ACTA No 966 CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA-2021

FECHA: Bogotá, octubre 25 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

Powered by 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.

Para la capacitación del día de hoy está programado socializar los instructivos de compra directa de los alimentos y estandarización de preparaciones.

Instructivo de compra directa: El operador en asociación debe hacer una lista de los posibles proveedores, mínimo 3 proveedores por grupo de alimentos, con los que se va a realizar la compra. La cual debe tener como mínimo nombre del proveedor, persona de contacto, teléfono de contacto fijo y/o celular y/o correo electrónico del proveedor.

El operador en asociación deberá contar con un protocolo de selección de proveedores, cual incluirá como mínimo los siguientes soportes para cada proveedor:

- Concepto sanitario del establecimiento o bodega favorable con fecha de expedición no mayor a un año o en trámite para que sea favorable.
- Conceptos sanitarios de cada vehículo transportador de alimentos por proveedor, de acuerdo al tipo de alimento que transporta.
- Copia del plan de capacitación en buenas prácticas de manufactura del personal manipulador que realiza la entrega de alimentos en la unidad operativa.
- Certificado médico en donde conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo a normatividad vigente para el personal manipulador que realiza la entrega de alimentos a la unidad operativa y el personal manipulador de alimentos de todos los proveedores.
- Fichas técnicas de todos los alimentos emitidas por el fabricante o productor a excepción de frutas, verduras, raíces, tubérculos y plátanos.

En las unidades operativas en donde se preparan alimentos, se debe identificar el alimento necesario para cada preparación acorde al ciclo de menús y las cantidades requeridas de acuerdo a lo establecido en el análisis nutricional por grupo de edad, tiempo de comida y servicio social.

Las cantidades se calculan teniendo en cuenta:

- Peso bruto de cada alimento establecido en el análisis nutricional
- Número de participantes por grupo de edad
- Número de días que el alimento hace parte de una preparación en el ciclo de menús por tiempo de comida
- Frecuencia de compra de alimentos.

Instructivo estandarización de preparaciones: Definir los pasos para elaborar una preparación uniforme en cantidad y calidad, que permita dar cumplimiento al requerimiento de

Powered by CamScanner

ingesta de energía y nutrientes y determinar los costos de los alimentos preparados, de acuerdo con el grupo de edad y servicio social de la Secretaria Distrital de Integración Social.

Para iniciar el proceso de estandarización de las preparaciones deberán enlistarse todas las preparaciones que hacen parte del ciclo de menús de acuerdo a los grupos de alimentos definidos en la guía de preparaciones así: proteicos, cereales y leguminosas, tubérculos, raíces y plátanos, sopas, frutas y verduras, postres, bebidas frías y calientes.

Una vez definida la preparación que se va a estandarizar, se enlistan los alimentos que harán parte de la preparación en las cantidades que fueron calculadas previamente, para elaborar 5 porciones de 100 gramos en peso servido para sólidos, para sopas 5 porciones de 200 gramos con 40% de sólidos, cremas y bebidas 5 porciones de 200 cc, estos alimentos deberán ser verificados frente a los criterios de calidad descritos en el instructivo recibo de alimentos e Instructivo preparación de alimentos, para determinar que son aptos para el consumo y que pueden ser utilizados para realizar la preparación.

Material utilizado: Portátil y los instructivos de compra directa y estandarización de preparaciones.

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	

Powered by CamScanner

Anexos:

Evidencia fotográfica.

Lista de asistencia.

Pre y post tes.

REGISTRO FOTOGRÁFICO



Elaboró: Alba Lucía Ardila Almeida (Nutricionista).

Powered by 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: Entrega de kit. (guantes, gorro, tapabocas) Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Santa María Fecha y hora: 25/10/2022 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	HECTOR LEONARDO MORENO ESPITIA	79983151	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	TÉCNICO GASTRONOMIA	Helemo22@hotmail.com	3502192584	
2	ANDREA JAZMIN ALVAREZ ALVAREZ	52928456	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	OPERARIO DE COCINA	Jonty16@hotmail.com	3004510969	Andrea Alvarez
3	DIEGO LEOVISELDO CRUZ CHINCHILLA	1233889566	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	OPERARIO DE COCINA	diegocruzchin@outlook.com	3123434379	Diego C.
4	DERLY GISELA MARIN VILLA	1122143589	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	OPERARIO DE COCINA	giselamarinvilla@gmail.com	3124376464	
5	ANA TERESA CORONEL ACEVEDO	1058058796	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	OPERARIO DE COCINA	anateresacoronelacevedo@gmail.com	3195197717	Ana Teresa Coronel.
6	LEIDY YOANA BELTRAN CARDENAS	1108120515	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	OPERARIO DE COCINA	Nury30503@gmail.com	3223965314	Leidy Yoana Beltran
7	SANDRA MILENA PEÑUELA RODRIGUEZ	1064112178	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	SERVICIOS GENERALES	Sandramilenapenuela846@gmai.com	3216839236	

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.

Powered by CamScanner

Johana Giselle

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. ¿Cuales son los utensilios que se deben usar para servir?
   a. Cucharas y vasos medidores
   b. Pocillos, cucharas y trinches.
   c. Pinzas y vasos.
   d. Todos los anteriores.
2. Para probar los alimentos y verificar si cuentan con la calidad organoléptica para el servido, se debe utilizar:
   a. Dos cucharas.
   b. Una cuchara y la palma de la mano.
   c. Una sola cuchara.
3. ¿El formato seguimiento a la operación FOR PSS 247 que evalúa?
   a. Equipo y utensilios
   b. Condiciones generales del servicio de alimentos.
   c. Edificación, instalaciones y saneamiento básico.
   d. Procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de alimentos.
   e. Todas las anteriores.

Poof

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. ¿Para que se usa la estandarización de las preparaciones?
   a. Es especificar cantidad, calidad y proceso para lograr siempre un alimento adecuado.
   b. Una preparación se considera estandarizada cuando al ser preparada por diferentes personas se obtiene una preparación igual en términos de calidad y cantidad.
   c. Se tienen en cuenta las caracteristicas organolepticas, que son las propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, aroma, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones.
   d. Todas las anteriores.

Powered by CamScanner

Ana Coronel
Andrea Alvarez

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. ¿Cuales son los utensilios que se deben usar para servir?
   a. Cucharas y vasos medidores
   b. Pocillos, cucharas y trinches.
   c. Pinzas y vasos.
   d. Todos los anteriores.
2. Para probar los alimentos y verificar si cuentan con la calidad organoléptica para el servido, se debe utilizar:
   a. Dos cucharas.
   b. Una cuchara y la palma de la mano.
   c. Una sola cuchara.
3. ¿El formato seguimiento a la operación FOR PSS 247 que evalúa?
   a. Equipo y utensilios
   b. Condiciones generales del servicio de alimentos.
   c. Edificación, instalaciones y saneamiento básico.
   d. Procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de alimentos.
   e. Todas las anteriores.

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. ¿Para que se usa la estandarización de las preparaciones?
   a. Es especificar cantidad, calidad y proceso para lograr siempre un alimento adecuado.
   b. Una preparación se considera estandarizada cuando al ser preparada por diferentes personas se obtiene una preparación igual en términos de calidad y cantidad.
   c. Se tienen en cuenta las caracteristicas organolepticas, que son las propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, aroma, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones.
   d. Todas las anteriores.

Powered by CamScanner

Maribel Morillo
Sandra Peñuela

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. ¿Cuales son los utensilios que se deben usar para servir?
   a. Cucharas y vasos medidores
   b. Pocillos, cucharas y trinches.
   c. Pinzas y vasos.
   d. Todos los anteriores.
2. Para probar los alimentos y verificar si cuentan con la calidad organoléptica para el servido, se debe utilizar:
   a. Dos cucharas.
   b. Una cuchara y la palma de la mano.
   c. Una sola cuchara.
3. ¿El formato seguimiento a la operación FOR PSS 247 que evalúa?
   a. Equipo y utensilios
   b. Condiciones generales del servicio de alimentos.
   c. Edificación, instalaciones y saneamiento básico.
   d. Procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de alimentos.
   e. Todas las anteriores.

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. ¿Para que se usa la estandarización de las preparaciones?
   a. Es especificar cantidad, calidad y proceso para lograr siempre un alimento adecuado.
   b. Una preparación se considera estandarizada cuando al ser preparada por diferentes personas se obtiene una preparación igual en términos de calidad y cantidad.
   c. Se tienen en cuenta las caracteristicas organolepticas, que son las propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, aroma, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones.
   d. Todas las anteriores.

Powered by CamScanner