ACTA No 216 CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA-2023

FECHA: Bogotá, julio 11 de 2023.

HORA: 2:00 p.m. - 3:00 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), Juan Carlos Rodriguez Bautista (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 que hacen parte del componente de nutrición y salubridad.

Introducción:

Las personas mayores en la modalidad comunidad de cuidado reciben el 100% del requerimiento diario de energía y nutrientes estimado a partir de las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes-RIEN para la población colombiana (población adulta mayor de 60 años y más), a través del suministro de cinco tiempos de comida, distribuidos en desayuno, media nueves,

Powered by CamScanner

almuerzo, onces y cena. Además de lo anterior 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 inicia la actividad con el desarrollo del pre tes. Luego se realiza el ingreso a la plataforma de la Secretaría de Integración Social. El ingreso es importante porque ahí vamos a encontrar los procesos 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 este mes se enseña el formato acompañamiento operación al servicio de alimentos semanal y el formato inspección plan de muestreo porciones servidas. Se enseña el formato de acompañamiento de la operación al servicio de alimentos semanal, este formato viene para ser diligenciado por tres meses. El formato valora el cumplimiento de la minuta de alimentos, a los manipuladores de alimentos, el recibo de la materia prima, el almacenamiento de la materia prima en frio y en seco, el pre alistamiento de alimentos, y el estado de los equipos y utensilios. El formato inspección plan de muestreo porción servida, se utiliza para verificar las porciones que se suministra a las personas mayores. Los valores cumplen si están igual al estipulado en la minuta patrón, o puede estar en un rango mayor o menor del 10%. Solo las proteínas de origen vegetal pueden estar en el peso igual al de la minuta patrón o en un rango del 10% por encima del valor contemplando en la minuta patrón.
Material utilizado: Portátil, documentos que conforman la minuta de alimento, y los formatos de control de acompañamiento a la operación del servicio de alimentos, y el formato inspección porción servida, los pre y post test.

Compromiso:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma

Powered by CamScanner

Juan Carlos Rodriguez Bautista	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.

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: Procedimientos, instructivos y formatos establecidos en el componente de nutricion y salubridad

Lugar: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA

Fecha y hora: 11/07/2023 2:00 pm - 3:00 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	
3	DIEGO LEOVISELDO CRUZ CHINCHILLA	1233889566	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	OPERARIO DE COCINA	diegocruzchin@outlook.com	3123434379	
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	
6	LEIDY YOANA BELTRAN CARDENAS	1108120515	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	OPERARIO DE COCINA	Nury30503@gmail.com	3223965314	
7	MARÍA GRACIELA PATIÑO QUIJANO	60309102	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	OPERARIO DE COCINA	Sandramilenapenuela846@gmai.com	3144871826	

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

Andrea Alvarez - Ana Coronel

	PROCESO PRESTACIÓN A1:F42DE LOS SERVCICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE **FORMATO PRE TEST**	**Código:** IPSAN 71 **Versión:** 2 **Fecha:** Abril de 2012 Página: 1 de 1

Marque con una X la respuesta correcta

1 Cúal es la diferencia entre limpieza y desinfección?

a	No hay diferencia	
b	La limpieza retira la mugre que se ve a simple vista	
c	La desinfección elimina microorganismos	
d	b y c son correctas.	
e	Ninguna de las anterio	

2 En el programa de limpieza y desinfección que es un choque?

a	Durante un periodo no mayor a 30 días se realiza desinfección por un día con un producto diferete al comunmente utilizado, o puede ser el mismo producto pero en mayor concentración.	
b	Realizar cambios de temperatura.	
c	Lavar con chorros de agua.	
d	Ninguna de las anteriores.	

3 Que productos se utilizan para realizar desinfección?

a	Agua, jabón, cepillos y paños absorbentes.	
b	Hipoclorito	
c	Sanpic	
d	Aroma a lavanda.	

4 El formato estandarización de preparaciones para que se utiliza?

a	Definir los pasos para elaborar una preparación uniforme en cantidad y calidad	
b	Permita dar cumplimiento al requerimiento de ingesta de energía y nutrientes.	
c	Determinar los costos de los alimentos preparados,	
d	Todas las anteriores	

5 El formato verificación transporte de alimentos?

a	Verifica el alimento transportado por el carro	
b	Verifica el concepto sanitario del vehículo	
c	Opción de observaciones, en la cual se coloca la limpieza del vehículo	
d	Todas las anteriores.	

Powered by CamScanner

Diego Diaz Yoana Beltran

	PROCESO PRESTACIÓN A1:F42DE LOS SERVCICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE **FORMATO PRE TEST**	**Código:** IPSAN 71 **Versión:** 2 **Fecha:** Abril de 2012 Página: 1 de 1

Marque con una X la respuesta correcta

1 Cúal es la diferencia entre limpieza y desinfección?

a	No hay diferencia	
b	La limpieza retira la mugre que se ve a simple vista	
c	La desinfección elimina microorganismos	
d	b y c son correctas.	
e	Ninguna de las anterio	

2 En el programa de limpieza y desinfección que es un choque?

a	Durante un periodo no mayor a 30 días se realiza desinfección por un día con un producto diferete al comunmente utilizado, o puede ser el mismo producto pero en mayor concentración.	
b	Realizar cambios de temperatura.	
c	Lavar con chorros de agua.	
d	Ninguna de las anteriores.	

3 Que productos se utilizan para realizar desinfección?

a	Agua, jabón, cepillos y paños absorbentes.	
b	Hipoclorito	
c	Sanpic	
d	Aroma a lavanda.	

4 El formato estandarización de preparaciones para que se utiliza?

a	Definir los pasos para elaborar una preparación uniforme en cantidad y calidad	
b	Permita dar cumplimiento al requerimiento de ingesta de energía y nutrientes.	
c	Determinar los costos de los alimentos preparados,	
d	Todas las anteriores	

5 El formato verificación transporte de alimentos?

a	Verifica el alimento transportado por el carro	
b	Verifica el concepto sanitario del vehículo	
c	Opción de observaciones, en la cual se coloca la limpieza del vehículo	
d	Todas las anteriores.	

Powered by CamScanner

Oracle 101 Portino Derly Gisela Marin

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO PRESTACIÓN A1:F42DE LOS SERVCICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE **FORMATO PRE TEST**	**Código:** IPSAN 71 **Versión:** 2 **Fecha:** Abril de 2012 Página: 1 de 1

Marque con una X la respuesta correcta

1 Cúal es la diferencia entre limpieza y desinfección?

a	No hay diferencia	
b	La limpieza retira la mugre que se ve a simple vista	
c	La desinfección elimina microorganismos	
d	b y c son correctas.	
e	Ninguna de las anterio	

2 En el programa de limpieza y desinfección que es un choque?

a	Durante un periodo no mayor a 30 días se realiza desinfección por un día con un producto diferete al comunmente utilizado, o puede ser el mismo producto pero en mayor concentración.	
b	Realizar cambios de temperatura.	
c	Lavar con chorros de agua.	
d	Ninguna de las anteriores.	

3 Que productos se utilizan para realizar desinfección?

a	Agua, jabón, cepillos y paños absorbentes.	
b	Hipoclorito	
c	Sanpic	
d	Aroma a lavanda.	

4 El formato estandarización de preparaciones para que se utiliza?

a	Definir los pasos para elaborar una preparación uniforme en cantidad y calidad	
b	Permita dar cumplimiento al requerimiento de ingesta de energía y nutrientes.	
c	Determinar los costos de los alimentos preparados,	
d	Todas las anteriores	

5 El formato verificación transporte de alimentos?

a	Verifica el alimento transportado por el carro	
b	Verifica el concepto sanitario del vehículo	
c	Opción de observaciones, en la cual se coloca la limpieza del vehículo	
d	Todas las anteriores.	

Powered by CamScanner

Graciela Patiño. Derly Gisela Marin

	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVCICIOS SOCIALES	Código: IPSAN 71
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE	Versión: 2
	FORMATO POST TEST	Fecha: Abril de 2012
		Página: 1 de 1

Marque con una X la respuesta correcta

1 Para que sirve el formato de control de temperatura de refrigeración en el servicio de alimentos?

a	Verificar la temperatura de la sopa.	
b	Verificar la temperatura del servicio de alimentos.	
c	Verificar la temperarura de las bebidas frias.	
X d	Verificar la temperatura de las neveras o cuartos frios de refrigeración	

2 Cuales son las temperaturas adecuadas de refrigeración en alimentos?

a	15 grados centigrados.	
b	24 grados centigrados	
X c	1 a 4 grados centrigrados.	
d	Ninguna de las anteriores.	
e	Todos las anteriores	

3 Para que sirve el formato de control de temperatura de congelación?

a	Verificar la temperatura de la gelatina.	
b	Verificar la temperatura de los yogures.	
X c	Verificar la temperatura de las neveras de congelación o cuartos de congelación.	
d	Todas las anteriores.	

4 Cuales son las temperaturas adecuadas de congelación en alimentos?

a	1 a 4 grados centrigrados.	
b	0 grado centigrados.	
X c	-18	
d	Ninguno de las anteriores	

5 Diligenciar formatos ? no aplica

a	Formato de refrigeración.	
b	Formato de congelación	
c		
d		

Powered by CamScanner

Andrea Alvarez. Ana Coronel

	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVCICIOS SOCIALES	Código: IPSAN 71
	PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE	Versión: 2
	FORMATO POST TEST	Fecha: Abril de 2012
		Página: 1 de 1

Marque con una X la respuesta correcta

1 Para que sirve el formato de control de temperatura de refrigeración en el servicio de alimentos?

a	Verificar la temperatura de la sopa.	
b	Verificar la temperatura del servicio de alimentos.	
c	Verificar la temperarura de las bebidas frias.	
d	Verificar la temperatura de las neveras o cuartos frios de refrigeración	

2 Cuales son las temperaturas adecuadas de refrigeración en alimentos?

a	15 grados centigrados.	
b	24 grados centigrados	
c	1 a 4 grados centrigrados.	
d	Ninguna de las anteriores.	
e	Todos las anteriores	

3 Para que sirve el formato de control de temperatura de congelación?

a	Verificar la temperatura de la gelatina.	
b	Verificar la temperatura de los yogures.	
c	Verificar la temperatura de las neveras de congelación o cuartos de congelación.	
d	Todas las anteriores.	

4 Cuales son las temperaturas adecuadas de congelación en alimentos?

a	1 a 4 grados centrigrados.	
b	0 grado centigrados.	
c	-18	
d	Ninguno de las anteriores	

5 Diligenciar formatos ? No realizan

a	Formato de refrigeración.	
b	Formato de congelación	
c		
d		

Powered by CamScanner

Diego Ruiz Yoanol Beltran

	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVCICIOS SOCIALES PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE **FORMATO POST TEST**	**Código:** IPSAN 71 **Versión:** 2 **Fecha:** Abril de 2012 **Página:** 1 de 1

Marque con una X la respuesta correcta

1 Para que sirve el formato de control de temperatura de refrigeración en el servicio de alimentos?

a	Verificar la temperatura de la sopa.	
b	Verificar la temperatura del servicio de alimentos.	
c	Verificar la temperarura de las bebidas frias.	
d	Verificar la temperatura de las neveras o cuartos frios de refrigeración	

2 Cuales son las temperaturas adecuadas de refrigeración en alimentos?

a	15 grados centigrados.	
b	24 grados centigrados	
c	1 a 4 grados centrigrados.	
d	Ninguna de las anteriores.	
e	Todos las anteriores	

3 Para que sirve el formato de control de temperatura de congelación?

a	Verificar la temperatura de la gelatina.	
b	Verificar la temperatura de los yogures.	
c	Verificar la temperatura de las neveras de congelación o cuartos de congelación.	
d	Todas las anteriores.	

4 Cuales son las temperaturas adecuadas de congelación en alimentos?

a	1 a 4 grados centrigrados.	
b	0 grado centigrados.	
c	-18	
d	Ninguno de las anteriores	

5 Diligenciar formatos ? No aplica.

a	Formato de refrigeración.	
b	Formato de congelación	
c		
d		

Powered by CamScanner