ACTA No 128

CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA-2024

FECHA: Bogotá, marzo, 18 de 2024.

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 Rodríguez Bautista (Coordinador) y Talento humano del servicio de alimentos

ORDEN DEL DÍA:

1. Se realiza saludo, y se aplica el pre-tes.

2. Se explica el tema a tratar el día de hoy, y se aplica el post tes.

DESARROLLO:

1. Se realiza el saludo al personal del servicio de alimentos, y se les entrega el pre-tes.

2. Para el mes de marzo 2024 según cronograma se programó dictar la capacitación sobre el formato de seguimiento a soluciones desinfectantes, pero se ve la necesidad de realizar la capacitación sobre el FOR-PSS 245 "Formato autorización cambio de preparaciones/alimentos", con el objetivo de reforzar al talento humano del servicio de alimentos que siempre que se va a cambiar una preparación del ciclo de menú se debe solicitar el cambio al nutricionista, también para mostrar que los cambios en lo posible se deben solicitar con anterioridad, no el mismo día.

El formato FOR-PSS 245 tiene como novedad una nueva casilla en la cual va la fecha en que se solicita el cambio. Esta nueva columna debe llevar la fecha en que se solicita el cambio, el cual no debe ser del mismo día en el que se va a aplicar el cambio, puesto que esta novedad la debemos conocer con anterioridad. Se dan algunos ejemplos, como es el caso en que el proveedor no nos trajo el día miércoles (día de recepción del Fruver) melón, y este se va a utilizar el día viernes posterior; es decir que desde el día miércoles que se recibió el

Powered by CamScanner

pedido, ya sabemos que para el próximo viernes debemos utilizar otra fruta diferente al melón, es decir que desde el día miércoles ya debemos estar registrando el cambio, y dando la opción a utilizar. En algunos casos fortuitos es posible que el cambio se solicite el mismo día, como por ejemplo: En el momento de realizar el jugo de melón, la licuadora se voltea, lo cual produjo que el jugo se botara. Ante esta eventualidad, y al no tener mas melón debemos hacer un cambio inmediato por otra fruta que haya en cantidad en el fruver, y en la columna de la justificación se relata la causa del cambio.

Se recuerda que los cambios solo los autoriza el nutricionista, y las modificaciones permitidas son de alimentos vegetales tales como las frutas, verduras, tubérculos, plátanos y hortalizas. Solo se permite un cambio en el día, y dos en la semana.

En caso de que se deba cambiar una proteína de origen animal (carnes, huevos, quesos y leche), la única persona encargada de realizar este tipo de cambios es la referente técnica, quien da la aprobación a través de un correo.

Los cambios de abarrotes, productos no perecederos (cereales, productos de panadería, postres, dulces, galletas) no se deben presentar, puesto que estos nos mostraría que no se tiene una adecuada organización en la solicitud de compra. Sin embargo, es de aclarar que se pueden presentar algunos casos esporádicos como por ejemplo en un paro de transportadores en la cual los productos (harina de trigo) no llegan a su destino.

Las otras columnas que contiene el formato son fecha en la cual se aplica el cambio, número de menú en la cual está contenido el cambio, tiempo de comida en la cual va el cambio, alimento o preparación programada la cual se va a cambiar, alimentos o preparación propuesta, justificación, responsable del cambio (el cual es el tecnólogo de alimentos), concepto de aprobación. Si el profesional considera viable el cambio, debe diligenciar esta casilla con un número consecutivo, el cual debe iniciarse así: el primer número corresponderá al orden consecutivo del cambio y el segundo número al año, ejemplo 001-2023. Este consecutivo iniciará a partir de 01 de enero de cada año. NO, RAZON: si el profesional no considera viable el cambio, diligenciará esta casilla con la justificación técnica por las cuales no aprueba el cambio. Nombre completo profesional y área, de quién aprueba: nombres y apellidos en letra legible y cargo del profesional asignado a la unidad operativa y área.

Se aclaran dudas del tema, y se aplica el post-tes.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

Powered by CamScanner

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día 12 de abril de 2024.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Juan Carlos Rodríguez Bautista	Coordinador	Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Santa María	
Alba Lucía Ardila Almeida	Nutricionista	Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Santa María	

Registro fotográfico.

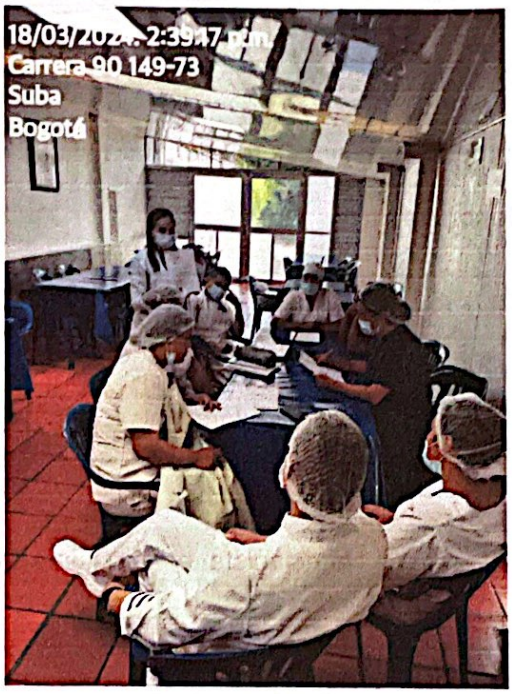
Listado de asistencia.

Pre y post tes.

Elaboró: Alba Lucía Ardila Almeida (Nutricionista).

Powered by CamScanner

REGISTRO FOTOGRFICO



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: 1 Fecha: Memo I2023023863 - 14/08/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: PROCEDIMIENTOS - INSTRUCTIVOS FORMATOS 2. Lugar: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA 3. Fecha y hora: 18/03/2024 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	Joana Beltran.
3	ANA TERESA CORONEL	1058058796	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	OPERARIO DE COCINA	CONTRATISTA	anateresacoronelacevedo@gmail.com	3195197717	Ana Coronel
4	ANDREA JAZMIN ALVAREZ ALVAREZ	52928456	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	OPERARIO DE COCINA	CONTRATISTA	Jonty16@hotmail.com	3004510969	Andrea Alvarez
5	LUCERO PEREZ OLAYA	21082121	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	CONTRATISTA	diegocruzchin@outlook.com	3124734379	Lucero P.
6	MEIBIS ADRIANI PADILLA MOLINA	1019103857	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	OPERARIO DE COCINA	CONTRATISTA	meybispadilla@hotmail.com	3232367067	Meybis Padilla
7	DIEGO LEOVISELDO CRUZ CHINCHILLA	1233889566	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	CONTRATISTA	cotrinodiego82@gmail.com	3134987499	Diego Cruz
8	MARIA GRACIELA PATIÑO QUIJANO	60309102	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	OPERARIO DE COCINA	CONTRATISTA	ivandariao103@hotmail.com	3144871826	M Graciela P

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

Drogocruz, Yoana Beltran

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA

PRE-TEST PROCEDIMIENTOS E INSTRUCTIVOS

1. ¿Para qué sirve el formato FOR PSS 252 inspección plan de muestreo porciones servidas?
   a. Es para revisar las características de los alimentos (sabor, olor, color, temperatura)
   b. Es para revisar el peso de los alimentos servidos.
2. ¿Cuántas muestras se toman de los alimentos servidos?
   a. 2
   b. 3
   c. 5
   d. 10
3. ¿Las proteínas de origen animal pueden estar en que rango?
   a. 100%
   b. 90% al 110%
   c. 100% al 110%

CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA
POST-TEST PROCEDIMIENTOS E INSTRUCTIVOS

1. ¿Quién autoriza el cambio de las preparaciones del formato FOR PSS 245?
   a. Jefe de cocina.
   b. Tecnólogo de alimentos.
   c. Nutricionista de la comunidad de cuidado.
2. ¿Qué alimentos puede autorizar para cambiar el nutricionista?
   a. Frutas, verduras, tubérculos y hortalizas.
   b. Cereales (arroz, pasta).
   c. Productos de panadería.
   d. Proteína de origen animal (huevo, queso, carne de res, pollo, pescado, cerdo, leche, lácteos)
3. ¿Quién autoriza los cambios de las proteínas de origen animal?
   a. El tecnólogo.
   b. La supervisión.
   c. La referente técnico.
   d. El nutricionista de la comunidad de cuidado.
4. ¿Es apropiado reportar el cambio el mismo día?
   a. Si
   b. No

Powered by CamScanner

Andrea Alvarez
Meybis Padilla

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA

PRE-TEST PROCEDIMIENTOS E INSTRUCTIVOS

1. ¿Para qué sirve el formato FOR PSS 252 inspección plan de muestreo porciones servidas?
   a. Es para revisar las características de los alimentos (sabor, olor, color, temperatura)
   X. Es para revisar el peso de los alimentos servidos.
2. ¿Cuántas muestras se toman de los alimentos servidos?
   a. 2
   b. 3
   X. 5
   d. 10
3. ¿Las proteínas de origen animal pueden estar en que rango?
   a. 100%
   b. 90% al 110%
   X. 100% al 110%

CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA
POST-TEST PROCEDIMIENTOS E INSTRUCTIVOS

1. ¿Quién autoriza el cambio de las preparaciones del formato FOR PSS 245?
   a. Jefe de cocina.
   b. Tecnólogo de alimentos.
   X. Nutricionista de la comunidad de cuidado.
2. ¿Qué alimentos puede autorizar para cambiar el nutricionista?
   X. Frutas, verduras, tubérculos y hortalizas.
   b. Cereales (arroz, pasta).
   c. Productos de panadería.
   d. Proteína de origen animal (huevo, queso, carne de res, pollo, pescado, cerdo, leche, lácteos)
3. ¿Quién autoriza los cambios de las proteínas de origen animal?
   a. El tecnólogo.
   b. La supervisión.
   X. La referente técnico.
   d. El nutricionista de la comunidad de cuidado.
4. ¿Es apropiado reportar el cambio el mismo día?
   a. Si
   X. No

Powered by CamScanner

ANA TERESA CORONEL
LEONARDO MORENO

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA

PRE-TEST PROCEDIMIENTOS E INSTRUCTIVOS

1. ¿Para qué sirve el formato FOR PSS 252 inspección plan de muestreo porciones servidas?
   a. Es para revisar las características de los alimentos (sabor, olor, color, temperatura)
   b. Es para revisar el peso de los alimentos servidos.
2. ¿Cuántas muestras se toman de los alimentos servidos?
   a. 2
   b. 3
   c. 5
   d. 10
3. ¿Las proteínas de origen animal pueden estar en que rango?
   a. 100%
   b. 90% al 110%
   c. 100% al 110%

CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA
POST-TEST PROCEDIMIENTOS E INSTRUCTIVOS

1. ¿Quién autoriza el cambio de las preparaciones del formato FOR PSS 245?
   a. Jefe de cocina.
   b. Tecnólogo de alimentos.
   c. Nutricionista de la comunidad de cuidado.
2. ¿Qué alimentos puede autorizar para cambiar el nutricionista?
   a. Frutas, verduras, tubérculos y hortalizas.
   b. Cereales (arroz, pasta).
   c. Productos de panadería.
   d. Proteína de origen animal (huevo, queso, carne de res, pollo, pescado, cerdo, leche, lácteos)
3. ¿Quién autoriza los cambios de las proteínas de origen animal?
   a. El tecnólogo.
   b. La supervisión.
   c. La referente técnico.
   d. El nutricionista de la comunidad de cuidado.
4. ¿Es apropiado reportar el cambio el mismo día?
   a. Si
   b. No

Powered by CamScanner

Lucero Perez Olaya.
Graciela Patiño

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA

PRE-TEST PROCEDIMIENTOS E INSTRUCTIVOS

1. ¿Para qué sirve el formato FOR PSS 252 inspección plan de muestreo porciones servidas?
   a. Es para revisar las características de los alimentos (sabor, olor, color, temperatura)
   b. Es para revisar el peso de los alimentos servidos.
2. ¿Cuántas muestras se toman de los alimentos servidos?
   a. 2
   b. 3
   c. 5
   d. 10
3. ¿Las proteínas de origen animal pueden estar en que rango?
   a. 100%
   b. 90% al 110%
   c. 100% al 110%

CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA
POST-TEST PROCEDIMIENTOS E INSTRUCTIVOS

1. ¿Quién autoriza el cambio de las preparaciones del formato FOR PSS 245?
   a. Jefe de cocina.
   b. Tecnólogo de alimentos.
   c. Nutricionista de la comunidad de cuidado.
2. ¿Qué alimentos puede autorizar para cambiar el nutricionista?
   a. Frutas, verduras, tubérculos y hortalizas.
   b. Cereales (arroz, pasta).
   c. Productos de panadería.
   d. Proteína de origen animal (huevo, queso, carne de res, pollo, pescado, cerdo, leche, lácteos)
3. ¿Quién autoriza los cambios de las proteínas de origen animal?
   a. El tecnólogo.
   b. La supervisión.
   c. La referente técnico.
   d. El nutricionista de la comunidad de cuidado.
4. ¿Es apropiado reportar el cambio el mismo día?
   a. Si
   b. No

Powered by CamScanner