ACTA No 405 CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA-2023

FECHA: Bogotá, octubre 26 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 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. (Subcomponente de aporte alimentario y nutricional).

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, 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 aplicando el pre test.

El día de hoy se explica el formato FOR PSS 241 “aprobación desnaturalización de alimentos”. El proceso de desnaturalización es el último recurso que utilizar, ya que, es deber de las unidades operativas velar porque los alimentos se mantengan en buen estado desde su recibo, durante su almacenamiento y preparación hasta su consumo.

El manipulador de alimentos encargado del recibo de los alimentos es de vital importancia, ya que, debe conocer las características de calidad de cada grupo de alimentos, teniendo en cuenta el instructivo de recibo de alimentos, fichas técnicas de alimentos y anexos técnicos, así mismo debe tener capacitación en los criterios de aceptación y rechazo de alimentos. El personal manipulador de alimentos debe almacenar de manera adecuada los alimentos utilizando el método PEPS con el fin de evitar alteración en las propiedades físicas y químicas que generen deterioro de los alimentos que conlleven a un proceso de desnaturalización.

Durante el proceso de almacenamiento o preparación de alimentos pueden generarse contaminación biológica, física o química de los alimentos asociada a una manipulación inadecuada, que puede estar dada por un mal proceso de limpieza y desinfección de equipos, utensilios, alimentos y lavado de manos que pueden generar que el alimento o preparación no cuente con las condiciones organolépticas adecuadas para el consumo, en este caso deberá realizarse el proceso de desnaturalización previa autorización.

A continuación, se relacionan las características que determinan que un alimento no es apto para el consumo:

a. Olor y sabor desagradable, no característicos del producto (ácido, fermentado, a sustancias químicas como gasolina, desinfectantes entre otros).
b. Color extraño no característico del producto.
c. Evidencias de infestación por plagas (mordeduras, gorgojos, excrementos entre otros).
d. Empaques abombados sobre todo en el caso de los lácteos.

e. Latas abolladas las cuales corresponden a la clasificación Tipo 2 (Son aquellas latas donde el hundimiento se presenta en mayor parte de la superficie y es más profundo).
f. Alteración microbiológica:
- Afectación visible: puntos negros, verdes, cafés, cremosos, rosados, amarillos, cafés, crecimiento de puntos verdes, blancos, azules, rosados, grises.
- Cambio de textura por descomposición: ablandamiento.
- Generación de gases: abombamiento.
- Cambio en las características organolépticas: olor, color, sabor.

g. Demás características ajenas al producto que sean signo de contaminación y que puedan generar daños a la salud de los participantes, por ejemplo, fechas de vencimiento caducadas, ausencia de fecha de vencimiento del producto (para los productos que aplique), exposición de alimentos de alto riesgo por periodos prolongados de tiempo a temperaturas de riesgo (Temperatura ambiente).

Una vez identificado y retirado el alimento no conforme, la unidad operativa debe diligenciar el formato aprobación desnaturalización de alimentos y enviarlo a través de correo electrónico e informar vía telefónica al Profesional en Nutrición o Ingeniería de Alimentos encargado de la unidad operativa sobre la situación presentada.
El profesional en mención determinará si se requiere o no, la realización del proceso de desnaturalización.
NO debe realizarse este proceso si este profesional no ha manifestado la aprobación del proceso vía correo electrónico a la unidad operativa, el profesional determinará si es necesario desplazarse hacia la misma.

Pasos para desnaturalizar alimentos

a. El responsable o Coordinador de la unidad operativa y el personal manipulador de alimentos deben conocer el proceso de desnaturalización con antelación.
b. El personal que realiza el proceso debe tener la dotación puesta y contar con los elementos mencionados previamente.
c. Retirar el alimento sólido no apto para el consumo del área de almacenamiento temporal o donde se encuentre ubicado.
d. Revisar que la bolsa en donde se depositará el alimento o preparación no apta para el consumo se encuentre en buen estado (sin orificios o perforaciones).
e. Depositar los alimentos en mención en la bolsa y fraccionarlos si es necesario con el fin de garantizar el contacto del producto químico con todo el alimento o preparación. En caso de existir más de un alimento no apto el consumo, se podrá realizar el proceso en la misma bolsa.
f. Aplicar el producto químico puro que se elija jabón líquido biodegradable, sobre el alimento no apto para el consumo en cantidad suficiente de tal forma que el alimento o preparación quede impregnado en su totalidad.
g. Para alimentos líquidos, sopas o cremas, adicionar aserrín y/o arena.

h. Cerrar la bolsa con un nudo y agitarla de tal forma que el producto químico quede distribuido de forma homogénea en los alimentos o preparaciones.
i. Colocar la cinta de enmascarar y utilizar los marcadores para identificar de manera clara y legible, la bolsa con la frase: “ALIMENTO NO APTO PARA EL CONSUMO”.
j. Retirar inmediatamente la bolsa o bolsas, del espacio donde se realizó el proceso y llevar al almacenamiento temporal de residuos para luego ser entregado al servicio de recolección el día que corresponda.
k. Realizar los procesos de limpieza y desinfección a cada una de las áreas y elementos utilizados, de acuerdo con el plan de saneamiento de la unidad operativa.
l. La coordinación de la unidad operativa debe diligenciar en su totalidad el acta, adjuntar el registro fotográfico tomado durante el proceso.

Una vez se realiza la capacitación, se realiza una actividad práctica en la cual se desnaturaliza unos trozos de papaya (alimento solido) y un jugo de pera (alimento líquido). Para desnaturalizar el alimentos sólido se utiliza jabón líquido, y para desnaturalizar el jugo (alimento líquido) se utiliza arena. La desnaturalización la realizan las personas del talento humano del servicio de alimentos Diego Cruz y Lucero Pérez.

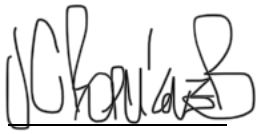
Se aclaran dudas, y luego se aplica el pos test.

Material utilizado: Portátil, formato FOR PSS 241, formatos pre y post test, esfero, bolsa de plástico, arena, jabón líquido, papaya, jugo de pera, elementos de protección.

Compromiso:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
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).

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 1 Fecha: Memo I2023023863 - 14/08/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: Procedimientos, Instructivos y Formatos 2. Lugar: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA 3. Fecha y hora: 26/10/2023 2:00pm - 3:00pm

1	HECTOR LEONARDO MORENO ESPITIA	79983151	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA	CONTRATISTA	Helemo22@hotmail.com	3158309441	
2	LEIDY YOANA BELTRAN CARDENAS	1108120515	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	OPERARIO DE COCINA	CONTRATISTA	Nury30503@gmail.com	3223900314	leidy yoana Beltran
3	ANA TERESA CORONEL	1058058796	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	OPERARIO DE COCINA	CONTRATISTA	anateresacoronelacevedo@gmail.com	3195197717	Ana Teresa Coronel. A
4	ANDREA JAZMIN ALVAREZ ALVAREZ	52928456	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	OPERARIO DE COCINA	CONTRATISTA	Jonty16@hotmail.com	3004510969	Andrea Alvarez
5	MARIA GRACIELA PATIÑO QUIJANO	60309102	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	OPERARIO DE COCINA	CONTRATISTA	Ivandariao103@hotmail.com	3144871826	
6	DIEGO LEOVISELDO CRUZ CHINCHILLA	1233889566	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	CONTRATISTA	cotrinodiego82@gmail.com	3134987499	Diego Cruz
7	LUCERO PEREZ OLAYA	21082121	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	CONTRATISTA	diegocruzchin@outlook.com	3124734379	

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

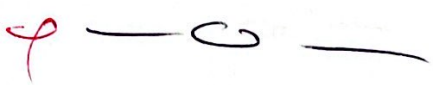
leidy Yoana Beltran

APORTE ALIMENTARIO
PRE-POST TEST

CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA

PRE-TEST PARA EVALUAR MANEJO DE LA MINUTA DE ALIMENTOS Y MODIFICACIÓN ALIMENTARIA

1. ¿Qué significa desnaturalización de un alimento?



2. ¿Existe un formato de desnaturalización de alimentos?



3. ¿Nombre dos (2) productos que se usa para la desnaturalización de alimentos?



POST-TEST PARA EVALUAR MANEJO DE LA MINUTA DE ALIMENTOS Y MODIFICACIONES ALIMENTARIAS.

1. ¿Qué significa desnaturalización de un alimento?

cuando vamos a desechar un alimento porque las condiciones no son adecuadas

2. ¿Existe un formato de desnaturalización de alimentos?

Si

3. ¿Nombre dos (2) productos que se usa para la desnaturalización de alimentos?

Jabon liquido arena

Powered by CamScanner

Ana Coronel.

APORTE ALIMENTARIO
PRE- POST. TEST

CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA

PRE-TEST PARA EVALUAR MANEJO DE LA MINUTA DE ALIMENTOS Y MODIFICACIÓN ALIMENTARIA

1. ¿Qué significa desnaturalización de un alimento?

2. ¿Existe un formato de desnaturalización de alimentos?

3. ¿Nombre dos (2) productos que se usa para la desnaturalización de alimentos?

POST-TEST PARA EVALUAR MANEJO DE LA MINUTA DE ALIMENTOS Y MODIFICACIONES ALIMENTARIAS.

1. ¿Qué significa desnaturalización de un alimento?
   Cuando vamos a desechar un alimento que sus alimento ya no son aptas para consumir
2. ¿Existe un formato de desnaturalización de alimentos?
   Si
3. ¿Nombre dos (2) productos que se usa para la desnaturalización de alimentos?
   Jabon liquido
   Arena Abrin

Powered by CamScanner

APORTE ALIMENTARIO
PRE-POST TEST

Graciela Patiño

CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA

PRE-TEST PARA EVALUAR MANEJO DE LA MINUTA DE ALIMENTOS Y MODIFICACIÓN ALIMENTARIA

1. ¿Qué significa desnaturalización de un alimento?

2. ¿Existe un formato de desnaturalización de alimentos?

3. ¿Nombre dos (2) productos que se usa para la desnaturalización de alimentos?

POST-TEST PARA EVALUAR MANEJO DE LA MINUTA DE ALIMENTOS Y MODIFICACIONES ALIMENTARIAS.

1. ¿Qué significa desnaturalización de un alimento?
   Cuando se le dececha un alimento y ya sus condiciones no son actas para consumo Humano.
2. ¿Existe un formato de desnaturalización de alimentos?
   Si
3. ¿Nombre dos (2) productos que se usa para la desnaturalización de alimentos?
   Jabón liquido arena y aceite

Powered by CamScanner

APORTE ALIMENTARIO
PRE-POST-TEST

Andrea Alvarez

CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA

PRE-TEST PARA EVALUAR MANEJO DE LA MINUTA DE ALIMENTOS Y MODIFICACIÓN ALIMENTARIA

1. ¿Qué significa desnaturalización de un alimento?
   es cambiar la composicion de los Alimentos depues de su caducidad.
2. ¿Existe un formato de desnaturalización de alimentos?
   Si
3. ¿Nombre dos (2) productos que se usa para la desnaturalización de alimentos?
   Jabón
   cloro.

POST-TEST PARA EVALUAR MANEJO DE LA MINUTA DE ALIMENTOS Y MODIFICACIONES ALIMENTARIAS.

1. ¿Qué significa desnaturalización de un alimento?
   Cuando se va a desechar un alimento debido a que sus condiciones no son aptas para el consumo humano se destruye su Naturaleza inicial.
2. ¿Existe un formato de desnaturalización de alimentos?
   Si
3. ¿Nombre dos (2) productos que se usa para la desnaturalización de alimentos?
   Jabón Liquido
   Tierra - Aserrin
   Arena

Powered by CamScanner

Diego cruz

APORTE ALIMENTARIO
PRE y POST TEST

CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA

PRE-TEST PARA EVALUAR MANEJO DE LA MINUTA DE ALIMENTOS Y MODIFICACIÓN ALIMENTARIA

1. ¿Qué significa desnaturalización de un alimento?

2. ¿Existe un formato de desnaturalización de alimentos?

3. ¿Nombre dos (2) productos que se usa para la desnaturalización de alimentos?

POST-TEST PARA EVALUAR MANEJO DE LA MINUTA DE ALIMENTOS Y MODIFICACIONES ALIMENTARIAS.

1. ¿Qué significa desnaturalización de un alimento?
   Cuando se va desechar un alimento por que no es acto para el consumo humano

2. ¿Existe un formato de desnaturalización de alimentos?
   si

3. ¿Nombre dos (2) productos que se usa para la desnaturalización de alimentos?
   jabon liquido, arena

Powered by CamScanner