ACTA No 673 CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA-2022

FECHA: Bogotá, mayo 13 de 2022.

HORA: 10:30 a.m. - 11:30 p.m.

LUGAR: Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Santa María.

TEMA: Procedimientos, instructivos y formatos establecidos en el subcomponente de aporte alimentario y nutricional. Plan de muestreo y seguimiento de la minuta

ASISTENTES: Alba Lucía Ardila Almeida (Nutricionista), William Benítez (Coordinador) y Talento humano del servicio de alimentos

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la actividad.
2. Introducción de la actividad.
3. Actividades desarrolladas.
4. Materiales para utilizar en la socialización, capacitación o actividad.
5. Compromisos.
6. Se debe anexar las evidencias fotográficas requeridas que soporten cada una de las actividades realizadas por día durante el mes junto con la planilla de asistencia.

DESARROLLO:

Objetivo: Socializar la ruta para ingresar al mapa de procesos de la secretaría de integración social, y a su vez revisar los procedimientos, instructivos y formatos.

Introducción: Es importante tener presente los procedimientos, instructivos y formatos para el servicio de alimentos establecidos por la secretaría de integración social en el cumplimiento de las funciones de cada uno de nuestros cargos y con ello se disminuye la presencia de errores.

Actividades desarrolladas: Se explica el instructivo sobre "Plan de muestreo y seguimiento de la minuta" y el instructivo "Desnaturalización de alimentos".

El instructivo Plan de muestreo y seguimiento de la minuta: Este instructivo tiene como objetivo verificar que los alimentos ofrecidos a los participantes por la Secretaria Distrital de

Scanned with CamScanner

Integración Social en las unidades operativas cumplan con los requerimientos de ingesta de energía y nutrientes establecidos en el análisis nutricional de acuerdo con el grupo de edad y servicio social, y que a su vez estos alimentos cuenten con las características organolépticas a través de la aplicación del plan de muestreo de porciones servidas. Para hacer esta actividad se utilizan dos formatos el formato "Características organolépticas" FOR PSS 246 y el formato " Porción servida" FOR PSS 252.

El proceso para realizar la revisión de las características organoléptica es el siguiente:

- Observar la apariencia y color.
- Probar o degustar por lo menos tres bocados medianos y tomar un sorbo de agua entre muestras para enjuagar la boca.
- Tomar nota del color, olor, sabor y aspecto teniendo en cuenta las características propias de la preparación y dándole un valor entero de 2 a 10 para cada uno de los parámetros como se muestra en la tabla 1. Si el valor de un parámetro es de 6 o inferior, se debe anotar en "observaciones" la apreciación correspondiente. El valor del estándar (bueno) es de 7 para cada parámetro.

El proceso para realizar el pesaje de alimentos es el siguiente:

- Contar con los implementos mínimos de protección necesarios para realizar la actividad (tapabocas, gorro y bata) y adoptar las practicas higiénicas y medidas de protección de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 de 2013.
- Alistar los instrumentos de medición necesarios (gramera digital o mecánica, vaso medidor o volumétrico, tabla de porciones de servido, tabla de muestreo, instrumento de registro SA12-Inspección plan de muestreo porciones servidas y bolígrafo).
- Definir el utensilio a utilizar para colocar los alimentos que se van a pesar.
- Aplicar la tabla de muestreo para comprobar la estandarización de los utensilios.
- Tarar con el plato la gramera digital o mecánica. (Poner en cero)
- Tomar la porción servida con el utensilio estandarizado.

Pesar y registrar el peso en el formato Inspección plan de muestreo porciones servidas.

El instructiva desnaturalización de alimentos: Este instructivo establecer las acciones para la desnaturalización de alimentos que se han identificado como no aptos para el consumo por presentar características físicas, químicas o microbiológicas que pueden causar daño a la salud de los participantes, durante su almacenamiento y preparación en los servicios de alimentación de operación directa y operación en asociación de la Secretaria Distrital de Integración Social (SDIS).

Productos a utilizar para el manejo y disposición del alimento no apto para el consumo:

- Para los alimentos no aptos sólidos: jabón líquido biodegradable.
- Para los alimentos no aptos líquidos: jabón líquido biodegradable o aserrín o arena.

Scanned with CamScanner

c) Utensilios: bolsa plástica verde en buen estado, fraccionar si es necesarios con elementos que no se usen para otras preparaciones, cinta de enmascarar y marcadores.
d) Acta: diligenciar el acta desnaturalización de alimentos, por parte del Responsable o Coordinador de la unidad operativa en donde debe documentarse cada una de las acciones realizadas para el proceso de desnaturalización de manera **detallada** y contener como mínimo, la fecha, hora inicial – hora final, nombre de la unidad operativa, localidad, listado de asistentes con nombre legible, firma y cargo, en este formato se adjuntaran en medio digital 4 fotos que soporten el proceso.

El sitio destinado para realizar la desnaturalización debe ser un espacio alejado del área de recibo, almacenamiento, preparación, servido, distribución y consumo de alimentos; de acuerdo con sus espacios y áreas, de tal manera que este proceso no represente ningún tipo de riesgo para la salud o contaminación de otros alimentos en la unidad operativa. Ejemplo de estos espacios es el área de lavado de elementos de aseo y el área de almacenamiento de elementos químicos.

Material utilizado: Portátil, los instructivos, los pre y post test y bolígrafo.

Compromiso:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
William Benítez	Coordinador	Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Santa María	
Alba Lucía Ardila Almeida	Nutricionista	Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Santa María	

Scanned with CamScanner

Anexos:

Evidencia fotográfica.

Lista de asistencia.

Pre y post test

ANEXO

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA



Elaboró: Alba Lucía Ardila Almeida (Nutricionista).

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: 0 Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020 Página: 1 de 1

Tema: Procedimientos, Instructivos y formatos establecidos en el subcomponente Nutrición-aporte Alimentario Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Sta Ma Fecha y hora: 13/05/2022 Hora: 10:30 am - 11:30 am

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	JOHANNA MARCELA CAMPOS BERNAL	52857552	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	OPERARIO DE COCINA		313674465	Joanna Campos
2	ANDREA JAZMIN ALVAREZ ALVAREZ	52928456	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	OPERARIO DE COCINA		3004510969	Andrea Alvarez
3	DIEGO LEOVISELDO CRUZ CHINCHILLA	1233889566	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	OPERARIO DE COCINA		3123434379	Diego Cruz
4	WILLIMTON STICH ZORRILLA BENAVIDES	1019102324	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	OPERARIO DE COCINA		3144767680	
5	ANA TERESA CORONEL ACEVEDO	1058058796	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	OPERARIO DE COCINA		3195197717	Ana Teresa Coronel
6	LEIDY YOANA BELTRAN CARDENAS	1108120515	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	OPERARIO DE COCINA		3223965314	Yoana Beltran
7	JEFERSON BASTO NAVARRO	1105306038	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	TÉCNICO GASTRONOMIA		3502192584	

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.

Scanned with CamScanner

Andrea Alvarez

PRE TEST PARA CAPACITACIÓN DE PROCEDIMIENTOS, ISNTRUCTIVOS Y FORMATOS ESTABLECIDOS EN EL COMPONENTE DE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA

Escoja la respuesta correcta.

1. Los alimentos se pasan a las personas mayores:
   a. En el comedor, las personas mayores sentadas y los alimentos se colocan sobre la mesa.
   b. En el patio, y se entregan en la mano.
2. En el desayuno, la fruta se coloca en:
   a. El mismo plato, junto a la proteína.
   b. En un plato independiente.
3. Cuál debe ser el tiempo entre el servido y la distribución:
   a. 30 minutos.
   b. Máximo 15 minutos.
   c. 45 minutos.

POST TEST PARA CAPACITACIÓN DE PROCEDIMIENTOS, ISNTRUCTIVOS Y FORMATOS ESTABLECIDOS EN EL COMPONENTE DE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA

1. ¿Cuál es el fin del instructivo plan de muestreo y seguimiento de la minuta?
   a. Realizar control de las características organolépticos de los alimentos servidos.
   b. Realizar control de las porciones servidas.
   c. Revisar que los alimentos que se contemplen en la minuta sean los servidos.
   d. Todas las anteriores.
2. ¿Qué es la desnaturalización de los alimentos?
   a. Los alimentos que no son naturales.
   b. Alimentos que pierden sus características propias, y son un riesgo para su consumo, por lo cual se les debe realizar un procedimiento especifico.
   c. Ninguna de las anteriores.
3. ¿Qué sustancias se utilizan para hacer la desnaturalización de los alimentos?
   a. Sustancias químicas como el jabón líquido.
   b. Se le agrega otro alimento.

Scanned with CamScanner

Johana Beltrán

PRE TEST PARA CAPACITACIÓN DE PROCEDIMIENTOS, ISNTRUCTIVOS Y FORMATOS ESTABLECIDOS EN EL COMPONENTE DE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA

Escoja la respuesta correcta.

1. Los alimentos se pasan a las personas mayores:
   a. En el comedor, las personas mayores sentadas y los alimentos se colocan sobre la mesa.
   b. En el patio, y se entregan en la mano.
2. En el desayuno, la fruta se coloca en:
   a. El mismo plato, junto a la proteína.
   b. En un plato independiente.
3. Cuál debe ser el tiempo entre el servido y la distribución:
   a. 30 minutos.
   b. Máximo 15 minutos.
   c. 45 minutos.

POST TEST PARA CAPACITACIÓN DE PROCEDIMIENTOS, ISNTRUCTIVOS Y FORMATOS ESTABLECIDOS EN EL COMPONENTE DE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA

1. ¿Cuál es el fin del instructivo plan de muestreo y seguimiento de la minuta?
   a. Realizar control de las características organolépticos de los alimentos servidos.
   b. Realizar control de las porciones servidas.
   c. Revisar que los alimentos que se contemplen en la minuta sean los servidos.
   d. Todas las anteriores.
2. ¿Qué es la desnaturalización de los alimentos?
   a. Los alimentos que no son naturales.
   b. Alimentos que pierden sus características propias, y son un riesgo para su consumo, por lo cual se les debe realizar un procedimiento especifico.
   c. Ninguna de las anteriores.
3. ¿Qué sustancias se utilizan para hacer la desnaturalización de los alimentos?
   a. Sustancias químicas como el jabón líquido.
   b. Se le agrega otro alimento.

Scanned with CamScanner

Ana Coren. 1

PRE TEST PARA CAPACITACIÓN DE PROCEDIMIENTOS, ISNTRUCTIVOS Y FORMATOS ESTABLECIDOS EN EL COMPONENTE DE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA

Escoja la respuesta correcta.

1. Los alimentos se pasan a las personas mayores:
   a. En el comedor, las personas mayores sentadas y los alimentos se colocan sobre la mesa.
   b. En el patio, y se entregan en la mano.
2. En el desayuno, la fruta se coloca en:
   a. El mismo plato, junto a la proteína.
   b. En un plato independiente.
3. Cuál debe ser el tiempo entre el servido y la distribución:
   a. 30 minutos.
   b. Máximo 15 minutos.
   c. 45 minutos.

POST TEST PARA CAPACITACIÓN DE PROCEDIMIENTOS, ISNTRUCTIVOS Y FORMATOS ESTABLECIDOS EN EL COMPONENTE DE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA

1. ¿Cuál es el fin del instructivo plan de muestreo y seguimiento de la minuta?
   a. Realizar control de las características organolépticos de los alimentos servidos.
   b. Realizar control de las porciones servidas.
   c. Revisar que los alimentos que se contemplen en la minuta sean los servidos.
   d. Todas las anteriores.
2. ¿Qué es la desnaturalización de los alimentos?
   a. Los alimentos que no son naturales.
   b. Alimentos que pierden sus características propias, y son un riesgo para su consumo, por lo cual se les debe realizar un procedimiento especifico.
   c. Ninguna de las anteriores.
3. ¿Qué sustancias se utilizan para hacer la desnaturalización de los alimentos?
   a. Sustancias químicas como el jabón líquido.
   b. Se le agrega otro alimento.

Scanned with CamScanner