ACTA N° 869 CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA-2021

FECHA: Bogotá, agosto 19 de 2022.

HORA: 2:30 p.m. - 3:30 p.m.

LUGAR: Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Santa María.

TEMA: Procedimientos, instructivos y formatos establecidos en el componente de aporte alimentario y nutricional.

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, la realización de los procedimientos y el diligenciamiento de los formatos, y con ello se disminuye la presencia de errores.

Actividades desarrolladas: Se realiza el ingreso a la plataforma de la Secretaría de Integración Social. Es importante el ingreso a esta plataforma porque ahí vamos a encontrar los procesos

Scanned with CamScanner

de inspección, vigilancia y control, que tiene como unos de sus objetivos realizar actividades de verificación del cumplimiento de estándares, con el fin de promover la mejora de la calidad en la prestación de los servicios sociales de educación, protección y atención integral a la persona mayor.

Se enseñan el instructivo que se utilizan en el componente de nutrición y salubridad, y teniendo en cuenta el cronograma: "Recibo de alimentos" y "Almacenamiento de alimentos".

El instructivo de recibo de alimentos tienen como objetivo asegurar que los alimentos que llegan a cada unidad operativa cumplan con las características organolépticas, microbiológicas, químicas y físicas requeridas por la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS) y normatividad vigente, con el fin de garantizar la calidad, cantidad, inocuidad y oportunidad de los alimentos recibidos.

El instructivo de almacenamiento de alimentos tiene como objetivo asegurar y mantener la calidad de los alimentos durante el periodo que permanecen en las unidades operativas, de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS) de acuerdo con sus medio de conservación seco, refrigeración y/o congelación, de manera que los alimentos sean protegidos de la contaminación, descomposición y de daños, cumpliendo las prácticas y temperaturas establecidas de acuerdo al tipo de alimentos.

Material utilizado: Portátil e instructivos mencionados en forma física.

Compromiso:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

Scanned with CamScanner

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	

Anexos:

Evidencia fotográfica.

Lista de asistencia.

Pre y post tes.

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 componente

Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Santa María

Fecha y hora: 19-08-2022 Hora: 2:30 pm - 3:30 pm

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	LEIDY YOANA BELTRAN CARDENAS	1108120515	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	OPERARIO DE COCINA	Nury30503@gmail.com	3223900314	
2	ANA TERESA CORONEL ACEVEDO	1058058796	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	OPERARIO DE COCINA	anateresacoronelacevedo@gmail.com	3195197717	
3	ANDREA JAZMIN ALVAREZ ALVAREZ	52928456	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	OPERARIO DE COCINA	Jonty16@hotmail.com	3004510969	
4	SEBASTIAN FELIPE AREVALO SANDOVAL	1015461455	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	OPERARIO DE COCINA	Sebasar345@gmail.com	3178351081	
5	DIEGO LEOVISELDO CRUZ CHINCHILLA	1233889566	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	SERVICIOS GENERALES	diegocruzchin@outlook.com	3124734379	
6	JOHANA PAOLA BELTRAN CABIATIVA	35254915	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	SERVICIOS GENERALES	johana03191@gmail.com	3007430566	
7	HECTOR LEONARDO MORENO ESPITIA	79983151	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	TECNICO GASTRONOMIA	Helemo22@hotmail.com	3158309441	

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

Ana Teresa Orjuela

PRE-TEST PARA EVALUAR CAPACITACIÓN DE PROCEDIMIENTOS, INSTRUCTIVOS Y FORMATOS ESTABLECIDOS EN EL COMPONENTE DE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA

1. ¿El formato seguimiento a soluciones desinfectantes que evalúa?
   a. La dilución del hipoclorito para realizar desinfección a las diferentes áreas.
   b. La dilución del hipoclorito para realizar desinfección a los alimentos.
   c. Todas las anteriores.
2. ¿El formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalaje y empaques que evalúa?
   a. Evalúa las diferentes áreas que no existan elementos que no se usen y acumulen suciedad y roedores e insectos.
   b. Evalúa que no exista acumulación de empaques (bolsas, cartones, guacales, costales y frascos, etc.)
   c. Todas las anteriores.

POS-TEST PARA EVALUAR CAPACITACIÓN DE PROCEDIMIENTOS, INSTRUCTIVOS Y FORMATOS ESTABLECIDOS EN EL COMPONENTE DE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA

1. ¿El instructivo recibo de alimentos que objetivo tiene?
   a. Recibir los alimentos que entregue el proveedor sin importar como lleguen, y firmar la factura.
   b. Asegurar que los alimentos que lleguen a la unidad operativa cumplan con las características organolépticas, microbiológicas, químicas y físicas requeridas por la secretaria distrital de integración social.
2. ¿El instructivo de almacenamiento que objetivo tiene?
   a. Asegurar y mantener la calidad de los alimentos durante el periodo que permanecen en la unidad operativa.
   b. Mantener las temperaturas propias de cada alimento.
   c. Todas las anteriores.

Scanned with CamScanner

Leidy Joana Betran

PRE-TEST PARA EVALUAR CAPACITACIÓN DE PROCEDIMIENTOS, INSTRUCTIVOS Y FORMATOS ESTABLECIDOS EN EL COMPONENTE DE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA

1. ¿El formato seguimiento a soluciones desinfectantes que evalúa?
   a. La dilución del hipoclorito para realizar desinfección a las diferentes áreas.
   b. La dilución del hipoclorito para realizar desinfección a los alimentos.
   c. Todas las anteriores.
2. ¿El formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalaje y empaques que evalúa?
   a. Evalúa las diferentes áreas que no existan elementos que no se usen y acumulen suciedad y roedores e insectos.
   b. Evalúa que no exista acumulación de empaques (bolsas, cartones, guacales, costales y frascos, etc.)
   c. Todas las anteriores.

POS-TEST PARA EVALUAR CAPACITACIÓN DE PROCEDIMIENTOS, INSTRUCTIVOS Y FORMATOS ESTABLECIDOS EN EL COMPONENTE DE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA

1. ¿El instructivo recibo de alimentos que objetivo tiene?
   a. Recibir los alimentos que entregue el proveedor sin importar como lleguen, y firmar la factura.
   b. Asegurar que los alimentos que lleguen a la unidad operativa cumplan con las características organolépticas, microbiológicas, químicas y físicas requeridas por la secretaria distrital de integración social.
2. ¿El instructivo de almacenamiento que objetivo tiene?
   a. Asegurar y mantener la calidad de los alimentos durante el periodo que permanecen en la unidad operativa.
   b. Mantener las temperaturas propias de cada alimento.
   c. Todas las anteriores.

Scanned with CamScanner

Diego Cruz

11

PRE-TEST PARA EVALUAR CAPACITACIÓN DE PROCEDIMIENTOS, INSTRUCTIVOS Y FORMATOS ESTABLECIDOS EN EL COMPONENTE DE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA

1. ¿El formato seguimiento a soluciones desinfectantes que evalúa?
   a. La dilución del hipoclorito para realizar desinfección a las diferentes áreas.
   b. La dilución del hipoclorito para realizar desinfección a los alimentos.
   c. Todas las anteriores.
2. ¿El formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalaje y empaques que evalúa?
   a. Evalúa las diferentes áreas que no existan elementos que no se usen y acumulen suciedad y roedores e insectos.
   b. Evalúa que no exista acumulación de empaques (bolsas, cartones, guacales, costales y frascos, etc.)
   c. Todas las anteriores.

POS-TEST PARA EVALUAR CAPACITACIÓN DE PROCEDIMIENTOS, INSTRUCTIVOS Y FORMATOS ESTABLECIDOS EN EL COMPONENTE DE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA

1. ¿El instructivo recibo de alimentos que objetivo tiene?
   a. Recibir los alimentos que entregue el proveedor sin importar como lleguen, y firmar la factura.
   b. Asegurar que los alimentos que lleguen a la unidad operativa cumplan con las características organolépticas, microbiológicas, químicas y físicas requeridas por la secretaria distrital de integración social.
2. ¿El instructivo de almacenamiento que objetivo tiene?
   a. Asegurar y mantener la calidad de los alimentos durante el periodo que permanecen en la unidad operativa.
   b. Mantener las temperaturas propias de cada alimento.
   c. Todas las anteriores.

Scanned with CamScanner