ACTA No 267 CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA-2023

FECHA: Bogotá, agosto 9 de 2023.

HORA: 10:00 a.m. - 11:00 a.m.

LUGAR: Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Santa María.

TEMA: Procedimientos, instructivos y formatos establecidos en el componente de nutrición y salubridad.

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

Powered by CamScanner

través del suministro de cinco tiempos de comida, distribuidos en desayuno, media nueves, 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. En la plataforma 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 explica el formato de listado de modificaciones alimentarias el cual permanece publicado en el comedor, y el talento humano lo reconoce. En este documento se encuentra las 50 personas mayores con sus respectivas modificaciones alimentarias. El formato muestra la consistencia de la alimentación, el aporte calórico, el aporte de macronutrientes, de micronutrientes, sin irritantes gástricos, no lácteos, no carnes rojas, alto en fibra, suministro de suplemento nutricional, la frecuencia con la que se suministra los suplementos, suministro de refrigerio nocturno y observaciones como no consumo de cerdo, de huevo, etc. Se revisa la alimentación que se esta ofreciendo a cada uno de los participantes. Por lo cual no se alcanza a explicar los otros formatos que se tenían contemplados para este mes, y quedan pendientes para el próximo mes.
Material utilizado: Portátil, listado de modificaciones alimentarias, formatos 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 computador de nutrición Lugar: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA Fecha y hora: 9/8/2023 10:00 am - 11:00 am

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	SERVICIOS GENERALES	diegocruzchin@outlook.com	3123434379	
4	LUCERO PEREZ OLAYA	21082121	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	SERVICIOS GENERALES		3115866612	
5	ANA TERESA CORONEL ACEVEDO	1058058796	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	OPERARIO DE COCINA	anateresacoronelacevedo@gmail.com	3195197717	Ana Teresa Coronel A
6	LEIDY YOANA BELTRAN CARDENAS	1108120515	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	OPERARIO DE COCINA	Nury30503@gmail.com	3223965314	Leidy Yoana Beltran C
7	MARÍA GRACIELA PATIÑO QUIJANO	60309102	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	OPERARIO DE COCINA	Sandramilenapenuela846@gmail.com	3144871826	
8	JULI ALEXANDRA BERNAL VANEGAS	1019036003	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	SERVICIOS GENERALES	Aleyuyu12@gmail.com	3015915508	

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

	PROCESO PRESTACIÓN A1:F42DE 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 PRE TEST	Fecha: Abril de 2012
		Página: 1 de 1

Marque con una X la respuesta correcta Ana Coronel

1 Para que sirve el documento acompañamiento al servicio de aliment

a	Revisa la documentación de los manipuladores.	
b	Revisa los procesos de limpieza y desinfección.	
c	Supervisa la presentación de los manipuladores.	
d	Revisa los procesos de recibo de materia prima	
X	Todas las anteriores.	

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

X	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.	
X	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,	
X	Todas las anteriores	

5 El formato verificación transporte de alimentos?

X	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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	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 Para que sirve el documento acompañamiento al servicio de aliment

a	Revisa la documentación de los manipuladores.	
b	Revisa los procesos de limpieza y desinfección.	
c	Supervisa la presentación de los manipuladores.	
d	Revisa los procesos de recibo de materia prima	
e	Todas las anteriores.	

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	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

Lucero Perez
Yoana Beltran.

1 Para que sirve el documento acompañamiento al servicio de aliment

a	Revisa la documentación de los manipuladores.	
b	Revisa los procesos de limpieza y desinfección.	
c	Supervisa la presentación de los manipuladores.	
d	Revisa los procesos de recibo de materia prima	
e ✓	Todas las anteriores.	

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 X	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 X	Todas las anteriores	

5 El formato verificación transporte de alimentos?

a X	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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	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? Ana Coronel

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

2 El documento listado de modificaciones alimentarias es:

a	Una lista de alimentos.	
b	El documento que se publica en el comedor con las dietas de las personas mayore	
c	En el documento se encuentra cada modificación alimentaria de las personas may	
d	Ninguna de las anteriores.	
X	b y c son correctas.	

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	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	-18	
d	Ninguno de las anteriores	

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	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

Mayra Grace Patiño

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	Verificar la temperatura de las neveras o cuartos frios de refrigeración	

2 El documento listado de modificaciones alimentarias es:

a	Una lista de alimentos.	
b	El documento que se publica en el comedor con las dietas de las personas mayore	
c	En el documento se encuentra cada modificación alimentaria de las personas may	
d	Ninguna de las anteriores.	
X	b y c son correctas.	

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	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	-18	
d	Ninguno de las anteriores	

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	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

Yoana Beltran
Lucero Pérez

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	X

2 El documento listado de modificaciones alimentarias es:

a	Una lista de alimentos.	
b	El documento que se publica en el comedor con las dietas de las personas mayore	
c	En el documento se encuentra cada modificación alimentaria de las personas may	
d	Ninguna de las anteriores.	
e	b y c son correctas.	X

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.	X
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 3	X
d	Ninguno de las anteriores	

Powered by CamScanner