Lugar	Centro Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María
Fecha	28/10/2024
Tema	Inducción a plan de saneamiento básico
Desarrollo	1. Objetivo El objetivo principal de la cualificación es fortalecer en el personal del servicio de alimentación de la Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María los conocimientos necesarios para manejar adecuadamente la minuta de servicio contratada. 2. Introducción a la actividad La alimentación juega un papel fundamental en la salud y el bienestar de los individuos, especialmente en entornos como la Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María. Es por ello que la capacitación del talento humano encargado del servicio de alimentación adquiere una relevancia aún mayor. El día 22 de agosto de 2024, se realizó una reinducción con el propósito de fortalecer las habilidades y conocimientos del personal en el manejo adecuado de la minuta de alimentos. El objetivo principal es garantizar que el equipo esté debidamente preparado para seguir la minuta patrón, implementar el ciclo de menús de manera efectiva y realizar un análisis del aporte nutricional de las preparaciones servidas. Además, se pretende que el personal comprenda y aplique los criterios técnicos establecidos en el anexo, que contemplan posibles modificaciones en alimentos o preparaciones, siempre en concordancia con los estándares de calidad y nutrición exigidos por la institución. En última instancia, esta capacitación no solo busca mejorar la calidad de los servicios alimentarios ofrecidos, sino también promover la salud y el bienestar integral de los miembros de la comunidad a la que servimos. 3. Desarrollo del tema Se inicia la sesión con una breve pausa activa de movimiento y coordinación, donde los participantes debían seguir un comando numérico que indicaba una acción específica y que debían seguir a un ritmo constante, prestando atención a la variación de los comandos dictados por el orientador (nutricionista). Posterior al espacio de pausa activa, se procede a realizar una revisión rápida de los fundamentos de la minuta patrón y el ciclo de menús, reconociendo los estándares de calidad establecidos en el anexo técnico y las obligaciones contractuales, las cuales debemos realizar, monitorear y mejorar de manera continua. Se continúa desarrollando términos como “Intercambio” el cual se refiere a una cantidad específica de alimento que proporciona una cantidad similar de energía o nutrientes en comparación con otro alimento del mismo grupo. Estos alimentos pueden ser reemplazados o intercambiados entre sí. Las listas de Intercambios están diseñadas para agrupar alimentos con valores de energía, carbohidratos, proteínas, grasas y micronutrientes aproximadamente equivalentes. Por lo tanto, un alimento puede sustituirse por otros dentro de la misma

lista

Se explica además, el ítem de vigilancia nutricional donde se establecen todos los criterios de valoración nutricional y seguimiento; se comparten las características de la estrategia de información, educación y comunicación socializando su importancia en el fortalecimiento de estilos de vidas saludables; finalmente se explica la participación que tiene el área de nutrición para la ejecución del plan de saneamiento básico y se fortalece la educación a los asistentes en todos los procesos que se realizan desde el área de nutrición para la adecuada prestación del servicio en la comunidad de cuidado.

Durante las conclusiones se admite desconocimiento en el manejo de las consistencias de las preparaciones y su beneficio en el proceso de alimentación, debido a que no se había realizado actualización de las dietas de las personas mayores.

En cuanto al tema del Plan de Saneamiento, según la normatividad colombiana, es fundamental cumplir con ciertos lineamientos que garantizan la calidad e inocuidad de los alimentos, así como la seguridad en el ambiente de trabajo. Estos componentes están diseñados para asegurar que cada etapa del manejo de alimentos se realice de manera higiénica. A continuación, se detallan los principales puntos que todo establecimiento de alimentos debe cumplir:

Limpieza y desinfección de superficies y equipos

Es necesario mantener todas las áreas de trabajo limpias y desinfectadas. Esto incluye mesas, utensilios, electrodomésticos y cualquier equipo que tenga contacto con alimentos. Para ello, debemos usar productos adecuados que no dejen residuos que puedan contaminar los alimentos. Además, es importante establecer rutinas de limpieza diaria y profunda.

Control de plagas

Se deben tomar medidas preventivas para evitar la presencia de plagas como insectos y roedores. Esto implica contar con un plan de fumigación regular y realizar inspecciones para identificar posibles puntos de acceso o focos de infestación. Siempre debemos estar atentos a la aparición de cualquier indicio de plagas y actuar de manera inmediata.

Abastecimiento de agua potable

El agua que usamos en la cocina, tanto para la preparación de alimentos como para la limpieza, debe ser potable y cumplir con los estándares de calidad. Debemos revisar constantemente las instalaciones de agua y asegurarnos de que no haya contaminación en las tuberías o tanques de almacenamiento.

Manejo de residuos sólidos y líquidos

Es crucial que los residuos generados en la cocina se manejen de manera correcta para evitar la proliferación de bacterias y malos olores. Debemos contar con recipientes adecuados para separar los desechos orgánicos e inorgánicos y seguir las

normas de disposición final, asegurándonos de que no se acumulen dentro de las áreas de trabajo.

Higiene personal de los manipuladores de alimentos

Todo el personal debe cumplir con estrictas normas de higiene personal. Esto incluye el uso de uniforme limpio, el lavado constante de manos y uñas antes de manipular alimentos, y la utilización de elementos de protección como guantes y gorros. Además, se debe evitar el uso de joyas o relojes que puedan caer en la comida.

Estos cinco puntos son esenciales para garantizar que el ambiente en el que trabajamos sea seguro y que los alimentos que preparamos cumplan con los estándares de calidad e inocuidad exigidos por la ley.

4. Anexos

- Registro fotográfico

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	David Esteban Perdomo	Nutricionista	CC Corazón Inmaculado de María
	Hna. Anabelly Cadena	Coordinadora	CC Corazón Inmaculado de María
	Johan Santiago Murcia Sanchez	Auxiliar de cocina	CC Corazón Inmaculado de María

Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	No se generaron compromisos	No Aplica	No Aplica

Próxima reunión	Se propone una nueva reunión para el mes de noviembre.
Elaboró	David Esteban Perdomo Sossa

Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María
Convenio: 8478 de 2024
Componente: Nutrición y salubridad
Profesional: David Esteban Perdomo Sossa

Registro fotográfico de Inducción a plan de saneamiento básico





REVISIÓN Y APROBACIÓN			
RESPONSABILIDAD	**NOMBRE**	**CARGO**	**FIRMA**
Participante	Johan Santiago Murcia	Aux. de Cocina	Santiago Murcia
Elaboró	David Esteban Perdomo Sossa	Nutricionista	
Revisó	Hna. Anabelly Cadena	Coordinadora	Hna. Anabelly Cadena
Aprobó			

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

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo I2024018983 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Inducción Plan de saneamiento 2. Lugar o Localidad o Sede: Corazon Inmaculado 3. Fecha y hora: 31/10/2024

4. Nombre responsable: David Esteban Pardomo Sossa 5. Dependencia responsable: Nutrición y salubridad.

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	Hna. Arabelly Cadena	C.C	1086754440	Corazon inmaculado	Coordinadora		auxiliaramaca19@hotmail.	3125846671	Hna Arabelly Cadena
2	David Esteban Pardomo	CC	1144173243	corazón inmaculado	Nutrición		corazóninmaculado@gmail	3157627649	
3	Ana Maria Ballen	CC	1072748751	corazon inmaculada Maria	Aux cocina		anamariaballen16@gmail	3185533320	
4	Jefferson Ramos	CC	1015406453	Corazon inm Maria	T. cocina		jefferson.R@gm	3197302225	
5	Julian David Robayo	CC	1070475507	CC corazon inmaculado	Aux cocina		robayojulia	3166952861	Julian R.
6	Sara Camila Barreto	CC	1193069620	cccc. Inm Maria	AUX. cocina		Camilabarreto@hotmail.co	3169960329	SaraBarreto
7	Juna Vanessa Barbosa	CC	1019988168	cccc. Inm Maria	AUX. cocina		Ibarbosa1043@gmail	3041695787	Juna Barbosa
8	Sandra Milena Prada	CC	23637957	ccc corazon inmaculado	Aux cocina		PradoRodrigues si@	3108662625	
9	Hortencia Rodriguez D	CC	65.746822	ccc corazon inmaculado	cocina		———	3115014492	Hortencia
10	Idran Santiago Murcia	CC	1073154128	CC corazon de maria	cocina		Santiz3murcia@gm.	3213118695	Idran Santiago
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 recolectados 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 tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo 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 de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.