ACTA N 47

FECHA: Bogotá, mayo, 13 de 2025

HORA: 14:00 – 15:00

LUGAR: servicio de alimentos

TEMA: contaminación cruzada de alimentos

ASISTENTES: Planilla de asistencia

ORDEN DEL DÍA:

- Se realiza el saludo inicial a personal del servicio de alimentos grupo integrarte atención interna grupo 1
- Se socializa
- Se socializa el tema a tratar con una lluvia de ideas entre los participantes.
- Se inicia la capacitación con una presentación en powerpoint.

DESARROLLO

1. Saludo inicial:

Se da inicio con un saludo al equipo de trabajo del servicio de alimentos manipuladores de alimentos indicándoles el tema a socializar, contaminación de alimentos y normativa actual de manipulación de alimentos.

1. Introducción:

En el marco del cumplimiento de los estándares establecidos en el plan de buenas prácticas de manufactura se realiza la capacitación del mes de mayo 2025, con el tema contaminación de alimentos, con diferentes actividades para que sean aplicadas en los procesos de la cadena de la producción de la unidad operativa para evitar así cualquier tipo de alteración o contaminación en las etapas de la transformación de los alimentos desde su recepción hasta el suministro final de los mismos y así dar cumplimiento con lo establecido en la normativa vigente colombiana resolución 2674 del 2013.

2. Objetivo:

Dar a conocer el estado de los alimentos, etapas del procesos y riesgos de contaminación, maduración o deterioro para prevención del deterioro de los alimentos y como debe ser aplicada una buena manipulación de estos en la unidad del servicio de alimentos

- Se realiza una retroalimentación de los métodos de conservación manejados en el servicio con el fin de seguir estos estándares y evitar la contaminación en esta etapa del proceso
- Identificar los lineamientos de alistamiento y pre-alistamiento para mitigar al máximo una la contaminación de los alimentos.
- Identificar las clases de contaminación que existen sus riesgos que estan expuestos en el servicio de alimentos, tener claridad las temperaturas seguras en los alimentos, para cumplir a cabalidad los lineamientos de almacenamiento de los alimentos y en la preparación de estos.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Seguir los lineamientos establecidos en la normatividad actual colombiana, para así garantizar el suministro de alimentos seguros e inocuos para el consumo humano.	Manipuladores de alimentos. Tecnologo de alimentos, nutricionista, personal que suministra los alimentos a la población	05-13-2025

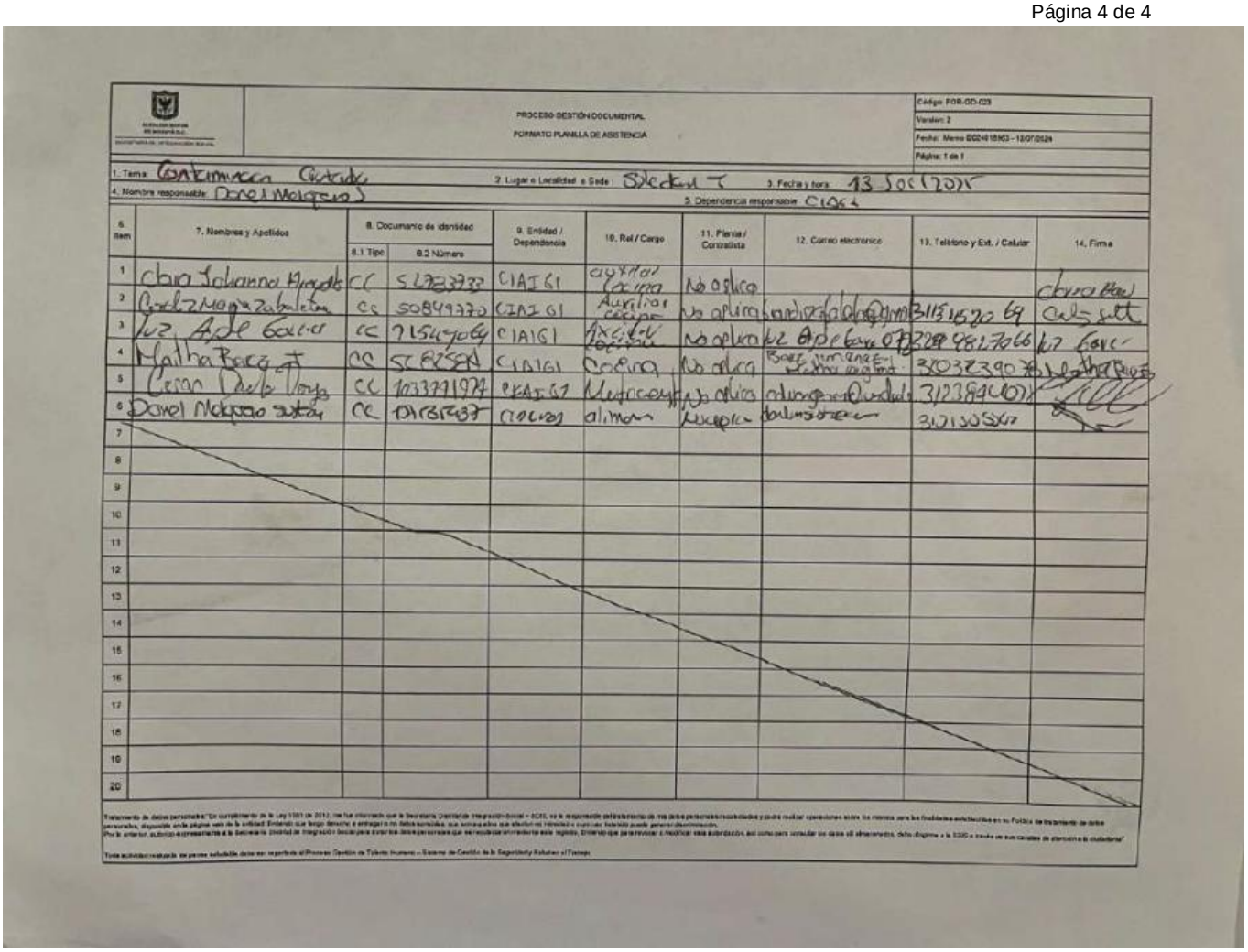
CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión / capacitación para el día 26-06-2025.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Daniel Melgarejo	Tec Alimentos	Centro integrarte atención interna grupo 1	

Anexos: lista de asistencia y presentación en Power Paint

Elaboró: Daniel Ignacio Melgarejo Sastoque



PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo 20241810G3 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Contratación Gestión
2. Lugar o Localidad o Sede: Sucursal T
3. Fecha y hora: 13 SEP 2024
4. Nombre responsable: Dorel Melgarejo S
5. Dependencia responsable: CIAG 1

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Clara Johanna Mendez	CC	51783733	CIAI G1	Apoyo Contra	No aplica			
2	Carlos Mauricio Zabaleta	CC	80849770	CIAI G1	Auxiliar Contra	No aplica		3115152064	
3	Luz Ayde Gomez	CC	71547064	CIAI G1	Asistencial	No aplica			
4	Martha Barco T	CC	52 [illegible]	CIAI G1	Contra	No aplica		3032390	
5	Cesar Pardo Vega	CC	1033771977	CIAI G1	Mantenimiento	Apoyo		3123844071	
6	Dorel Melgarejo Sutan	CC	79786737	CIAI G1	Almacen	Auxiliar		3171305577	
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales: "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales suministrados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para suscribir datos personales que se recolectan en el presente registro, entendiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada se puede solicitar debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Subsistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo