o falso 3/3

1. En los rótulos de los alimentos perecederos debe estar el lote?	V
2. El peso en servido del arroz es de 50 g?	F
3. La norma en donde se establece gran parte del proceso sanitario del servicio es la resolución 2674 del año 2013?	V

POST TEST Ruth Rios

Elija verdadero o falso 3/3

1. En los rótulos de los alimentos perecederos debe estar el lote?	V
2. El peso en servido del arroz es de 50 g?	F
3. La norma en donde se establece gran parte del proceso sanitario del servicio es la resolución 2674 del año 2013?	V

POST TEST Patricia S.

Elija verdadero o falso 3/3

1. En los rótulos de los alimentos perecederos debe estar el lote?	V
2. El peso en servido del arroz es de 50 g?	F
3. La norma en donde se establece gran parte del proceso sanitario del servicio es la resolución 2674 del año 2013?	V

POST TEST Yuba Mil

Elija verdadero o falso 3/3

1. En los rótulos de los alimentos perecederos debe estar el lote?	V
2. El peso en servido del arroz es de 50 g?	F
3. La norma en donde se establece gran parte del proceso sanitario del servicio es la resolución 2674 del año 2013?	V

POST TEST Luz Mery Ana

Elija verdadero o falso 3/3

1. En los rótulos de los alimentos perecederos debe estar el lote?	V
2. El peso en servido del arroz es de 50 g?	F
3. La norma en donde se establece gran parte del proceso sanitario del servicio es la resolución 2674 del año 2013?	V

Powered by CamScanner