ACTA N° 71

FECHA: 10/05/2025

HORA: 12:00

LUGAR: Centro Integrarte Atención Interna Grupo 12

TEMA: Inducción al puesto de trabajo área de Tecnólogo en alimentos

ASISTENTES: Relacionados en lista

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo
2. Inducción al puesto de trabajo área de Tecnólogo en alimentos con relación a lo descrito en el anexo técnico del convenio 7369-2025
3. Compromisos y cierre

DESARROLLO:

1. Se reúnen el tecnólogo en alimentos del CIAI G12 y el coordinador para realizar la verificación de obligaciones contractuales y acciones a ejecutar según el anexo técnico.

2. Se hace lectura y aclaración de las obligaciones y acciones a ejecutar, se describe el objetivo general del área:

Sus obligaciones se orientan a implementar y acompañar los procesos tecnológicos del Servicio de alimentos, mediante la aplicación de los principios fundamentales para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, a través del diseño y selección de los mejores métodos de conservación, para garantizar alimentos seguros, nutritivos, saludables y adaptados a los hábitos de consumo y planes dietarios establecidos por el profesional de nutrición de la unidad operativa, teniendo en cuenta el máximo aprovechamiento de los recursos existentes siguiendo los protocolos del servicio de alimentos en el funcionamiento de sus diferentes etapas de proceso tecnológico y sanitario.

Se describen las obligaciones puntuales del Tecnólogo en alimentos

a. Cumplir con la revisión, apropiación e implementación de los documentos del Programa Alimentación y Nutrición, los cuales se encuentran publicados en la página web de la Secretaria Distrital de Integración Social, Sistema Integrado de Gestión– SIG; así como la línea técnica establecida en el presente anexo, para lo cual se implementarán los lineamientos y procedimientos con los instructivos, guías, manuales y formatos a su cargo: Lineamiento Alimentación y Nutrición para los servicios con apoyo alimentario LIN-PSS-042. Lineamiento promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física LIN PSS-01. Procedimiento planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales PERSONAS CON DISCAPACIDAD-PSS-017. Procedimiento Abastecimiento de Alimentos PERSONAS CON DISCAPACIDAD-PSS-038. Procedimiento Promoción de prácticas saludables en alimentación, nutrición y actividad física (PSANAF) PERSONAS CON DISCAPACIDAD-PSS-020.

b. Apoyar el diseño e implementación de una estrategia de información, educación y comunicación (IEC) para la disminución de pérdidas y desperdicios de alimentos en el servicio social.

c. Realizar de manera conjunta con el profesional de nutrición, el proceso de estandarización de preparaciones de alimentos y presentar la propuesta al equipo técnico delegado por la SDIS.

d. Garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados a los beneficiarios de la unidad operativa, a través de la implementación de los procesos de compra, recibo y almacenamiento de alimentos acorde con lo establecido en el Procedimiento de Abastecimiento de alimentos PERSONAS CON DISCAPACIDAD-PSS-038 y acciones definidas en el presente anexo técnico.

e. Realizar acompañamiento y orientación al personal manipulador de alimentos en los procesos de preparación, servido y distribución de alimentos de acuerdo con lo establecido en el Procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales PERSONAS CON DISCAPACIDAD-PSS-017 y acciones definidas en el presente anexo técnico.

f. Realizar seguimiento a la implementación de adecuadas practicas higiénicas, medidas de protección y mantenimiento de adecuadas condiciones sanitarias tanto en el Servicio de Alimentos como en las instalaciones de la unidad operativa, dando cumplimiento a la normatividad vigente y acciones definidas en el presente anexo técnico.

g. Documentar el plan de saneamiento y verificar el cumplimiento de sus programas tanto en la unidad operativa como en el servicio de alimentación, respetando la normatividad vigente y los lineamientos establecidos en el presente anexo.

h. Capacitar al talento humano en las normas sanitarias, métodos de cocción que mejoren las características organolépticas del producto y los métodos de conservación básicos, de acuerdo con la periodicidad definida en el presente anexo técnico.

i. Participar en las reuniones convocadas por la SDIS.

j. Las demás que se requieran con ocasión del objeto del convenio.

1. Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Dar cumplimiento a las obligaciones y acciones a ejecutar desde el área	CIAI G12	Durante vigencia del convenio.
Apoyar con las demás acciones relacionadas con su rol y con el trabajo interdisciplinar que se requiera	CIAI G12	Durante vigencia del convenio.

CONVOCATORIA.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
María Mónica Pérez Sotelo	Coordinador	CIAI G12	
Cristian Batista Muñoz Gutiérrez	Tecnólogo en alimentos	CIAI G12	

Anexos: Ninguno

Elaboró: María Mónica Pérez Sotelo - Coordinadora