ACTA No. 4145.020.14.63.	FECHA:	07 / jun / 2022
	HORA INICIAL:	02:30 pm
	HORA FINAL:	05:00 pm
OBJETIVO: Realizar actividad de educación y comunicación en buena manipulación de alimentos, promovida por el Comité Comunitario EPV Buitrera.	LUGAR: Iglesia Pentecostal Buitrera	

ASISTENTES: Nubia Milena Duque Acuña - Contratista, Rossemary Torres - Promotora Comité Comunitario “Entornos para la Vida” del corregimiento La Buitrera. (Ver listado de asistencia)

AUSENTES: N/A

INVITADO: N/A

ORDEN DEL DÍA

1. Saludo y socialización del objetivo de la reunión
2. Realizar educación y comunicación en manipulación higiénica de alimentos a vendedores y manipuladores de alimentos.
3. Tareas y compromisos

.

DESARROLLO:

1. Saludo y socialización del objetivo de la reunión

Nubia Milena Duque del Procedimiento Gestión para la Promoción de Entornos para la Vida de la Secretaría Distrital de Salud de Cali, dio la bienvenida a los asistentes e informó que esta capacitación fue promovida por el Comité Comunitario “Entornos para la Vida” del corregimiento La Buitrera, para ello invitaron al médico veterinario Juan Andrés Guarnizo – del grupo de IVC Alimentos y Bebidas Alcohólicas del Grupo de Salud Ambiental de este Organismo.

Nubia Milena Duque informó que esta actividad educativa hacer parte de la intervención que el Comité Comunitario está realizando en el sector los Cerros. Contextualizó sobre las acciones que han realizado y las próximas a desarrollar.

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

2. Realizar educación y comunicación en manipulación higiénica de alimentos a vendedores y manipuladores de alimentos.

Seguidamente el médico veterinario Juan Andrés Guarnizo se presentó y procedió a dictar la capacitación:

Se inició el abordaje de la presentación con el uso adecuado de los alimentos, en donde se realizó la siguiente pregunta: ¿Por qué es importante capacitarse en el manejo higiénico de los alimentos? Para Prevenir las Enfermedades Transmitidas por Alimentos ETAs y Garantizar la Inocuidad del alimento. Luego se continua con los siguientes conceptos de alimento:

Es todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos.

Alimento contaminado: Contiene agente y/o sustancias extrañas (Biológicas, químicas, físicas) - Cantidades superiores a las permitidas nacionales o internacionales.

Alimento perecedero -Inician su descomposición de manera rápida y sencilla. -Necesitan de frío para retrasar su deterior. Ejemplo como el pescado, leche, queso, carnes.

Alimento adulterado:
a. Al cual se le hayan sustituido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.
b. Que haya sido adicionado con sustancias no autorizadas.
c. Sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales.
d. Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales.

Alimento fraudulento:
a. Lo nombran o venden con un nombre distinto al que le corresponde;
b. Su envase, rótulo o etiqueta contiene diseño o declaración ambigua, falsa, que puede inducir o producir confusión respecto de su composición y uso.
c. No procede de sus verdaderos fabricantes o tiene la apariencia general de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada, y se denomina como este, sin serlo.

Hizo énfasis en el Grupo de Alimentos que producen mayor, medio y menor riesgo en salud pública:

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

- Mayor Riesgo en Salud Pública: Alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y pueden favorecer la formación de toxinas y alimentos que pueden contener químicos nocivos. Ejemplo las carnes crudas
- Riesgo Medio en Salud Pública: Alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero no favorecen su crecimiento debido a las características, el tipo o el procesamiento del mismo. Ejemplo pulpa de frutas en empaque.
- Menor Riesgo en Salud Publica: Alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y no favorecen su crecimiento, debido a las características del producto. Ejemplo: Los granos

Continuó con el concepto de buenas prácticas de Manufactura (BPM): Son los principios básicos y practicas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, La BPM busca prevenir y evitar la contaminación (física, química o biológica) y alteración o deterioro de los alimentos.

Para la buena práctica de manufactura (BPM) se debe tener en cuenta:

- El recurso humano (personal manipulador)
- Instalaciones físicas y sanitarias (aspectos locativos)
- Equipos y utensilios
- Servicios básicos (Agua, alcantarillado, energía…)
- Materias primas y producto final (recepción, almacenamiento, conservación, preparación y servido) rotulado de alimentos.
- Plan de saneamiento: Limpieza y desinfección, residuos sólidos y líquidos, control de plagas.

Explicó qué es el personal manipulador: Es toda persona que interviene directamente y aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos, es decir, el campesino, productor, transportador, comercializador y usted.

El manipulador debe tener:

- Un buen estado de salud: Certificado médico de aptitud para manipular alimentos, no presentar enfermedades infectocontagiosas.
- Educación y capacitación: Formación en educación sanitaria, principios de BPM y prácticas higiénicas (mínimo 10 horas anuales).

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

El personal manipulador debe usar: Cofia, cubrebocas, ropa limpia y apropiada, manos limpias y desinfectadas, usar guantes, reportar heridas o cortadas al supervisor, usar calzado limpio y apropiado.

NO debe: Estornudar ni toser, no fumar ni comer, no usar plumas, no usar perfume, no usar anillos ni reloj, no uñas largas ni esmalte.

En ese orden de ideas se continua con: ¿Qué es calidad e inocuidad de los alimentos?

INOCUIDAD: Alimentos que no representan peligros biológicos, químicos y físicos nocivos para la salud humana (son la garantía de que no causarán daño al consumirlos)
La inocuidad=
● Indica que un producto no va a causar ningún daño al consumidor.
● La inocuidad hace parte de la calidad.
● No es negociable.

CALIDAD: la calidad se refiere a la capacidad que posee un objeto para satisfacer necesidades implícitas o explícitas según un parámetro, un cumplimiento de requisitos de cualidad.
La calidad=
● Significa satisfacer los requisitos del cliente.
● Si queremos ofrecer un producto de calidad, debemos velar por su inocuidad.
● Se puede negociar.

Nota: Un producto puede ser de muy buena calidad, pero si no es inocuo no es apto para consumo. Un producto puede ser de baja calidad, pero seguir siendo inocuo y apto para consumo.

TIPS DE PELIGROS:
1. FÍSICOS ● Metal ● Vidrio ● Plástico ● Madera ● Otros.
2. QUÍMICOS ● Residuos de plaguicidas ● Residuos de medicamentos veterinarios ● Residuos de detergentes ● Residuos de desinfectantes ● Metales pesados.
3. BIOLÓGICOS ● Bacterias ● Virus ● Parásitos ● Hongos y levaduras.

¿Qué son los microorganismos? Los microorganismos son seres vivos muy pequeños, tanto que son invisibles al ojo humano. Hay tres tipos diferentes de microorganismos: buenos, malos y peligrosos. Considerados PELIGROS BIOLÓGICOS. La mayoría de los microorganismos “crecen” por multiplicación.

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

Microorganismos buenos: Son útiles para obtener el kumis, vino, vinagre, yogurt, pan, quesos, etc.
Microorganismos malos: Crecen en los alimentos y los alteran los fermentan, los acidifican, los enrancian y producen toxinas o venenos que causan enfermedades y a menudo la muerte.

Factores que favorecen el crecimiento bacteriano:

1. Factores internos: a. Contenido de nutrientes, b. PH, c. Actividad de agua
2. Factores externos: a. Oxígeno, b. Humedad, c. Temperatura

CONTAMINACIÓN
Es la introducción de peligros biológicos, químicos y físicos en un alimento que hacen que este sea inseguro o no apto para su consumo, existen tres tipos:

1. BÁSICA O PRIMARIA
   Producción de materia prima y/o alimentos
   Elaboración de productos alimenticios
2. DIRECTA
   Manipuladores
   Utensilios
   Instalaciones físicas
3. CONTAMINACIÓN CRUZADA

Transferencia de microorganismos a los alimentos desde otra persona, objeto o alimento.
Debe señalarse que, el medico Juan Andrés Guarnizo enfatizó que, para hacer una buena manipulación de alimentos, se debe hacer un llamado al tema de la limpieza y desinfección.

Limpieza: Es el proceso u operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables, es decir, Aquellas acciones de eliminación física de suciedad (barrer, aspirar, aplicar jabón, lavar).
La Limpieza previene la presencia de plagas. SUCIEDAD = PRESENCIA DE PLAGAS Y ROEDORES (Residuos de alimentos)
La Limpieza previene el crecimiento de microorganismos. HUMEDAD + CALOR + SUCIEDAD (Nutrientes) = CRECIMIENTO MICROBIOLÓGICO

Desinfección: Es el tratamiento físico-químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública, sin que dicho tratamiento afecte la calidad e inocuidad del alimento. El Primer paso de la Desinfección es un buen proceso de Limpieza.
Limpieza + Desinfección = SANITIZACIÓN.

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

Dentro de este marco se continuó con el tema de enfermedades transmitidas por alimentos:
Efecto de infección:
La enfermedad es causada por los o el microorganismo presente en el alimento y capaz de desarrollarse en el consumidor al ser ingerido.
Efecto de Intoxicación:
La enfermedad es causada por toxinas (sustancias químicas perjudiciales para la salud) elaboradas por el microorganismo en el alimento antes de ser consumido o por sustancias químicas presentes en el alimento.

Por consiguiente, se dio paso al tema de almacenamiento y conservación de alimentos:

- llevarse control de primeras entradas y salidas como las fechas de caducidad y vencimiento de los productos.
- Utilizar envases que estén fabricados con materiales apropiados para estar en contacto con los alimentos.
- Almacenar insumos, productos terminados en sitios que eviten su deterioro y contaminación.
- En lugares destinados para el almacenamiento no debe de realizarse diferentes actividades.
- Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes, y otras sustancias químicas deben estar marcadas o etiquetadas.
- Se debe disponer de equipos de refrigeración y/o congelación para garantizar la conservación de productos debe estar entre 4 a 18 grados centígrados.

PREPARACIÓN Y SERVIDO DE ALIMENTOS
Los vegetales (Hortalizas, papas, yucas, etc.) deben ser lavados antes de ser llevados al área de preparación o seleccionarlos.
Las verduras y hortalizas que se consuman crudas deben de lavarse y desinfectarse con sustancias permitidas.
Realizar el servido de los alimentos de manera higiénicas y con utensilios previamente lavados y desinfectados, los productos alimenticios deben de estar protegidos de la contaminación ambiental.

Finalmente hizo referencia a los protocolos de bioseguridad, resolución 223 de 2021. Las medidas generales que han demostrado mayor evidencia para la contención de la transmisión del virus son las siguientes:

Lavado de manos: Su objetivo es eliminar todos los agentes microbianos que se encuentren en uñas, dedos y áreas interdigitales.

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

Las manos deben lavarse con agua y jabón, desinfectante cada vez que se haga algo que pueda contaminarlas como tocar basura, manipular dinero, tocarse el cabello o rascarse, etc.
Distanciamiento social: Los trabajadores deben permanecer al menos a 2 metros de distancia de otras personas y entre los puestos de trabajo evitando el contacto directo. El aforo máximo deberá permitir el distanciamiento mínimo de 2 metros. Estas mismas condiciones se deben aplicar en los sitios donde se consumen alimentos (comedores, cafeterías, etc) y en los sitios de descanso. No se deben permitir reuniones en grupos en los que no se pueda garantizar la distancia mínima de 2 metros.

Uso de tapabocas:
• El uso de tapabocas es obligatorio en todos los lugares y ambientes de trabajo.
• La colocación debe ser sobre la nariz y debajo del mentón. • Realizar lavado de manos antes y después de usar el tapabocas.
• No tocar el tapabocas durante su uso.
• El tapabocas durante 8 horas de manera continua, siempre y cuando no este roto, sucio o húmedo.
• No reutilizar el tapabocas de un solo uso o desechable.
Adecuada ventilación:
Mantener ventanas y puertas abiertas para lograr intercambio de aire natural.
Realizar evaluación y adecuación de las condiciones de ventilación y aforo máximo de los lugares de trabajo.
En lugares cerrados garantizar: La ventilación, así sea con el uso de ventiladores, evitar el uso de aire.

Seguidamente Juan Andrés Guarnizo hizo referencia al manejo de los residuos, para lo cual señaló la importancia de identificar el tipo de residuos, capacitar en la correcta separación de los mismos, realizar su recolección permanente, realizar limpieza y desinfección de los contenedores, garantizar los elementos de protección personal, realizar lavado de manos después de manipular los residuos.

Por último, recordó el Código de colores para la separación de los residuos a nivel nacional:
Blanco – Residuos Aprovechables: Plástico, cartón, vidrio, papel, metales
Verde – Residuos Orgánicos Aprovechables: Restos de comida, desechos agrícolas
Negro – Residuos No Aprovechables: Papel higiénico, servilletas, papeles y cartones contaminados con comida, papeles metalizados.

Al final Juan Andrés Guarnizo cierra la capacitación con la siguiente frase:

"La seguridad alimentaria es responsabilidad de todos.

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

Recuerda:
Aplicando buenas prácticas higiénicas
garantizamos la salud del consumidor"

Durante la capacitación los asistentes realizaron varias preguntas, las cuales fueron aclaradas por el facilitador. En la jornada educativa participaron 28 personas.

Se informó a los asistentes a la capacitación que en 15 días se les entregará los certificados de participación.

Nubia Milena Duque informó que en el marco de las acciones que se programaron para la intervención en el sector los Cerros, se desarrollarán:

a. Capacitación en tenencia responsable de mascotas (TRA), la cual está proyectada para el miércoles 15 de junio, 2.00 pm, en este mismo espacio, por lo cual solicitó verbalmente el préstamo del lugar, la señora Miriam Viveros confirmará el mismo.
b. Jornada educativa intersectorial en manejo adecuado de residuos sólidos, vacunación antirrábica para perros y gatos e inscripción a taller de elaboración de jabón con aceite de cocina reutilizado y recolección de aparatos eléctricos y electrónicos en las viviendas del sector, esta actividad se realizará el martes 28 de junio, de 9:00 am a 12:00 pm.

Al final se acercaron las siguientes personas que expresaron su interés en hacer parte del Comité Comunitario EPV del corregimiento la Buitrera:

Ana María Muñoz: 3108609718, Miriam Viveros: 3202957912 (Iglesia Pentecostal), Ederlys Cerón: 3172823111, Edwin José Luna: 3117573074, Jackeline Luna: 3146022646.

4. Tareas y compromisos

a. Confirmar espacio de la iglesia Pentecostal para realizar la capacitación en tenencia responsable de animales a cargo del Centro de Bienestar Animal.
b. Entregar certificados de participación en la capacitación.
c. Convocar a una próxima reunión a las personas que expresaron su interés en hacer parte del CCEPV del corregimiento La Buitrera.

OBSERVACIONES GENERALES (Propuestas, Cambios y/o Adiciones): N/A

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

TAREAS Y COMPROMISOS ESTABLECIDOS EN ESTA REUNION		
QUÉ HACER	RESPONSABLE	FECHA COMPROMISO
a. Aplicar lo aprendido en la capacitación.	Nubia Milena Duque Contratista Entornos para la Vida	Permanente
b. Confirmar espacio de la iglesia Pentecostal para realizar la capacitación en tenencia responsable de animales a cargo del Centro de Bienestar Animal.	Miriam Viveros – Iglesia Pentecostal	13 / jun / 2022
c. Entregar certificados de participación en la capacitación.	Nubia Milena Duque Contratista Entornos para la Vida	21 / jun / 2022
d. Convocar a una próxima reunión a las personas que expresaron su interés en hacer parte del CCEPV del corregimiento La Buitrera.	Nubia Milena Duque Contratista Entornos para la Vida	Julio 2022

Firmas (responsables)

NUBIA MILENA DUQUE ACUÑA
Contratista
Secretaría Distrital de Salud de Cali

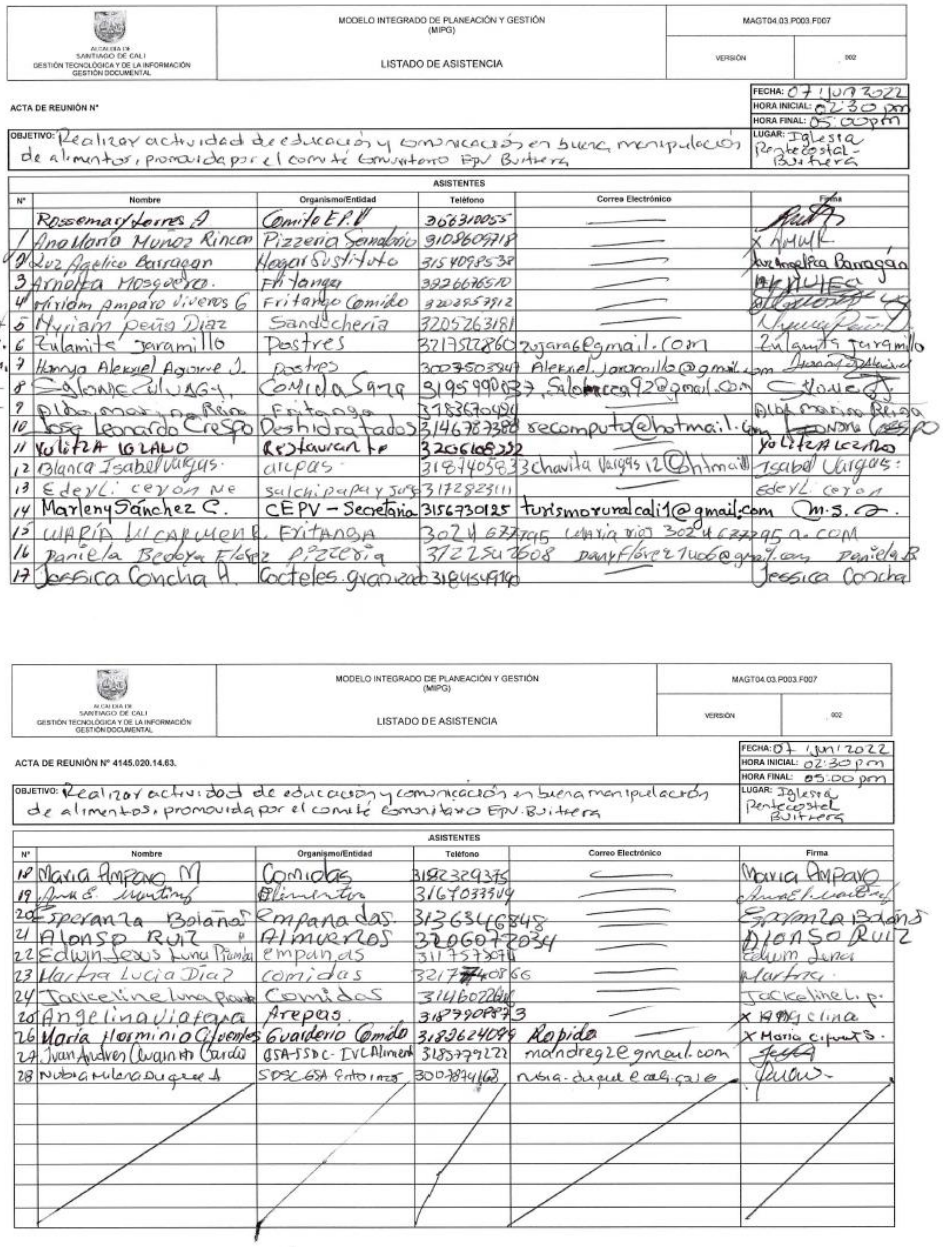
ROSSEMARY TORRES ASTUDILLO
Promotora Comité Comunitario EPV
Corregimiento La Buitrera

OTA: Se anexa listado de asistencia compuesto por dos (2) folios y registro fotográfico compuesto por un (1) folio.

Revisó: Nubia Milena Duque Acuña - Contratista

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

LISTADO DE ASISTENCIA



MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN (MIPG) — LISTADO DE ASISTENCIA — MAGT04.03.P003.F007 — VERSIÓN 002

ACTA DE REUNIÓN N°

FECHA: 07 jun 2022
HORA INICIAL: 02:30 pm
HORA FINAL: 05:00pm
LUGAR: Iglesia Pentecostal Buitrera

OBJETIVO: Realizar actividad de educación y comunicación en buena manipulación de alimentos, promovida por el comité Sanitario EPV Buitrera

ASISTENTES

N°	Nombre	Organismo/Entidad	Teléfono	Correo Electrónico	Firma
	Rossemary Torres A	Comité E.P.V	3683100355		
1	Ana María Muñoz Rincón	Pizzería Semáforo	3108609718		
2	Luz Angelica Barragán	Hogar Sustituto	3154098538		
3	Arnolfa Mosquera.	FR Tangel	3226616510		
4	Mirian Amparo Viveros G	Fritanga Comidas	3202857512		
5	Myriam Peña Diaz	Sandchería	3205263181		
6	Eulamite Jaramillo	Postres	3217572860	2ujara6@gmail.com	
7	Hamya Alexiel Aguirre J.	postres	3003503844	Alexiel.jaramillo@gmail.com	
8	Salome Cely AG+.	Comida Sana	3195990837	Salomeca92@gmail.com	
9	Blanca Isabel Vargas.	Fritanga	3183670490		
10	Jose Leonardo Crespo	Deshidratados	3146767380	secomputo@hotmail.com	
11	YULIZA IGLALO	Restaurante	3206108222		
12	Blanca Isabel Vargas.	cicpas	3194058333	chavita Vargas 12@hotmail	
13	Edeyl. ceron Ne	salchipapas y jugos	3172823111		
14	Marleny Sánchez C.	CEPV – Secretaria	3156730125	turismorural cali1@gmail.com	
15	MARÍA LUCARMEN R.	Fritanga	3024627745	Lamaria rios 3024627745 a.com	
16	Daniela Bedoya Flórez	pizzería	3122506608	DanyFlórez1406@gmail.com	
17	Jessica Concha H.	Cocteles	3184544940		

MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN (MIPG) — LISTADO DE ASISTENCIA — MAGT04.03.P003.F007 — VERSIÓN 002

ACTA DE REUNIÓN N° 4145.020.14.63.

FECHA: 07 jun 2022
HORA INICIAL: 02:30 pm
HORA FINAL: 05:00 pm
LUGAR: Iglesia Pentecostal Buitrera

OBJETIVO: Realizar actividad de educación y comunicación en buena manipulación de alimentos, promovida por el comité Sanitario EPV Buitrera

ASISTENTES

N°	Nombre	Organismo/Entidad	Teléfono	Correo Electrónico	Firma
18	María Amparo M	Comidas	3182329375		
19	Ana E. Martínez	Alimentos	3167033504		
20	Esperanza Bolaños	Empanadas	3136346848		
21	Alonso Ruiz	Almuerzos	3206077034		
22	Edwin Jesus Luna Piamba	empanadas	3117577076		
23	Martha Lucia Diaz	comidas	3217740866		
24	Jackeline Luna Pianda	Comidas	3146072644		
25	Angelina Viafara	Arepas	3187908873		
26	María Hermilia Clavijo Valderrama	Guarderia Comida	3183624049	Rapido	
27	Juan Andres Quintero Cardo	GSA-SSDC-IVC Alimen	3185779221	mandrez2@gmail.com	
28	Nubia Milena Duque A	SDSC GSA Epidemio	3007894163	nubia.duque@cali.gov.co	

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

REGISTRO FOTOGRÁFICO





Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.