COMERCIALIZADORA MEAL
TRABAJAMOS CON CALIDAD

Fecha:	**Ricaurte, Cundinamarca 10 Julio de 2021**		
Hora de inicio:	**08:00**	**Hora de inicio:**	**09:00**
Lugar:	**Centro Vacacional Ricaurte**		

ACTA QUE TRATA DE LA CAPACITACIÓN EN PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES).

ORDEN DEL DÍA

1. Verificación de asistencia
2. Temas a tratar

   Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).
3. Compromisos

DESARROLLO

1. Verificación de Quórum

Se realiza verificación a los funcionarios del área de alimentos y bebidas sin novedad

2. Temas a tratar:

Procedimientos Operativos Estandarizados

Para poder garantizar la uniformidad, reproducibilidad y consistencia de las características de los productos o procesos realizados en una empresa es necesario el adecuado ordenamiento del personal mediante procedimientos operativos estandarizados (POE), en inglés "Standard Operation Procedures" (SOPs), a partir de los cuales se detallan funciones y responsabilidades. Estos son aquéllos procedimientos escritos que describen y explican cómo realizar una tarea para lograr un fin específico, de la mejor manera posible. Existen varias actividades y operaciones, además de las de limpieza y desinfección, que se llevan a cabo en un establecimiento elaborador de alimentos que resulta conveniente estandarizar y dejar constancia escrita de ello para evitar errores que pudieran atentar contra la inocuidad del producto final. Algunos ejemplos son: monitoreo del funcionamiento de termómetros, recetas de todos los alimentos que se elaboran, transporte de los alimentos, selección de materias primas, mantenimiento en caliente de comidas preparadas, entre otros. La realización de POE es requerida por las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y por normas internacionales como por ejemplo, las normas ISO. Su aplicación contribuye a garantizar el mantenimiento de los niveles de calidad y servicio y tiene como propósito, además de suministrar un registro que demuestre el control del proceso, minimizar o eliminar errores y riesgos en la inocuidad alimentaria y asegurar que la tarea sea realizada en forma segura. Desarrollaremos a continuación algunas líneas de acción necesarias para el control de estos procedimientos y el acompañamiento a los establecimientos elaboradores de alimentos en el seguimiento de los mismos

Aproximaciones al concepto Los POE son instrucciones escritas para diversas operaciones particulares o generales y aplicables a diferentes productos o insumos que describen en forma detallada la serie de procedimientos y actividades que se deben realizar en ese lugar determinado. Esto ayuda a que cada

persona dentro de la organización pueda saber con exactitud qué le corresponderá hacer cuando se efectúe la aplicación del contenido del POE en la misma. Los POE garantizan la realización de las tareas respetando un mismo procedimiento y sirven para evaluar al personal y conocer su desempeño. Al ser de revisión periódica, sirven para verificar su actualidad y para continuar capacitando al personal con experiencia. Otra ventaja importante es que promueven la comunicación entre los distintos sectores de la empresa y son útiles para el desarrollo de autoinspecciones y auditorías. El propósito de un POE es suministrar un registro que demuestre el control del proceso, minimizar o eliminar desviaciones o errores y riesgos en la inocuidad alimentaria y asegurar que la tarea sea realizada en forma segura.

Los POE se originan de las Buenas Practicas, si no se desarrollan los POE, no se cumplen las Buenas Practicas.

Son normas (Reglamentos)	Describen una secuencia especifica de eventos para realizar una actividad.
Requisitos generales para diferentes aspectos del proceso.	Aseguran la estandarización.
Son universales.	Aplicables a operaciones especificas.
Indica lo que se debe: Hacer. Tener	Son propios de cada organización. Indican el: cómo, cuándo, dónde y quién lo hace.
	Basados en las normas (BP) o leyes correspondientes al rubro y/o pais.

Este proceso implica:

1. Escribir lo que se hace
2. Hacer lo que se ha escrito
3. Registrar lo que se hizo
4. Verificar
5. Corregir y mejorar

Los POE responden a las siguientes preguntas:

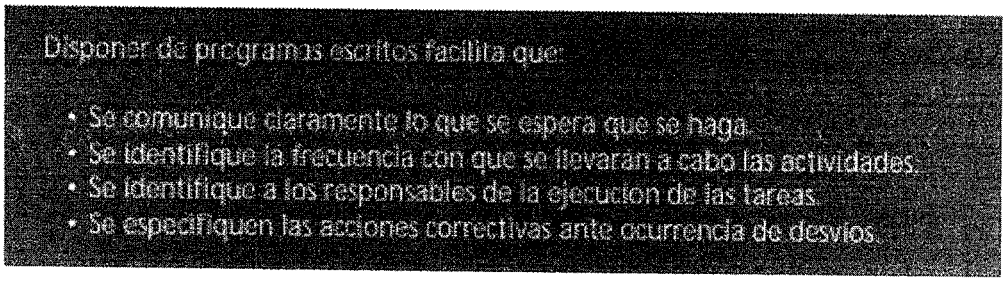
- ¿Porque está siendo realizada la tarea?
- ¿Quien esta realizando la tarea?
- ¿Que están haciendo?
- ¿Con que frecuencia?
- ¿Cuales son los limites?
- ¿Cuales son las medidas correctivas (inmediatas) y preventivas (a largo plazo)?

Pasos para la confección de un POE
Los POE deben ser desarrollados con un enfoque sistematico y originarse a partir de la observación y analisis de un trabajo o tarea especifica.
Los pasos que se deben tener en cuenta para su elaboración son los siguientes:

- Identificar las tareas.
- Usar un enfoque de equipo.
- Conducir un analisis de tareas que incluya:
  - Investigación de las reglamentaciones, directrices y procedimientos.
  - Observaciones de la operación.
  - Identificacion de los pasos en el procedimiento.
  - Desarrollo de un diagrama de flujo.

Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento El mantenimiento de la higiene es una condición clave para asegurar la inocuidad de los productos en cada una de las etapas de la cadena alimentaria (desde la producción primaria hasta el consumo) e involucra una serie de prácticas esenciales

como la limpieza y desinfección de las superficies en contacto con los alimentos, la higiene del personal y el manejo integrado de plagas. Dentro de los POE (procedimientos operativos estandarizados) se encuentran los POES (procedimientos operativos estandarizados de sanitización) que involucran una serie de prácticas esenciales para el mantenimiento de la higiene que se aplican antes, durante y después de las operaciones de elaboración, siendo condición clave para asegurar la inocuidad de los productos en cada una de las etapas de la cadena alimentaria. Un punto importante a considerar durante la implementación de un programa POES es establecer procedimientos eficaces de mantenimiento de registros, ya que estos muestran los procedimientos en detalle; ofrecen datos de las observaciones realizadas diariamente (planillas POES pre-operacionales y operacionales de los distintos sectores); de los desvíos detectados y de las acciones correctivas aplicadas para su solución. Los establecimientos deben tener registros diarios que demuestren que se están llevando a cabo los procedimientos de sanitización que fueron delineados en el plan de POES, incluyendo las acciones correctivas que fueron tomadas.



Compromisos.

Actividad	Responsables	Fecha Entrega
1. Exigir la implementación de POE en todos los establecimientos que elaboran/ fraccionan/ comercializan alimentos. Una buena forma de lograrlo es establecer un acuerdo para un plan de implementación en cada local, detallando tiempos y compromisos, y realizar el seguimiento de su cumplimiento.	Personal Alimentos y Bebidas	Permanente
2. Indicar qué procedimientos se deben planificar y estandarizar en un establecimiento determinado	Personal Alimentos y Bebidas	Permanente

YAIR ALEXANDER MENESES
Contratista puntos de Servicio CEVAR

NUBIA ESTELA ALVAREZ SANABRIA
Especialista en Gerencia en Riesgo Laboral

Diagonal 7 No. 13 – 85 Zona Urbana Ricaurte
Teléfono Celular: 3102346357

Fecha:	**Ricaurte, Cundinamarca 10 Julio de 2021**		
Hora de inicio:	**08:00**	**Hora de inicio:**	**09:00**
Lugar:	**Centro Vacacional Ricaurte**		

LISTA DE ASISTENTES

ACTA QUE TRATA DE LA CAPACITACIÓN EN PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES).

NOMBRE COMPLETO	CELULAR	FIRMA
Nelson Cuervo Prada	3227598811	
Emperatriz Gonzalez	3133556160	
Edward Vargas Peña	3203410765	
Diana Rivera	3207785255	
Denis Rivera P.	3213193330	