ACTA N° 1

FECHA: Bogotá, 22 noviembre de 2022

HORA: 7:30 AM -8:30 AM

LUGAR: CCCP LOURDES

TEMA: Criterios de Aceptación y Rechazo de la Materia Prima

ASISTENTES: Personal manipulador de alimentos y nutricionista operador

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo
2. Desarrollo del taller

DESARROLLO:

Criterios mínimos de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos, que se describen a continuación:

✓ **Carne**

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Firme, elástica al tacto y ligeramente húmeda.	Carne blanda y flácida. Superficie viscosa, babosa o con lama.
Color, Tejido muscular	Color Rojo cereza brillante para carne de res y ternera y rosa pálido para carne de cerdo.	Verdosa, café o púrpura, (bactéria) Negro o Blanco (Moho). Descolorida.
Temperatura	Refrigerada no mayores de 4°C +/- 2ºC;	Sin refrigerar y a más de 6 ºC, ó con signos de descongelamiento.
Olor	Ligero Característico	Agrio
Apariencia	Limpia, con parte cobertura de grasa.	No debe exudar agua o sangre, sin lama o moho

Rotulación	Con sticker no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: Nombre del producto, cantidad, nombre del proveedor, lote, fecha de vencimiento y temperaturas de almacenamiento.	No cuenta con el rotulado y la información requerida.

✓ **Pollo**

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Firme, húmeda y elástica a la presión	Carne blanda y flácida
Color, Tejido muscular	Blanco, sin decoloración o ligeramente rosado.	Carne grisácea, verdosa o amoratada.
Temperatura	No mayores de 4°C +/-2ºC	Sin refrigerar y a más de 6ºC
Olor	Ligero característico	Agrio, rancio
Apariencia	Limpia	Porciones pegajosas bajo las alas y por las coyunturas.
Rotulación	Con sticker no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: Nombre del producto, cantidad, nombre del proveedor, lote, fecha de vencimiento y temperaturas de almacenamiento.	No cuenta con el rotulado y la información requerida.

✓ **Pescado**

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Carne firme y elástica a la presión. Escamas firmes	Carne blanda – flácida –viscosa Escamas blandas y se desprenden fácilmente
Color, Tejido muscular	Brillante Tejido muscular blanco Agallas rojas, brillantes y húmedas	Decolorado y con manchas Tejido muscular con manchas rojizas Agallas blancas, grises o verdosas
Temperatura	.Refrigeración: no mayores de 4°C +/-2ºC, Congelado menor a -18ºC	Sin refrigerar y mayor de 6ºC, o con signos de descongelamiento.

Olor	Fresco y natural, sin presencia de olor fuerte	Agrio – amoniaco.
Apariencia	Ojos brillantes, húmedos, transparentes, cristalinos salientes Vientre con paredes intactas - Forma normal Órganos intactos	Ojos turbios, rojizos, hundidos, secos Vientre roto o hinchado Órganos blandos o líquidos, masa gris
Rotulación	Con sticker no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: Nombre del producto, cantidad, nombre del proveedor, lote, fecha de vencimiento y temperaturas de almacenamiento.	No cuenta con el rotulado y la información requerida.

✓ **Leche y productos lácteos**

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Característica del producto.	Mantequilla: blanda Crema de Leche: liquida, y con capa babosas. Yogurt o Kumis: desuerado "tipo leche cortada"
Color, Tejido muscular	Característico del producto	Mantequilla color amarillo Crema de leche amarilla
Temperatura	No mayores de 4°C +/-2ºC refrigerados	Mayor a 6ºC y sin refrigerar
Olor	Característico	Olor a descomposición, rancio
Apariencia	Pasteurizados Sin partículas extrañas. En recipientes originales en buen estado, limpios, sin roturas y con fecha de caducidad sin cumplirse.	Sin pasteurizar Con partículas extrañas y/o moho. En recipientes o envases deteriorados Sin fecha de caducidad o ya vencida.
Rotulado	Cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005.	Productos que no cumplan con la Resolución 5109 de 2005.

✓ **Huevos**

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Al agitarlo no se debe sentir movimiento. Clara viscosa. La yema no se rompe fácilmente. La clara se adhiere a la yema perfectamente.	Al partirlo y colocarlo sobre un plato la yema no permanece centrada, firme ni protuberante. Yema aplastada, clara aguada. Al agitarlo se siente movimiento.
Color	Blanco o rojizo Clara: transparente	Negro

	Yema: amarilla	
Temperatura	Menor a 25ºC	Mayor a 25ºC
Olor	Normal	Descompuesto
Apariencia	Cascaron entero, sin roturas y limpio, sin presencia de Excremento	Cascaron con grietas, sucio, con manchas o pecas, con residuos de materia fecal y/o plumas.
Rotulado	Por huevo con maquina o Stiker por cubeta que contenga mínimo: Productor, lote y fecha de vencimiento.	Sin presencia de rotulado.

✓ **Enlatados:**

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Característica del producto	Cuyos contenidos estén espumosos.
Color	Característico	-
Temperatura	Ambiente	-
Olor	Característica	Olor y sabor no característicos.
Apariencia	Fecha de vencimiento vigente. Latas lisas sin abolladuras, ni abombadas y sin oxidación.	Sin fecha de vencimiento o ya caducada. Latas mal selladas, oxidadas, abolladas, abombadas, con fugas o que estén goteando. Nota: Como abolladuras, se denota aquellas latas que presentan hundimientos profundos o en la mayor parte de la superficie.
Rotulado	Cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005.	Productos que no cumplan con la Resolución 5109 de 2005.

✓ **Cereales, granos y harinas**

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Entera para granos y cereales Harina: característica.	Granos y cereales partidos Harina arenosa.
Color	Característico del grano, cereal o harina	
Temperatura	Ambiente	Presencia de humedad
Olor	Característico	Fermentación, rancio o desagradable

Apariencia	Empaque en buen estado, limpio e integro. Las harinas deben estar sin materia terrosa, parásitos larvas, gorgojos, hongos e impurezas. Con fecha de vencimiento vigente	Empaque perforado, roto. Presencia de humedad, moho, materiales extraños como piedras, metales, tierra, terrones, restos de insectos o huevecillos. Sin fecha de vencimiento o ya caducada.
Rotulado	Cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005.	Productos que no cumplan con la Resolución 5109 de 2005.

✓ **Frutas y verduras**

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
	Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas cafés, sin moho azul en frutas cítricas. Color y Olor característico del producto, sabor agradable según el producto. Tejidos firmes y cáscara integra.	Con exceso de suciedad. Descompuestas. Con magulladuras y partes blandas grietas, con agujeros y malformaciones. Con moho. Sus tejidos no son firmes, color y olor no característico.

✓ **Criterios para evaluar la calidad del pan blando**

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Consistencia suave y esponjosa, corteza suave y dorada	Dura.
Color	Color blanco en el interior	Verdoso o con punto negros por presencia de moho.
Olor, sabor	Característico	Extraño como a gasolina, químicos, jabón.
Apariencia	Apariencia fresca.	Presencia de signos de humedad o envejecimiento
Rotulado	Cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005.	Productos que no cumplan con la Resolución 5109 de 2005.

✓ **Criterios para evaluar la calidad de la papa**

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Consistencia firme y gruesa.	Al frotar la piel se desprende fácilmente. Blanda.
Color	Marrón oscuro por fuera, pulpa de color amarillo parejo	Color marrón en la pulpa.
Temperatura	Ambiente	Con presencia de humedad
Olor, sabor	Característico	Extraños
Apariencia	Buen estado de madurez, buena forma, limpia, sin contaminantes químicos.	Presencia de huecos, caminos, u hongos. Presencia de signos de infestación o infecciones Presencia de germinación

✓ **Criterios para evaluar la calidad de la arracacha**

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Dura al tacto, firme	Con magulladuras y daños causados por plagas o enfermedades.
Color	Amarillo claro	Color diferente al indicado
Temperatura	Ambiente	Con presencia de humedad
Olor, sabor	Característico	Extraños
Apariencia	Sana, limpia, de aspecto fresco. Sin contaminantes químicos.	Con tierra, raíces secundarias, hojas y/o partes aéreas de la planta. Con heridas, cortaduras, cicatrices o babosa. Presencia de signos de infestación o infecciones.

✓ **Criterios para evaluar la calidad de la yuca**

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD

Textura	Entera, firme y dura, con la forma característica, Indica frescura, al hacer un corte en la punta sale líquido blanco y la pulpa es blanca o cremosa. La cobertura externa carrasposa y la interna suave.	Indica vejez, presencia de anillos grisosos y al cocinarla no queda blanca, se cristaliza y toma sabor amargo
Color	Color externo café y pulpa	Color diferente y/o grasoso

Es el método más usado y se realiza de la siguiente manera:

- Llenar un vaso con hielo triturado. Agregar agua potable fría hasta que el vaso esté lleno y agitar bien la mezcla.
  Colocar la varilla o la sonda del termómetro en el centro del vaso sin tocar la base o los costados del recipiente hasta que el área sensible esté totalmente sumergida. Espere 3 minutos o hasta que el indicador deje de moverse.
- Agitar el contenido para garantizar una distribución de temperatura homogénea. Esperar hasta que el lector se detenga.
- Sostener la tuerca de calibración con unas pinzas o con otra herramienta y gire la cabeza del termómetro hasta que marque 0°C (32°F).
- Si la temperatura registrada no es 0°C (32°F), se debe proceder a mandar calibrar el termómetro o en su defecto a contar con uno nuevo.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día _____

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Sandra Milena Niño Amaya	Nutricionista	CCCP LOURDES	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN	Código: FOR-PSS-296 Versión: 0 Fecha: Memo (2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 1

FECHA : NOVIEMBRE 22/2022	POBLACION OBJETO: Manipuladores	SERVICIO SOCIAL: Comedor- Cocina Popular Lorudes
TEMA: CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO DE MATERIA PRIMA	No. PERSONAS CAPACITADAS: 6	TOTAL HORAS: 1
PROFESIONAL RESPONSABLE: SANDRA MILENA NIÑO	PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: Nutricionista - CCF	

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NUMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
1	CHAPINERO	CC	52876081	Diana	Milena	Ladino			X		Diana Milena L.
2	CHAPINERO	CC	41657356	Rosa	Maria	Ladino	Gomez		X		Rosa Maria L. G.
3	CHAPINERO	CC	1210574G	Karen	Julieth	Cespedes			X		Karen Cespedes
4	CHAPINERO	CC	51971983	Clara	Eugenia	Ramirez	Vargas		X		Clara Ramirez
5	CHAPINERO										
6	CHAPINERO										
7	CHAPINERO										
8	CHAPINERO										
9	CHAPINERO										
10	CHAPINERO										
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

"Tratamiento de datos personales. Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual, es un deber y un compromiso de los participantes de la SDIS, no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar, de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013"





SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

CRITERIOS DE ACEPTACION Y RECHAZO



NUTRICIONISTA
SANDRA MILENA NIÑO AMAYA

ACTA N° 1

FECHA: Bogotá, 29 noviembre de 2022

HORA: 7:30 AM -8:30 AM

LUGAR: CCCP LOURDES

TEMA: Criterios de Aceptación y Rechazo de la Materia Prima

ASISTENTES: Personal manipulador de alimentos y nutricionista operador

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo
2. Desarrollo del taller

DESARROLLO:

Criterios mínimos de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos, que se describen a continuación:

✓ **Carne**

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Firme, elástica al tacto y ligeramente húmeda.	Carne blanda y flácida. Superficie viscosa, babosa o con lama.
Color, Tejido muscular	Color Rojo cereza brillante para carne de res y ternera y rosa pálido para carne de cerdo.	Verdosa, café o púrpura, (bactéria) Negro o Blanco (Moho). Descolorida.
Temperatura	Refrigerada no mayores de 4°C +/- 2ºC;	Sin refrigerar y a más de 6 ºC, ó con signos de descongelamiento.
Olor	Ligero Característico	Agrio
Apariencia	Limpia, con parte cobertura de grasa.	No debe exudar agua o sangre, sin lama o moho

Rotulación	Con sticker no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: Nombre del producto, cantidad, nombre del proveedor, lote, fecha de vencimiento y temperaturas de almacenamiento.	No cuenta con el rotulado y la información requerida.

✓ **Pollo**

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Firme, húmeda y elástica a la presión	Carne blanda y flácida
Color, Tejido muscular	Blanco, sin decoloración o ligeramente rosado.	Carne grisácea, verdosa o amoratada.
Temperatura	No mayores de 4°C +/-2ºC	Sin refrigerar y a más de 6ºC
Olor	Ligero característico	Agrio, rancio
Apariencia	Limpia	Porciones pegajosas bajo las alas y por las coyunturas.
Rotulación	Con sticker no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: Nombre del producto, cantidad, nombre del proveedor, lote, fecha de vencimiento y temperaturas de almacenamiento.	No cuenta con el rotulado y la información requerida.

✓ **Pescado**

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Carne firme y elástica a la presión. Escamas firmes	Carne blanda – flácida –viscosa Escamas blandas y se desprenden fácilmente
Color, Tejido muscular	Brillante Tejido muscular blanco Agallas rojas, brillantes y húmedas	Decolorado y con manchas Tejido muscular con manchas rojizas Agallas blancas, grises o verdosas
Temperatura	.Refrigeración: no mayores de 4°C +/-2ºC, Congelado menor a -18ºC	Sin refrigerar y mayor de 6ºC, o con signos de descongelamiento.

Olor	Fresco y natural, sin presencia de olor fuerte	Agrio – amoniaco.
Apariencia	Ojos brillantes, húmedos, transparentes, cristalinos salientes Vientre con paredes intactas - Forma normal Órganos intactos	Ojos turbios, rojizos, hundidos, secos Vientre roto o hinchado Órganos blandos o líquidos, masa gris
Rotulación	Con sticker no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: Nombre del producto, cantidad, nombre del proveedor, lote, fecha de vencimiento y temperaturas de almacenamiento.	No cuenta con el rotulado y la información requerida.

✓ **Leche y productos lácteos**

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Característica del producto.	Mantequilla: blanda Crema de Leche: liquida, y con capa babosas. Yogurt o Kumis: desuerado "tipo leche cortada"
Color, Tejido muscular	Característico del producto	Mantequilla color amarillo Crema de leche amarilla
Temperatura	No mayores de 4°C +/-2ºC refrigerados	Mayor a 6ºC y sin refrigerar
Olor	Característico	Olor a descomposición, rancio
Apariencia	Pasteurizados Sin partículas extrañas. En recipientes originales en buen estado, limpios, sin roturas y con fecha de caducidad sin cumplirse.	Sin pasteurizar Con partículas extrañas y/o moho. En recipientes o envases deteriorados Sin fecha de caducidad o ya vencida.
Rotulado	Cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005.	Productos que no cumplan con la Resolución 5109 de 2005.

Es el método más usado y se realiza de la siguiente manera:

- Llenar un vaso con hielo triturado. Agregar agua potable fría hasta que el vaso esté lleno y agitar bien la mezcla.
  Colocar la varilla o la sonda del termómetro en el centro del vaso sin tocar la base o los costados del recipiente hasta que el área sensible esté totalmente sumergida. Espere 3 minutos o hasta que el indicador deje de moverse.
- Agitar el contenido para garantizar una distribución de temperatura homogénea. Esperar hasta que el lector se detenga.
- Sostener la tuerca de calibración con unas pinzas o con otra herramienta y gire la cabeza del termómetro hasta que marque 0°C (32°F).
- Si la temperatura registrada no es 0°C (32°F), se debe proceder a mandar calibrar el termómetro o en su defecto a contar con uno nuevo.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día _____

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Sandra Milena Niño Amaya	Nutricionista	CCCP LOURDES	

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN	Código: FOR-PSS-296 Versión: 0 Fecha: Memo 20190389990 – Página: 1 de 1

FECHA :Noviembre 29 de 2022	POBLACION OBJETO: Manipulador de alimentos	SERVICIO SOCIAL: CC CP LOURDES
TEMA: Criterios de Aceptacion y Rechazo de Materia Prima	No. PERSONAS CAPACITADAS: 1	TOTAL HORAS: 1
PROFESIONAL RESPONSABLE: Sandra Milena Niño	PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: Nutricionista DIETISTA	

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO		FIRMA
									F	M	
1	Chapinero	cc	39679946	Ruth	Dina	Nostes	Guzman	52	x		
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

ACTA N° 1

FECHA: Bogotá, 10 Diciembre de 2022

HORA: 3:30 PM -4:30 PM

LUGAR: CCCP LOURDES

TEMA: Criterios de Aceptación y Rechazo de la Materia Prima

ASISTENTES: Nueva manipulador de alimentos y nutricionista operador

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo
2. Desarrollo del taller

DESARROLLO:

Criterios mínimos de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos, que se describen a continuación:

✓ **Carne**

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Firme, elástica al tacto y ligeramente húmeda.	Carne blanda y flácida. Superficie viscosa, babosa o con lama.
Color, Tejido muscular	Color Rojo cereza brillante para carne de res y ternera y rosa pálido para carne de cerdo.	Verdosa, café o púrpura, (bactéria) Negro o Blanco (Moho). Descolorida.
Temperatura	Refrigerada no mayores de 4°C +/- 2ºC;	Sin refrigerar y a más de 6 ºC, ó con signos de descongelamiento.
Olor	Ligero Característico	Agrio
Apariencia	Limpia, con parte cobertura de grasa.	No debe exudar agua o sangre, sin lama o moho

Rotulación	Con sticker no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: Nombre del producto, cantidad, nombre del proveedor, lote, fecha de vencimiento y temperaturas de almacenamiento.	No cuenta con el rotulado y la información requerida.

✓ **Pollo**

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Firme, húmeda y elástica a la presión	Carne blanda y flácida
Color, Tejido muscular	Blanco, sin decoloración o ligeramente rosado.	Carne grisácea, verdosa o amoratada.
Temperatura	No mayores de 4°C +/-2ºC	Sin refrigerar y a más de 6ºC
Olor	Ligero característico	Agrio, rancio
Apariencia	Limpia	Porciones pegajosas bajo las alas y por las coyunturas.
Rotulación	Con sticker no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: Nombre del producto, cantidad, nombre del proveedor, lote, fecha de vencimiento y temperaturas de almacenamiento.	No cuenta con el rotulado y la información requerida.

✓ **Pescado**

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Carne firme y elástica a la presión. Escamas firmes	Carne blanda – flácida –viscosa Escamas blandas y se desprenden fácilmente
Color, Tejido muscular	Brillante Tejido muscular blanco Agallas rojas, brillantes y húmedas	Decolorado y con manchas Tejido muscular con manchas rojizas Agallas blancas, grises o verdosas
Temperatura	.Refrigeración: no mayores de 4°C +/-2ºC, Congelado menor a -18ºC	Sin refrigerar y mayor de 6ºC, o con signos de descongelamiento.

Olor	Fresco y natural, sin presencia de olor fuerte	Agrio – amoniaco.
Apariencia	Ojos brillantes, húmedos, transparentes, cristalinos salientes Vientre con paredes intactas - Forma normal Órganos intactos	Ojos turbios, rojizos, hundidos, secos Vientre roto o hinchado Órganos blandos o líquidos, masa gris
Rotulación	Con sticker no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: Nombre del producto, cantidad, nombre del proveedor, lote, fecha de vencimiento y temperaturas de almacenamiento.	No cuenta con el rotulado y la información requerida.

✓ **Leche y productos lácteos**

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Característica del producto.	Mantequilla: blanda Crema de Leche: liquida, y con capa babosas. Yogurt o Kumis: desuerado "tipo leche cortada"
Color, Tejido muscular	Característico del producto	Mantequilla color amarillo Crema de leche amarilla
Temperatura	No mayores de 4°C +/-2ºC refrigerados	Mayor a 6ºC y sin refrigerar
Olor	Característico	Olor a descomposición, rancio
Apariencia	Pasteurizados Sin partículas extrañas. En recipientes originales en buen estado, limpios, sin roturas y con fecha de caducidad sin cumplirse.	Sin pasteurizar Con partículas extrañas y/o moho. En recipientes o envases deteriorados Sin fecha de caducidad o ya vencida.
Rotulado	Cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005.	Productos que no cumplan con la Resolución 5109 de 2005.

	blanca o cremosa	
Temperatura	Ambiente	Con presencia de humedad
Olor, sabor	Sabor y aroma característico	Extraños
Apariencia	Sana y fresca. No deben presentar signos de infestación o infecciones.	Presencia de ataque de insectos o de daños causados por estos, con enfermedades, magulladuras, indicios de pudrición o heridas.

La persona que recibe los alimentos, debe conocer las cantidades que serán entregadas por el proveedor e igualmente las especificaciones de calidad, marcas y presentaciones de cada uno de los productos a recibir. En ningún caso esta actividad será realizada por personal diferente a un manipulador de alimentos. El personal destinado para la actividad en mención debe contar con la dotación apropiada.

I. Medidas preventivas para el termómetro

Los termómetros para alimentos son los únicos instrumentos que pueden mostrarnos la temperatura interna de un producto.

- Limpiar y desinfectar el punzón del termómetro después de cada uso, con una solución desinfectante (hipoclorito) y enjuagar con abundante agua potable. Dejar secar en un recipiente con tapa.
- Almacenar el termómetro en un estuche limpio y desinfectado.
- El estuche debe ser desinfectado por inmersión en una solución desinfectante.
- Para los termómetros digitales, revisar y cambiar las baterías rutinariamente.
- Medir la temperatura interna de los alimentos insertando el punzón del termómetro lo suficiente para cubrir el sensor, en el centro y en la parte más gruesa del alimento.
- Insertar el termómetro nuevamente en una parte diferente del alimento para una segunda lectura, e incluso una tercera vez, para confirmar que la temperatura interna cumple con lo requerido.
- La toma de temperatura en alimentos empacados, se debe insertar el termómetro entre dos paquetes sin pincharlos.
- Esperar que el dial o el indicador digital se detenga (alrededor de 15 segundos), luego realizar la lectura de la temperatura.
- Utilizar el termómetro de alimentos para verificar la temperatura de alimentos refrigerados durante el proceso de recibo.
- Utilizar un termómetro de alimentos para revisar la temperatura de alimentos congelados. Inserte el punzón entre dos paquetes congelados. Los alimentos congelados deben ser sólidos.
- El personal debe saber cómo verificar el termómetro.

II. Verificación calibración del termómetro de alimentos: Método del punto de hielo

Es el método más usado y se realiza de la siguiente manera:

- Llenar un vaso con hielo triturado. Agregar agua potable fría hasta que el vaso esté lleno y agitar bien la mezcla.
  Colocar la varilla o la sonda del termómetro en el centro del vaso sin tocar la base o los costados del recipiente hasta que el área sensible esté totalmente sumergida. Espere 3 minutos o hasta que el indicador deje de moverse.
- Agitar el contenido para garantizar una distribución de temperatura homogénea. Esperar hasta que el lector se detenga.
- Sostener la tuerca de calibración con unas pinzas o con otra herramienta y gire la cabeza del termómetro hasta que marque 0°C (32°F).
- Si la temperatura registrada no es 0°C (32°F), se debe proceder a mandar calibrar el termómetro o en su defecto a contar con uno nuevo.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Sandra Milena Niño Amaya	Nutricionista	CCCP LOURDES	

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN	Código: FOR-PS5-296 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – Página: 1 de 1

FECHA :Diciembre 10 de 2022	POBLACION OBJETO: Manipulador de alimentos	SERVICIO SOCIAL: CC CP LOURDES
TEMA: Criterios de Aceptacion y Rechazo de Materia Prima	No. PERSONAS CAPACITADAS: 1	TOTAL HORAS: 1
PROFESIONAL RESPONSABLE: Sandra Milena Niño	PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: Nutricionista DIETISTA	

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO		FIRMA
									F	M	
1	Suba	CC	10149384	Orlando		Ramos	Ramírez	57		X	
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

CRITERIOS DE ACEPTACION Y RECHAZO



NUTRICIONISTA
SANDRA MILENA NIÑO AMAYA

ACTA N° 9

FECHA: Bogotá, Enero 30 de 2023

HORA: 7:30 AM -8:30 AM

LUGAR: CCCP LOURDES

TEMA: Criterios de Aceptación y Rechazo de la Materia Prima

ASISTENTES: Personal manipulador de alimentos y nutricionista operador

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo
2. Desarrollo del taller

DESARROLLO:

Criterios mínimos de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos, que se describen a continuación:

✓ **Carne**

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Firme, elástica al tacto y ligeramente húmeda.	Carne blanda y flácida. Superficie viscosa, babosa o con lama.
Color, Tejido muscular	Color Rojo cereza brillante para carne de res y ternera y rosa pálido para carne de cerdo.	Verdosa, café o púrpura, (bactéria) Negro o Blanco (Moho). Descolorida.
Temperatura	Refrigerada no mayores de 4°C +/- 2ºC;	Sin refrigerar y a más de 6 ºC, ó con signos de descongelamiento.
Olor	Ligero Característico	Agrio
Apariencia	Limpia, con parte cobertura de grasa.	No debe exudar agua o sangre, sin lama o moho

Rotulación	Con sticker no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: Nombre del producto, cantidad, nombre del proveedor, lote, fecha de vencimiento y temperaturas de almacenamiento.	No cuenta con el rotulado y la información requerida.

✓ **Pollo**

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Firme, húmeda y elástica a la presión	Carne blanda y flácida
Color, Tejido muscular	Blanco, sin decoloración o ligeramente rosado.	Carne grisácea, verdosa o amoratada.
Temperatura	No mayores de 4°C +/-2ºC	Sin refrigerar y a más de 6ºC
Olor	Ligero característico	Agrio, rancio
Apariencia	Limpia	Porciones pegajosas bajo las alas y por las coyunturas.
Rotulación	Con sticker no removible con mínimo la siguiente información en tinta indeleble: Nombre del producto, cantidad, nombre del proveedor, lote, fecha de vencimiento y temperaturas de almacenamiento.	No cuenta con el rotulado y la información requerida.

✓ **Pescado**

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Carne firme y elástica a la presión. Escamas firmes	Carne blanda – flácida –viscosa Escamas blandas y se desprenden fácilmente
Color, Tejido muscular	Brillante Tejido muscular blanco Agallas rojas, brillantes y húmedas	Decolorado y con manchas Tejido muscular con manchas rojizas Agallas blancas, grises o verdosas
Temperatura	.Refrigeración: no mayores de 4°C +/-2ºC, Congelado menor a -18ºC	Sin refrigerar y mayor de 6ºC, o con signos de descongelamiento.

Es el método más usado y se realiza de la siguiente manera:

- Llenar un vaso con hielo triturado. Agregar agua potable fría hasta que el vaso esté lleno y agitar bien la mezcla.
  Colocar la varilla o la sonda del termómetro en el centro del vaso sin tocar la base o los costados del recipiente hasta que el área sensible esté totalmente sumergida. Espere 3 minutos o hasta que el indicador deje de moverse.
- Agitar el contenido para garantizar una distribución de temperatura homogénea. Esperar hasta que el lector se detenga.
- Sostener la tuerca de calibración con unas pinzas o con otra herramienta y gire la cabeza del termómetro hasta que marque 0°C (32°F).
- Si la temperatura registrada no es 0°C (32°F), se debe proceder a mandar calibrar el termómetro o en su defecto a contar con uno nuevo.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para capacitaciones del mes de febrero2023

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Sandra Milena Niño Amaya	Nutricionista	CCCP LOURDES	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN	Código: FOR-PSS-296 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 1

FECHA : ENERO 30 DE 2023	POBLACION OBJETO: MANIPULADORES NUEVOS	SERVICIO SOCIAL: COMEDOR CP LOURDES
TEMA: Criterios deAceptacion y Rechazo de Materia Prima	No. PERSONAS CAPACITADAS:	TOTAL HORAS: 1
PROFESIONAL RESPONSABLE: SANDRA MILENA NIÑO	PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: NUTRICION	

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
1	CHAPINERO	CC	52307 26	GABRIELA	VANESSA	CACERES	PAREDES		X		GABRIELA.
2		CC	1067285 32	Ingris	paola	Castillo	Hurtado		X		Ingriscastillo
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

ACTA N° 9

FECHA: Bogotá, Febrero 3 de 2023

HORA: 7:30 AM -8:30 AM

LUGAR: CCCP LOURDES

TEMA: Criterios de Aceptación y Rechazo de la Materia Prima

ASISTENTES: Personal manipulador de alimentos y nutricionista operador

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo
2. Desarrollo del taller

DESARROLLO:

Criterios mínimos de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos, que se describen a continuación:

✓ **Carne**

FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Textura	Firme, elástica al tacto y ligeramente húmeda.	Carne blanda y flácida. Superficie viscosa, babosa o con lama.
Color, Tejido muscular	Color Rojo cereza brillante para carne de res y ternera y rosa pálido para carne de cerdo.	Verdosa, café o púrpura, (bactéria) Negro o Blanco (Moho). Descolorida.
Temperatura	Refrigerada no mayores de 4°C +/- 2°C;	Sin refrigerar y a más de 6 °C, ó con signos de descongelamiento.
Olor	Ligero Característico	Agrio
Apariencia	Limpia, con parte cobertura de grasa.	No debe exudar agua o sangre, sin lama o moho

Es el método más usado y se realiza de la siguiente manera:

- Llenar un vaso con hielo triturado. Agregar agua potable fría hasta que el vaso esté lleno y agitar bien la mezcla.
  Colocar la varilla o la sonda del termómetro en el centro del vaso sin tocar la base o los costados del recipiente hasta que el área sensible esté totalmente sumergida. Espere 3 minutos o hasta que el indicador deje de moverse.
- Agitar el contenido para garantizar una distribución de temperatura homogénea. Esperar hasta que el lector se detenga.
- Sostener la tuerca de calibración con unas pinzas o con otra herramienta y gire la cabeza del termómetro hasta que marque 0°C (32°F).
- Si la temperatura registrada no es 0°C (32°F), se debe proceder a mandar calibrar el termómetro o en su defecto a contar con uno nuevo.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para capacitaciones del mes de febrero2023

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Valeria Rodríguez Rodríguez	Nutricionista	CCCP LOURDES	Valeria Rodríguez Rodríguez Nutricionista Dietista T.P. 1032490092

SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

CRITERIOS DE ACEPTACION Y RECHAZO



NUTRICIONISTA

Pollo



FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Aspecto	Piel: Tersa, Color: Crema	Color: Rojo, Verde
Olor - Aroma	Olor: Característico a pollo fresco	Olor: Amoniacal, Agrio, Fétido
Temperatura	Al momento de la recepción	Al momento de la recepción
Tipo	Tipo: Pollo	Tipo: Gallina
Presentación	Entero	Presentación: Empacado, Con trozos de hueso, Con trozos de piel
Manipulación	Que tenga un manipulador con cofia, tapabocas, uniforme de color blanco, limpio y en buen estado, guantes, del tamaño que cubra las manos completas, manga corta, sin accesorios, limpios y en buen estado.	Que no tenga un manipulador con cofia, tapabocas, uniforme de color blanco, limpio y en buen estado, guantes, del tamaño que cubra las manos completas, manga corta, sin accesorios, limpios y en buen estado.

Huevos





FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Aspecto	Cascarón: Limpio, sin daños o roturas, Yema: de color amarillo intenso, Clara: de color blanco y consistencia gelatinosa	Cascarón: Sucio, con daños o roturas, Yema: de color amarillo pálido, Clara: de color blanco y consistencia acuosa
Olor	Natural o sin olor, Característico a huevo fresco	Olor: Fétido
Temperatura	Natural (15°C)	Natural (15°C)
Tipo	Tipo: Gallina	Tipo: Codorniz
Presentación	Cascarón: Liso, sin daños o roturas, sin excesos de suciedad	Cascarón: Con daños o roturas, con excesos de suciedad, Yema: Con daños o roturas
Manipulación	Que tenga un manipulador con cofia, tapabocas, uniforme de color blanco, limpio y en buen estado, guantes, del tamaño que cubra las manos completas, manga corta, sin accesorios, limpios y en buen estado.	Que no tenga un manipulador con cofia, tapabocas, uniforme de color blanco, limpio y en buen estado, guantes, del tamaño que cubra las manos completas, manga corta, sin accesorios, limpios y en buen estado.

CRITERIOS MINIMOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO

Los manipuladores de alimentos, deben contar con la capacitación en recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos, así como la normatividad relacionada con rotulado de alimentos Resolución 5109 de 2005.



Pescado



FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Aspecto	Piel: Tersa, Color: Crema	Color: Rojo, Verde
Olor - Aroma	Olor: Característico a pollo fresco	Olor: Amoniacal, Agrio, Fétido
Temperatura	Al momento de la recepción	Al momento de la recepción
Tipo	Tipo: Pollo	Tipo: Gallina
Presentación	Entero	Presentación: Empacado, Con trozos de hueso, Con trozos de piel
Manipulación	Que tenga un manipulador con cofia, tapabocas, uniforme de color blanco, limpio y en buen estado, guantes, del tamaño que cubra las manos completas, manga corta, sin accesorios, limpios y en buen estado.	Que no tenga un manipulador con cofia, tapabocas, uniforme de color blanco, limpio y en buen estado, guantes, del tamaño que cubra las manos completas, manga corta, sin accesorios, limpios y en buen estado.

Enlatados





FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Aspecto	Lata: Sin golpes, sin oxido	Lata: Golpeada, oxidada, abombada
Olor	Característico	Olor: Fétido
Temperatura	Ambiente	Ambiente
Tipo	Tipo: Atún	Tipo: Carne de res, Sardinas
Presentación	Lata: Sin oxidación, golpes, abolladuras, Contenido: Sin separación de líquidos	Lata: Con oxidación, golpes, abolladuras, Contenido: Con separación de líquidos
Manipulación	Que tenga un manipulador con cofia, tapabocas, uniforme de color blanco, limpio y en buen estado, guantes, del tamaño que cubra las manos completas, manga corta, sin accesorios, limpios y en buen estado.	Que no tenga un manipulador con cofia, tapabocas, uniforme de color blanco, limpio y en buen estado, guantes, del tamaño que cubra las manos completas, manga corta, sin accesorios, limpios y en buen estado.

Carne de res y cerdo





FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Aspecto	Piel: Tersa, Color: Crema	Color: Rojo, Verde
Olor - Aroma	Olor: Característico a pollo fresco	Olor: Amoniacal, Agrio, Fétido
Temperatura	Al momento de la recepción	Al momento de la recepción
Tipo	Tipo: Pollo	Tipo: Gallina
Presentación	Entero	Presentación: Empacado, Con trozos de hueso, Con trozos de piel
Manipulación	Que tenga un manipulador con cofia, tapabocas, uniforme de color blanco, limpio y en buen estado, guantes, del tamaño que cubra las manos completas, manga corta, sin accesorios, limpios y en buen estado.	Que no tenga un manipulador con cofia, tapabocas, uniforme de color blanco, limpio y en buen estado, guantes, del tamaño que cubra las manos completas, manga corta, sin accesorios, limpios y en buen estado.

Leche y productos lácteos



FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Aspecto	Consistencia de acuerdo	Separación, Grumos, Color diferente a blanco, Sabor diferente, Con olor, Sabor diferente, Con olor
Olor - Aroma	Característico	Olor: Fétido
Temperatura	Refrigerada (4°C a 6°C)	Mayor a 6°C o congelada
Tipo	Pasteurizada	Sin pasteurizar
Presentación	Empacada: Sin golpes, sin oxidación, sin separación de líquidos, Suelta: Sin separación de líquidos	Empacada: Con golpes, con oxidación, con separación de líquidos, Suelta: Con separación de líquidos
Manipulación	Que tenga un manipulador con cofia, tapabocas, uniforme de color blanco, limpio y en buen estado, guantes, del tamaño que cubra las manos completas, manga corta, sin accesorios, limpios y en buen estado.	Que no tenga un manipulador con cofia, tapabocas, uniforme de color blanco, limpio y en buen estado, guantes, del tamaño que cubra las manos completas, manga corta, sin accesorios, limpios y en buen estado.

Cereales, granos y harinas





FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD
Aspecto	Empaque: Sin golpes, sin oxidación, sin abolladuras, Contenido: Sin separación de líquidos	Empaque: Con golpes, con oxidación, con abolladuras, Contenido: Con separación de líquidos
Olor	Característico de granos secos y harinas	Olor: Fétido
Temperatura	Ambiente	Ambiente
Tipo	Tipo: Arroz, Lenteja, Garbanzo, Harina de trigo, Harina de maíz	Tipo: Arroz, Lenteja, Garbanzo, Harina de trigo, Harina de maíz
Presentación	Empaque: Sin golpes, sin oxidación, sin abolladuras, Contenido: Sin separación de líquidos	Empaque: Con golpes, con oxidación, con abolladuras, Contenido: Con separación de líquidos, Presentación: Con presencia de insectos, Con presencia de roedores, Con presencia de excretas
Manipulación	Que tenga un manipulador con cofia, tapabocas, uniforme de color blanco, limpio y en buen estado, guantes, del tamaño que cubra las manos completas, manga corta, sin accesorios, limpios y en buen estado.	Que no tenga un manipulador con cofia, tapabocas, uniforme de color blanco, limpio y en buen estado, guantes, del tamaño que cubra las manos completas, manga corta, sin accesorios, limpios y en buen estado.

https://outlook.live.com/mail/0/inbox/id/AQQkADAwATNiZmYAZC0 TRtLTU1ADRhLTAwAi0wMAoAEADatZ7zSpHjR4mwAEk Rg

Frutas y Verduras



FACTOR	BUENA CALIDAD ✓	MALA CALIDAD ⊘



Yuca



FACTOR	BUENA CALIDAD ✓	MALA CALIDAD ⊘

Medidas preventivas para el termómetro



Papa





FACTOR	BUENA CALIDAD ✓	MALA CALIDAD ⊘

Observación

La persona que recibe los alimentos debe:

- Conocer cantidades a recibir y especificaciones de calidad, marcas y presentaciones de cada uno de los productos.
- La actividad debe ser realizada por manipulador de alimentos quien tiene que contar con la dotación apropiada.



Verificación calibración termómetro de alimentos:



Arracacha



FACTOR	BUENA CALIDAD ✓	MALA CALIDAD ⊘

Observación

Durante la emergencia sanitaria por causa del coronavirus COVID-19, se debe realizar los procesos de limpieza y desinfección a los alimentos y empaques estos, inmediatamente lleguen al comedor y antes de su almacenamientos, de acuerdo a lo establecido en el plan de saneamiento.





Gracias!!

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN	Código: FOR-PSS-296 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – Página: 1 de 1

FECHA : Febrero 3 de 2023	POBLACION OBJETO: Manipulador nuevo	SERVICIO SOCIAL: COMEDOR
TEMA: Criterios de Aceptacion y Rechazo de materia Prima	No. PERSONAS CAPACITADAS: 1	TOTAL HORAS:
PROFESIONAL RESPONSABLE: VALERIA RODRIGUEZ R	PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: Nutricionista	

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO		FIRMA
									F	M	
1	CHAPINERO	cc	1278954[illegible]	Didier		Carmona	Acosta		X		
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

Valeria Rodríguez Rodríguez
Nutricionista Dietista
T.P. 1002498015

ACTA N°

FECHA: 21 de febrero de 2023

HORA: 06:00 am – 07:00 am

LUGAR: Comedor Comunitario- Cocina Popular Lourdes

TEMA: Capacitación en recepción de materia prima

ASISTENTES: Nutricionista, nuevo personal manipulador de alimentos

ORDEN DEL DÍA:

1. Presentación sobre recepción de alimentos.
2. Solución de dudas.

DESARROLLO:

Se realiza la capacitación en recepción de alimentos, por medio de una presentación sobre los requisitos previos para el recibo de alimentos, la verificación de calidad, cantidad y oportunidad, los criterios de aceptación y rechazo de pollo, carne, pescado, huevos, frutas y verduras, tubérculos y plátanos abarrotes, pulpas, enlatados y lácteos, el registro de observaciones y el traslado de alimentos al área de almacenamiento. Se realiza la solución de dudas.

Logros:

- Se evidenció interés ya que realizó preguntas y participó activamente.
- Se explicó los criterios de aceptación y rechazo de alimentos.

Dificultades:

- No se evidenció ninguna dificultad.

Alternativas de solución:

- No se evidenció ninguna dificultad.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Valeria Rodriguez Rodriguez	Nutricionista	Comedor comunitario- Cocina popular Lourdes	

Anexos: Formato control de asistencia, registros fotográficos, presentación en PowerPoint.

Elaboró: Valeria Rodriguez Rodriguez

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN	Código: FOR-PSS-296 Versión: 0 Fecha: Memo 20190388990 – 09/09/2019 Página: 1 de 1

FECHA: 21-02-2023 | POBLACION OBJETO: Nuevo operario | SERVICIO SOCIAL: CC - CP

TEMA: Recepción de materia prima | No. PERSONAS CAPACITADAS: 1 | TOTAL HORAS: 1

PROFESIONAL RESPONSABLE: Valeria Rodriguez | PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: Nutricionista Dietista

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
1		CC	52090769	Claudia		Cristian	Diaz	53	X		
2	Chapinero	PPT	659032	Yoy	Gilda	Velazquez	Salazar	46	X		Valeria Rodriguez Nutricionista - Dietista C.C. 1.032.496.0
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

Tratamiento de datos personales. Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual, es un deber y un compromiso de los participantes de la SDIS, no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar, de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 377 de 2013

CAPACITACIÓN EN RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA
COMEDOR COMUNITATIO-COCINA POPULAR LOURDES
21 DE FEBRERO DE 2023
PRESENTACIÓN POWERPOINT

CAPACITACIÓN RECIBO DE ALIMENTOS

POR VALERIA RODRIGUEZ
NUTRICIONISTA
2021

OBJETIVO...

Garantizar que los alimentos recibidos cum las caracteristicas normativas vigentes con (de garantizar su calidad, su cantidad y su oportunidad.

REQUISITOS PREVIOS PARA EL RECIBO DE ALIMENTOS

- Días y horarios de recibo de alimentos.
- Lugar de recibo.
- Equipo y utensilios para el recibo de alimentos:
  - Básculas en buen estado.
  - Termómetros para frío y calores en buen estado (higienizar en cada cam de operación).
  - Estibas en material sanitario o canastillas, que puedan utilizarse en base.
  - Canastillas en buen estado.
- Personal responsable del recibo de alimentos: capacitación en principios básicos de BPM, recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo.

CRITERIOS PARA EVALUAR LA CALIDAD LOS ALIMENTOS



	Aceptación	Rechazo
Carne de res y cerdo	Color rojo brillante para carne de res y rosa pálido para carne de cerdo. Textura: firme, elástica y ligeramente húmeda. Olor: Sigue características típicas y sutiles. Empaque: sin fugas. Temperatura de refrigeración en todos los productos no mayores a 4 °C +- 2 °C Rotulado: en etiqueta no removible, con la siguiente información: en tarja indeleble: carne, cantidad, lote, fecha de vencimiento, temperatura de almacenamiento y sexador del proveedor.	Carne viscosa o con cambio de coloración. Superficie seca con apariencia dura y con grietas. Superficie resquebrajada con presencia de moho. Olor muy fuerte y desagradable. Sin refrigerar a menos de 4 °C. Sin rótulo con el nombre y la información requerida.

	Aceptación	Rechazo
Pollo	Color: blanco característico, sin decoloración o ligeramente crudo. Textura: firme, húmeda. Temperatura de refrigeración en todos los productos no mayores a 4 °C +- 2 °C Olor: ligero característico. Empaque sin fugas. Rotulado: en etiqueta no removible, con la siguiente información: en tarja indeleble: carne, cantidad, lote, fecha de vencimiento, temperatura de almacenamiento y sexador del proveedor.	Carne grisácea, verdosa o amarillenta. Presencia pegajosa bajo las alas y en las articulaciones. Carne blanda, olor agrio o rancio. Sin refrigerar a menos de 4 °C. Empaques con fugas. Sin rótulo con el nombre y la información requerida.

	Aceptación	Rechazo
Pescado	Carne firme y elástica. Temperatura de refrigeración en todos los productos no mayores a 4 °C +- 2 °C Olor: característico. Empaque sin fugas. Rotulado: en etiqueta no removible, con la siguiente información: en tarja indeleble: producto, cantidad, lote, fecha de vencimiento, temperatura de almacenamiento y sexador del proveedor.	Carne blanda, flácida olor agrio o rancio. Al quedar la huella de los dedos después el tacto. Sin refrigerar a menos de 4 °C. Empaques con fugas. Sin rótulo con el nombre y la información requerida.

ACEPTAR PRODUCTOS Y REGISTRAR OBSERVACIONES

- Se registra en la factura o remisión las observaciones de calidad (aceptado o rechazado), de cantidad (faltantes o sobrantes) y de oportunidad (llegada a tiempo).
- Además de los criterios de aceptación, se debe tener en cuenta:
  - Anexos técnicos.
  - Documentos de condiciones especiales.
  - Fichas técnicas de producto.
- Los alimentos que no cumplan los criterios de calidad deberán ser rechazados y se deja constancia en la remisión o en la factura.
- Solamente se rechazan las unidades o canastillas que no cumplan con los estándares de calidad.
- Los excedentes entregados por el proveedor deben ser devueltos, si el proveedor se niega a recibir el excedente, se debe registrar en la remisión o factura.
- Las observaciones deben estar escritas de forma clara y legible.

TRASLADO DE ALIMENTOS AL ÁREA DE ALMACENAMIENTO

- La canastilla en la que se transporta el alimento no debe tener contacto con el piso.
- Los cárnicos, derivados lácteos y embutidos deben ingresar a su área de almacenamiento en el menor tiempo.
- Al momento en el que los alimentos ingresan a su área de almacenamiento, se debe diligenciar el formato de control de entradas y salidas de alimentos, en el que se especifica las cantidades.

REGISTRO FOTOGRÁFICO CAPACITACIÓN RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA

COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR LOURDES

21 DE FEBRERO DE 2023





REGISTRO FOTOGRÁFICO CAPACITACIÓN RECEPCION DE MATERIA PRIMA

COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR LOURDES

21 FEBRERO DE 2023





ACTA N°

FECHA: 14 de marzo de 2023

HORA: 07:00 am – 08:00 am

LUGAR: Comedor Comunitario- Cocina Popular Lourdes

TEMA: Capacitación criterios de aceptación y rechazo

ASISTENTES: Nutricionista, nuevo personal manipulador de alimentos

ORDEN DEL DÍA:

1. Presentación sobre recepción de alimentos.
2. Solución de dudas.

DESARROLLO:

Se realiza la capacitación en recepción de alimentos, por medio de una presentación sobre los requisitos previos para el recibo de alimentos, la verificación de calidad, cantidad y oportunidad, los criterios de aceptación y rechazo de pollo, carne, pescado, huevos, frutas y verduras, tubérculos y plátanos abarrotes, pulpas, enlatados y lácteos, el registro de observaciones y el traslado de alimentos al área de almacenamiento. Se realiza la solución de dudas.

Logros:

- Se evidenció interés ya que realizó preguntas y participó activamente.
- Se explicó los criterios de aceptación y rechazo de alimentos.

Dificultades:

- No se evidenció ninguna dificultad.

Alternativas de solución:

- No se evidenció ninguna dificultad.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Valeria Rodriguez Rodriguez	Nutricionista	Comedor comunitario- Cocina popular Lourdes	

Anexos: Formato control de asistencia, registros fotográficos, presentación en PowerPoint.

Elaboró: Valeria Rodriguez Rodriguez

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN	Código: FOR-PSS-296 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038690 - 09/09/2019 Página: 1 de 1

Fecha: 14/03/2023 | POBLACION OBJETO: Nuevo ingreso | SERVICIO SOCIAL: ecc

TEMA: Criterios de aceptación y rechazo | No. PERSONAS CAPACITADAS: 1 | TOTAL HORAS: 1

PROFESIONAL RESPONSABLE: Valeria Rodriguez | PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: Nutricionista Dietista

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
1	Chapinero	cc	52876031	Diana	Milena	Ladino		40	X		Diana Ladino
2											Valeria Rodriguez Rodriguez Nutricionista - Dietista C.C. 1.032.490.092
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

"Tratamiento de datos personales. Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual, es un deber y un compromiso de los participantes de la SDIS, no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar, de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013"

REGISTRO FOTOGRÁFICO CAPACITACIÓN CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO

COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR LOURDES

14 DE MARZO DE 2023





CAPACITACIÓN EN CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO · COMEDOR COMUNITATIO-COCINA POPULAR LOURDES
14 DE MARZO DE 2023
PRESENTACIÓN POWERPOINT

CAPACITACIÓN RECIBO DE ALIMENTOS

POR VALERIA RODRIGUEZ
NUTRICIONISTA
2021

OBJETIVO...

Garantizar que los alimentos recibidos cum las caracteristicas normativas vigentes con e de garantizar su calidad, su cantidad y su oportunidad.

REQUISITOS PREVIOS PARA EL RECIBO DE ALIMENTOS

- Días y horarios de recibo de alimentos.
- Lugar de recibo.
- Equipo y utensilios para el recibo de alimentos:
  - Básculas en buen estado.
  - Termómetros para frío y caliente en buen estado (higienizar en cada cam de operación).
  - Estibas en material sanitario o canastillas, que puedan utilizarse de base.
  - Canastillas en buen estado.
- Personal responsable del recibo de alimentos capacitación en principios básicos de BPM, recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo.

CRITERIOS PARA EVALUAR LA CALIDAD LOS ALIMENTOS

	Aceptación	Rechazo
	Color, olor característicos, sin descoloración o ligeramente rosado Textura: firme, húmedo Temperatura de refrigeración en todos los productos no mayores a 4 °C +- 2 °C Otras: ligero característico Empaque sin fugas Rotulado: en etiqueta no removible con la siguiente información en tinta indeleble: nombre, cantidad, lote, fecha de vencimiento, temperatura de almacenamiento y nombre del proveedor	Color: grisáceo, verdoso o manchado. Presenta pegajosos bajo las alas o pies las articulaciones. Olor: Mancha, olor agrio o pútrido Sin refrigerar o a una de 4 °C Empaques con fugas No se cuenta con el rotulado y la información requerida

	Aceptación	Rechazo
	Color claro y vibrante Temperatura de refrigeración en todos los productos no mayores a 4 °C +- 2 °C Olor: característico Empaque sin fugas Rotulado: en etiqueta no removible con la siguiente información en tinta indeleble: producto, cantidad, lote, fecha de vencimiento, temperatura de almacenamiento y nombre del proveedor.	Color: blanda, flácida, olor agrio o rancio. Si queda la huella de los dedos después el tacto. Sin refrigerar o a una de 4 °C Empaques con fugas No se cuenta con el rotulado y la información requerida

ACEPTAR PRODUCTOS Y REGISTRAR OBSERVACIONES

- Se registra en la factura o remisión las observaciones de calidad (aceptado o rechazado), de cantidad (faltantes o sobrantes) y de oportunidad (llegada a tiempo).
- Además de los criterios de aceptación, se debe tener en cuenta:
  - Anexos técnicos.
  - Documentos de condiciones especiales.
  - Fichas técnicas de producto.
- Los alimentos que no cumplan los criterios de calidad deberán ser rechazados y se deja constancia en la remisión o en la factura.
- Solamente se rechazan las unidades o cantidades que no cumplan con los estándares de calidad.
- Los excedentes entregados por el proveedor deben ser devueltos, si el proveedor se niega a recibir el excedente, se debe registrar en la remisión o factura.
- Las observaciones deben estar escritas de forma clara y legible.

TRASLADO DE ALIMENTOS AL ÁREA DE ALMACENAMIENTO

- La canastilla en la que se transporta el alimento no debe tener contacto con el piso.
- Los cárnicos, derivados lácteos y embutidos deben ingresar a su área de almacenamiento en el menor tiempo.
- Al momento en el que los alimentos ingresan a su área de almacenamiento, se debe diligenciar el formato de control de entradas y salidas de alimentos, en el que se especifican las cantidades.

ACTA N° 001

FECHA: Bogotá, 16 de DICIEMBRE de 2022
HORA: 2:00 pm. - 5:00 pm.

LUGAR: CCCP LOURDES

TEMA: GENERALIDADES BPM

ASISTENTES: Manipuladoras de alimentos, coordinador y nutricionista.

ORDEN DEL DÍA:

OBJETIVO

Enseñar a los manipuladores las generalidades de las BPM y los conceptos básicos de los alimentos que diferencias hay entre un alimento alterado, adulterado, fraudulento, contaminado, innocuidad de los alimentos y concepto sanitario.

DESARROLLO:

CONCEPTOS BÁSICOS

Manipulador de alimentos: Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Buenas Prácticas de Manufactura – BPM: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Alimento: 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. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especias.

Alimento adulterado. Es aquel:

a) Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.

b) Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas. c) Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y d) Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales.

Alimento alterado. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye pero no se limita a:

a) El cual se encuentre por fuera de su vida útil b) No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.

Alimento contaminado. Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

Alimento fraudulento. Alimento falsificado es aquel que, se le designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que le corresponde; Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso. y, No proceda de sus verdaderos fabricantes o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada, y que se denomine como éste, sin serlo.

Concepto sanitario. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

Inocuidad de los alimentos. Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

INFORME DE LOGROS, DIFICULTADES Y ALTERNATIVAS DE SOLOCUIÓN

LOGROS

Al realizar el taller se evidencia lo siguiente:

- Comprensión de los conceptos básicos aprendidos

- Diferenciación entre un alimento alterado, adulterado y fraudulento
- Adecuada interpretación de los conceptos

DIFICULTADES

- En este taller no se presentaron dificultades en la comprensión de los conceptos lo que hace que sean adecuadamente aplicados en la práctica.
-

ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN

- Diariamente se debe tener en cuenta los conceptos aprendidos para identificar y diferenciar un alimento fraudulento, un alimento contaminado, un alimento adulterado y alterado
- También se recomienda que estos aspectos hagan parte del día a día como pieza fundamental de la salud de los participantes
- Es muy importante realizar las acciones descritas.

En constancia de lo anterior firman:

Anexos: Registro fotográfico.

Sandra Milena Niño A.

Elaboró: SANDRA MILENA NIÑO AMAYA - Nutricionista Dietista MND 002424

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN	Código: FOR-PSS-296 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – Página: 1 de 1

FECHA :Diciembre 16 de 2022	POBLACION OBJETO: Manipulador de alimentos	SERVICIO SOCIAL: CC CP LOURDES
TEMA: GENERALIDADES DE LAS BPM	No. PERSONAS CAPACITADAS: 5	TOTAL HORAS: 1
PROFESIONAL RESPONSABLE: Sandra Milena Niño	PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: Nutricionista DIETISTA	

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO		FIRMA
									F	M	
1	Chapinero	CC	41657356	Rosa	Maria	Jadino	Gomez	68	X		
2	Chapinero	CC	1267544	Yeny	Gilda	Velasquez	Salazar	46	X		
3	Chapinero	CC	39647946	RUTH	Dina	Nuste	Gusman	52	X		
4	Chapinero	CC	1				—	48	X		
5	Chapinero	CC	1		—	RAMOS	RAMIREZ	54		X	
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL

SUBDIRECCIÓN PARA LA GESTIÓN INTEGRAL LOCAL



PROYECTO
BOGOTÁ TE NUTRE

2016

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

Introducción

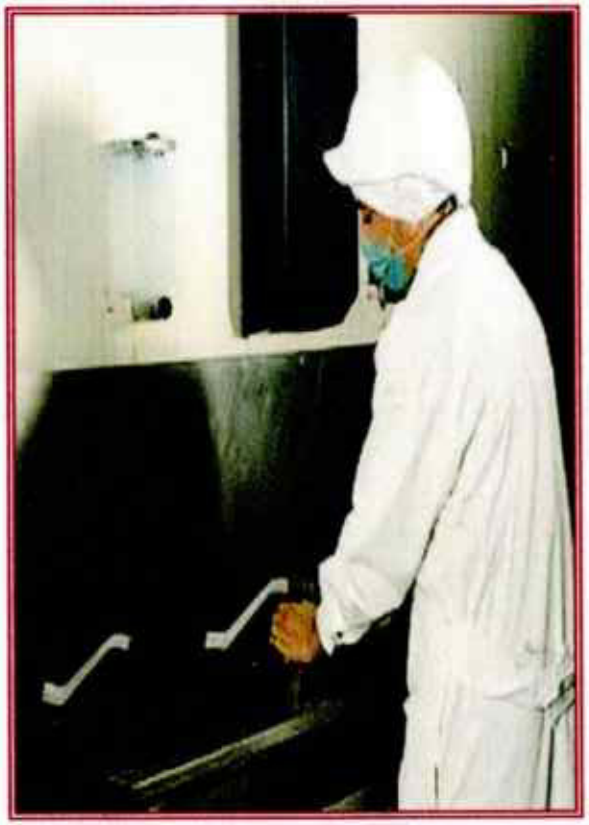
Las Buenas Prácticas de Manufactura reglamentadas por:

* Decreto 3075 de 1997
* Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

Son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y transporte de alimentos.

La educación sanitaria implica una adecuada manipulación de los alimentos, desde que se producen hasta que se consumen, incidiendo directamente sobre la salud de una población.

El manipulador de alimentos, tiene la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los participantes por medio de una cuidadosa manipulación.



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

Objetivos

1. Reconocer la normatividad y conceptos básicos existentes alrededor de las buenas prácticas de manipulación de alimentos.
2. Identificar los principales tipos de microorganismos, enfermedades trasmitidas por alimentos, tipos de contaminación y su forma de prevención.
3. Conocer las prácticas higiénicas del personal manipulador de alimentos.
4. Identificar las prácticas adecuadas de manipulación de alimentos durante los diferentes procesos del servicio de alimentación (compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución).
5. Conocer la importancia del Plan de Saneamiento Básico y los aspectos que contemplan los cuatro programas que lo integran: Limpieza y desinfección, manejo de desechos, control de plagas y abastecimiento de agua.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

Tabla de dosificación con hipoclorito de sodio

Alimentos, elementos y áreas	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
Alimentos (frutas y verduras)	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión - Aspersión
Bolsas de leche, bolsas de pulpa de frutas y enlatados.	1 litro	1 ml	2 min	Inmersión
Empaques de lácteos.	1 litro	1 ml	2 min	Aspersión
Empaques de embutidos.	1 litro	1 ml	5 min	Aspersión
Utensilios y equipos.	1 litro	3 ml	8-10 min	Inmersión - Aspersión
Superficies	1 litro	4 ml	10-15 min	Directa – Aspersión
Puntos ecológicos	1 litro	6ml	10-15 min	Directa
Papeleras de baños, contenedores de residuos, canecas, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos y Trampas de grasa.	1 litro	8 ml	10-15 min	Directa - Aspersión
Paredes, techos y pisos	1 litro	6 ml	10-15 min	Directa - Aspersión
Puertas y ventanas	1 litro	3 ml	8-10 min	Aspersión – Directa
Mallas y anjeos	1 litro	8 ml	10-15 min	Inmersión – Aspersión
Baños, área lava colas, implementos de aseo	1 litro	8 ml	10-15 min	Directa – Aspersión
Uniforme (Peto de Plástico y botas)	1 litro	4 ml.	10-15 min	Directa – Aspersión
Capilieros y protectores de los cepillos	1 litro	4 ml.	10-15 min	Inmersión
Ambiente	1 litro	3 ml.	----	Aspersión
Juguetes plásticos	1 litro	3 ml	8-10 min.	Inmersión – Aspersión
Juguetes de peluche	1 litro	4 ml.	10-15 min	Inmersión
Colchonetas	1 litro	4 ml.	10-15 min	Aspersión
Sabanas – cobijas – fundas	1 litro	2 ml.	10-15 min	Inmersión



Gracias!!

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

BOGOTÁ MEJOR PARA TODOS

PRE TEST BPM SECCION 1

1. Cuál es el objetivo general de las BPM:

   a. Las BPM tienen como objetivo principal la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los participantes por medio de una cuidadosa manipulación.

   X Brindar conocimientos y herramientas al personal de las Diferentes unidades operativas de la SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL con el fin dar cumplimiento a las condiciones sanitarias y Buenas Prácticas de Manufactura, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos desde la compra hasta su consumo final.

   c. Enseñar los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.

2. Las Buenas Prácticas de Manufactura se encuentran reglamentadas por:

   a. Resolución 719 de 2015
   b. Ley 9a de 1979
   c. Resolución 5109 de 2005
   X Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997 y Resolución 2674 de 2013

   Son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y transporte de alimentos.

POST TEST BPM SECCION 1

3. Cuál es el objetivo general de las BPM:

   d. Las BPM tienen como objetivo principal la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los participantes por medio de una cuidadosa manipulación.

   X e. Brindar conocimientos y herramientas al personal de las Diferentes unidades operativas de la SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL con el fin dar cumplimiento a las condiciones sanitarias y Buenas Prácticas de Manufactura, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos desde la compra hasta su consumo final.

   f. Enseñar los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.

4. Las Buenas Prácticas de Manufactura se encuentran reglamentadas por:

   e. Resolución 719 de 2015
   f. Ley 9a de 1979
   g. Resolución 5109 de 2005
   X h. Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997 y Resolución 2674 de 2013

   Son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y transporte de alimentos.

Nombre: Ruth Dina Nuñez Gamón

Cargo: Operaria

PRE TEST BPM SECCION 1

1. Cuál es el objetivo general de las BPM:

   a. Las BPM tienen como objetivo principal la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los participantes por medio de una cuidadosa manipulación.

   X b. Brindar conocimientos y herramientas al personal de las Diferentes unidades operativas de la SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL con el fin dar cumplimiento a las condiciones sanitarias y Buenas Prácticas de Manufactura, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos desde la compra hasta su consumo final.

   c. Enseñar los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.

2. Las Buenas Prácticas de Manufactura se encuentran reglamentadas por:

   a. Resolución 719 de 2015
   b. Ley 9a de 1979
   c. Resolución 5109 de 2005
   X d. Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997 y Resolución 2674 de 2013

   Son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y transporte de alimentos.

POST TEST BPM SECCION 1

3. Cuál es el objetivo general de las BPM:

   d. Las BPM tienen como objetivo principal la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los participantes por medio de una cuidadosa manipulación.

   X e. Brindar conocimientos y herramientas al personal de las Diferentes unidades operativas de la SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL con el fin dar cumplimiento a las condiciones sanitarias y Buenas Prácticas de Manufactura, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos desde la compra hasta su consumo final.

   f. Enseñar los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.

4. Las Buenas Prácticas de Manufactura se encuentran reglamentadas por:

   e. Resolución 719 de 2015
   f. Ley 9a de 1979
   g. Resolución 5109 de 2005
   X h. Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997 y Resolución 2674 de 2013

   Son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y transporte de alimentos.

Nombre: Karina Céspedes.

Cargo: Operaria

PRE TEST BPM SECCION 1

1. Cuál es el objetivo general de las BPM:

   a. Las BPM tienen como objetivo principal la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los participantes por medio de una cuidadosa manipulación.

   X b. Brindar conocimientos y herramientas al personal de las Diferentes unidades operativas de la SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL con el fin dar cumplimiento a las condiciones sanitarias y Buenas Prácticas de Manufactura, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos desde la compra hasta su consumo final.

   c. Enseñar los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.

2. Las Buenas Prácticas de Manufactura se encuentran reglamentadas por:

   a. Resolución 719 de 2015
   b. Ley 9a de 1979
   c. Resolución 5109 de 2005
   X d. Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997 y Resolución 2674 de 2013

   Son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y transporte de alimentos.

POST TEST BPM SECCION 1

3. Cuál es el objetivo general de las BPM:

   d. Las BPM tienen como objetivo principal la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los participantes por medio de una cuidadosa manipulación.

   X e. Brindar conocimientos y herramientas al personal de las Diferentes unidades operativas de la SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL con el fin dar cumplimiento a las condiciones sanitarias y Buenas Prácticas de Manufactura, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos desde la compra hasta su consumo final.

   f. Enseñar los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.

4. Las Buenas Prácticas de Manufactura se encuentran reglamentadas por:

   e. Resolución 719 de 2015
   f. Ley 9a de 1979
   g. Resolución 5109 de 2005
   X h. Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997 y Resolución 2674 de 2013

   Son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y transporte de alimentos.

Nombre: Yeny Carolina Velasco Salazar

Cargo: Operaria

PRE TEST BPM SECCION 1

B

1. Cuál es el objetivo general de las BPM:

   a. Las BPM tienen como objetivo principal la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los participantes por medio de una cuidadosa manipulación.

   b. Brindar conocimientos y herramientas al personal de las Diferentes unidades operativas de la SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL con el fin dar cumplimiento a las condiciones sanitarias y Buenas Prácticas de Manufactura, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos desde la compra hasta su consumo final.

   c. Enseñar los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.

2. Las Buenas Prácticas de Manufactura se encuentran reglamentadas por:

   a. Resolución 719 de 2015
   b. Ley 9a de 1979
   c. Resolución 5109 de 2005
   d. Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997 y Resolución 2674 de 2013

Son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y transporte de alimentos.

E

POST TEST BPM SECCION 1

3. Cuál es el objetivo general de las BPM:

   d. Las BPM tienen como objetivo principal la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los participantes por medio de una cuidadosa manipulación.

   e. Brindar conocimientos y herramientas al personal de las Diferentes unidades operativas de la SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL con el fin dar cumplimiento a las condiciones sanitarias y Buenas Prácticas de Manufactura, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos desde la compra hasta su consumo final.

   f. Enseñar los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.

4. Las Buenas Prácticas de Manufactura se encuentran reglamentadas por:

   e. Resolución 719 de 2015
   f. Ley 9a de 1979
   g. Resolución 5109 de 2005
   h. Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997 y Resolución 2674 de 2013

Son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y transporte de alimentos.

Nombre: Paula Lelio G

Cargo: Operaria

PRE TEST BPM SECCION 1

1. Cuál es el objetivo general de las BPM:

   a. Las BPM tienen como objetivo principal la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los participantes por medio de una cuidadosa manipulación.

   X b. Brindar conocimientos y herramientas al personal de las Diferentes unidades operativas de la SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL con el fin dar cumplimiento a las condiciones sanitarias y Buenas Prácticas de Manufactura, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos desde la compra hasta su consumo final.

   c. Enseñar los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.

2. Las Buenas Prácticas de Manufactura se encuentran reglamentadas por:

   a. Resolución 719 de 2015
   b. Ley 9a de 1979
   c. Resolución 5109 de 2005
   X d. Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997 y Resolución 2674 de 2013

   Son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y transporte de alimentos.

POST TEST BPM SECCION 1

3. Cuál es el objetivo general de las BPM:

   d. Las BPM tienen como objetivo principal la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los participantes por medio de una cuidadosa manipulación.

   X e. Brindar conocimientos y herramientas al personal de las Diferentes unidades operativas de la SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL con el fin dar cumplimiento a las condiciones sanitarias y Buenas Prácticas de Manufactura, ga[illegible]ndo la calidad e inocuidad de los alimentos desde la compra hasta su consumo final.

   f. Enseñar los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.

4. Las Buenas Prácticas de Manufactura se encuentran reglamentadas por:

   e. Resolución 719 de 2015
   f. Ley 9a de 1979
   g. Resolución 5109 de 2005
   X h. Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997 y Resolución 2674 de 2013

   Son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y transporte de alimentos.

Nombre: Olfardo Ramos

Cargo: auxiliar administrativo

ACTA N° 002



FECHA: **Bogotá, 17 de enero de 2023.**
HORA: **7:30 am – 8:30 am**
LUGAR: **CCCP LOURDES**
TEMA: **Manipulación de los alimentos**
ASISTENTES: **Manipuladoras de alimentos, coordinadora y nutricionista.**

ORDEN DEL DÍA:

OBJETIVO.

Concientizar a los manipuladores de alimentos del comedor la importancia de evitar todo tipo de contaminación en los alimentos, con el fin de evitar enfermedades de tipo alimentario en los consumidores se indican los microorganismos, patógenos y que intervienen en la contaminación de los alimentos.

DESARROLLO:

CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS:

Es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.

Los microorganismos se adhieren a los alimentos, a través de: utensilios sucios, manipulador con inadecuados hábitos higiénicos, medio ambiente, materia prima contaminada, polvo y basuras

1. **Tipos:**

Física: Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados

accidentalmente con este, durante el almacenamiento, la elaboración o en la cocción o servicio. Ejemplo: tornillos, cabellos, joyas, polvo, cristales rotos, botones, huesos, piedras, ramas, metales.

Químicas: Puede ser ocasionada por mezcla con sustancias químicas como: jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas y otras. Estas sustancias deben mantenerse en el recipiente donde se compraron y no transferirse.

Biológica: Es la presencia de microorganismos o plagas en el alimento causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.

Causada por la presencia de bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas.

2. Causas:

Primaria: Ocurre generalmente en el lugar de origen de la materia prima y es causada por la no aplicación de buenas prácticas agrícolas y pecuarias.

- Aguas de riego contaminadas.
- Uso inadecuado de plaguicidas.
- No aplicación de medidas sanitarias en la crianza de animales.
- Defecación a campo abierto. Uso inapropiado de antibióticos o drogas veterinarias

Secundaria: Se origina en las diferentes etapas del procesamiento o transformación de las materias primas en alimentos terminados, generalmente por defectos críticos en edificaciones, equipos, servicios básicos (agua, disposición sanitaria de basuras, disposición sanitaria de aguas servidas), presencia de plagas y no aplicación de buenas prácticas de manufactura, como es el caso de la manipulación excesiva o de la exposición al ambiente durante tiempos prolongados.

Terciaria: Es causada normalmente por malas prácticas en el proceso de preparación, exhibición y servido de los alimentos, o en el almacenamiento de los mismos.

Otras causas:

- Los animales que padecen enfermedades que se trasmiten al hombre, tales como salmonelas en las aves y bovinos, tenias en los cerdos, brucelosis en las vacas, leptospirosis en los conejos.

- Las aguas usadas para la producción de alimentos se contaminan cuando a ellas se vierten

aguas negras o industriales.

- Excretas en campo abierto.
- Cuando se usan aguas negras como riego de cultivos.
- Otros seres vivos como los Parásitos, Priones y Algas.

Contaminación Cruzada:

Es la transferencia de microorganismos de un alimento contaminado a un alimento no contaminado.

Transferencia:

- Alimento a alimento.
- Persona a alimento
- Utensilios a alimento.

Contaminación microbiana en los alimentos:

Los alimentos pueden perder su inocuidad por diversas causas, incluida la influencia de los microorganismos. La contaminación microbiana es la alteración de la inocuidad de un alimento por causa de proliferación de microorganismos.

- **Carga microbiana normal y proliferación**

Se ha dicho que los alimentos poseen una carga microbiana o conteo de microorganismos natural. Cuando una materia prima o un alimento preparado se conserva en condiciones adecuadas de higiene, manipulación y almacenamiento, la tasa o nivel de reproducción de una bacteria, un hongo o cualquier tipo de microbio se mantiene en rangos aceptables.

Teniendo en cuenta que los microorganismos se reproducen en una frecuencia muy alta (una bacteria crea descendencia aproximadamente en 25 minutos), cualquier alteración en las condiciones de higiene de un alimento puede conducir a la proliferación excesiva de un microorganismo (reproducción incontrolada), alcanzando niveles que superan el rango permitido para declarar inocuo este producto.

Otro factor que puede alterar la carga microbiana normal de una materia prima o de un alimento preparado, es la contaminación cruzada, es decir, la llegada a ese alimento de microorganismos procedentes del agua de preparación y consumo, de fallas en temperaturas de conservación de productos, de las manos de quien lo prepara, de los utensilios, ambientes y equipos que no cumplan en general con condiciones de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

En general, las condiciones de conservación de bajas temperaturas (inferiores a 6°C) y la conservación del alimento preparado en ausencia de aire evitan la proliferación excesiva de microorganismos y la contaminación cruzada.

Otro factor importante que limita la proliferación excesiva de microorganismos en los alimentos es la cocción adecuada (que supera los 65°C, porque elimina más del 99% de bacterias y hongos mesófilos, que son los que contaminan el alimento en su mayoría).

- **Microorganismos indicadores y patógenos**

Para determinar si un alimento ha perdido su inocuidad microbiana, se utilizan diversas técnicas y análisis. Así, los estudios microbianos de los alimentos buscan dos tipos de microorganismos según este parámetro de inocuidad: los indicadores y los patógenos.

a. **Microorganismos indicadores:** también son conocidos como ambientales, son aquellos que indican fallas en los procesos de recibo, almacenamiento, preparación o servido de los alimentos, con respecto a las BPM. Requiere que los manipuladores de alimentos y quien los supervisa mejoren y optimicen todas las Buenas prácticas de manufactura en la operación del servicio de alimentación.
   Los microorganismos indicadores son: coliformes totales, mohos y levaduras y mesofilos aerobios.

b. **Microorganismos patógenos:** son aquellos que evidencian riesgo de patogenicidad en los potenciales consumidores de los alimentos; indican fallas graves y contaminación cruzada en los procesos de recibo, almacenamiento, preparación o servido de los alimentos, con respecto a las BPM. Requiere identificación inmediata del o los factores que están ocasionando la contaminación del alimentos.
   Los microorganismos patógenos son: coliformes fecales, salmonella spp, Escherichia coli, Staphylococcus aureus coagulasa positivo, Bacillus cereus.

✓ **Medidas preventivas**

- Separe adecuadamente los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden volver a contaminar a los primeros.
- Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro.
- No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados.
- Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.
- Mantenga las áreas de almacenamiento en buenas condiciones higiénicas y organizadas.
- Proteja los alimentos.
- Almacene los alimentos lejos de sustancias tóxicas como detergentes.
- Almacene los alimentos en estantes elevados del piso al menos 15 cm.
- Prevenga ingreso de plagas de insectos y roedores.
- Uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad. Se recomienda que para la plena puesta en marcha del código, cubetas, traperos y esponjas también se clasifiquen por colores. Por ejemplo, recipientes y traperos de mango de color rojo pueden ser usados en las áreas de recibo de alimentos; o cubetas verdes y traperos de mango con color verde para la limpieza de sitios con concentraciones más altas de bacterias como los baños. Recuerde, los traperos usados para limpiar el área de proceso, no podrán ser usados para el aseo de baños, debe realizarse con implementos diferentes. Las herramientas de limpieza con el mismo color se deben limpiar y almacenar por separado y una vez que estén limpias, no pueden entrar en contacto con otros utensilios. Además, todas las áreas deberán ser marcadas con las muestras de los colores o con carteles.
- No deben guardarse toallas de tela sobre superficies de equipos o áreas de preparación de alimentos, sino en el área de almacenamiento de elementos de aseo.
- Cuando desinfecte por medio del método de aspersión, debe utilizarse papel absorbente o desechable.
- Garantice que el agua a utilizar para preparar el hielo sea potable, igualmente lave y desinfecte adecuadamente las cubetas o recipientes donde se prepara el hielo. Si utiliza pila refrigerante, realice proceso de lavado y desinfección indicado.
- Cuando los alimentos no se sirvan directamente a la mesa, se deben establecer medidas de higiene y seguridad como lavado de manos antes de recibir el alimento, crear barreras protectoras entre el participante y el alimento

FOTOGRAFIAS DE LA ACTIVIDAD



En constancia de lo anterior firman:

Anexos: Listados de asistencia

Sandra Milena Niño A.

Elaboró: Sandra Milena Niño Amaya - Nutricionista Dietista MND 02424

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN	Código: FOR-PSS-296 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 1

FECHA : 17 DE ENERO DE 2023	POBLACION OBJETO: MANIPULADORES	SERVICIO SOCIAL: COMEDOR CP LOURDES
TEMA: MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS	No. PERSONAS CAPACITADAS:	TOTAL HORAS: 1
PROFESIONAL RESPONSABLE: SANDRA MILENA NIÑO	PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: NUTRICION	

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NUMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
1	CHAPINERO	CC	39647446	Ruth	Dinq	Nostas	Gusman		X		Ruth Gusman
2		CC	6590325	Yeny	Hilda	Velasquez	Zdgzal		X		Yeny
3		CC	6645035	Karma	Del Valle	Cepeda	[illegible] a		X		[illegible]
4		CC	41657376	Rosa	Maria	Galindo	Gomez		X		Rosa Maria
5		CC	10129381	Orlando		Ramos	[illegible]			X	[illegible]
6		CC	20637468	Martha	Astrid	Jimenez	[illegible]		X		[illegible]
7		CC									
8		CC									
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

PRE TEST BPM ALIMENTOS

MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS

NOMBRE: Rosa María Tadino Gomez **FECHA:** 17.01.23

Marque FALSO O VERDADERO para evitar contaminación de los alimentos se debe:

1. Separar adecuadamente los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden volver a contaminar a los primeros (V)
2. Lavarse las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. (V)
3. No utilizar utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. (V)
4. Mantener bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos. (V)
5. Mantener las áreas de almacenamiento en buenas condiciones higiénicas y organizadas.
6. Proteja los alimentos. (V)
7. Utilizar completo la dotacion para manipular alimentos (V)
8. No almacenar los alimentos en estantes elevados del piso al menos 15 cm. (V)
9. No prevenir ingreso de plagas de insectos y roedores. (F)
10. No utilizar el codigo de colores. (F)

POST TEST BPM ALIMENTOS

MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS

Marque FALSO O VERDADERO para evitar contaminación de los alimentos se debe:

1. Separar adecuadamente los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden volver a contaminar a los primeros (V)
2. Lavarse las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. (V)
3. No utilizar utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. (V)
4. Mantener bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos. (V)
5. Mantener las áreas de almacenamiento en buenas condiciones higiénicas y organizadas.
6. Proteja los alimentos. (V)
7. Utilizar completo la dotacion para manipular alimentos (V)
8. No almacenar los alimentos en estantes elevados del piso al menos 15 cm. (V)
9. No prevenir ingreso de plagas de insectos y roedores. (F)
10. No utilizar el codigo de colores. (F)

PRE TEST BPM ALIMENTOS

MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS

NOMBRE: Roth Nuñez Garzón **FECHA:** 17-01-2023

Marque FALSO O VERDADERO para evitar contaminación de los alimentos se debe:

1. Separar adecuadamente los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden volver a contaminar a los primeros (V)
2. Lavarse las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. (V)
3. No utilizar utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. (V)
4. Mantener bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos. (V)
5. Mantener las áreas de almacenamiento en buenas condiciones higiénicas y organizadas.
6. Proteja los alimentos. (V)
7. Utilizar completo la dotacion para manipular alimentos (V)
8. No almacenar los alimentos en estantes elevados del piso al menos 15 cm. (V)
9. No prevenir ingreso de plagas de insectos y roedores. (F)
10. No utilizar el codigo de colores. (F)

POST TEST BPM ALIMENTOS

MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS

Marque FALSO O VERDADERO para evitar contaminación de los alimentos se debe:

1. Separar adecuadamente los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden volver a contaminar a los primeros (V)
2. Lavarse las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. (V)
3. No utilizar utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. (V)
4. Mantener bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos. (V)
5. Mantener las áreas de almacenamiento en buenas condiciones higiénicas y organizadas.
6. Proteja los alimentos. (V)
7. Utilizar completo la dotacion para manipular alimentos (V)
8. No almacenar los alimentos en estantes elevados del piso al menos 15 cm. (V)
9. No prevenir ingreso de plagas de insectos y roedores. (F)
10. No utilizar el codigo de colores. (F)

PRE TEST BPM ALIMENTOS

MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS

NOMBRE: Yeny Paola Velez Salazar **FECHA:** 4/12/2019

Marque FALSO O VERDADERO para evitar contaminación de los alimentos se debe:

1. Separar adecuadamente los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden volver a contaminar a los primeros (V)
2. Lavarse las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. (V)
3. No utilizar utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. (V)
4. Mantener bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos. (V)
5. Mantener las áreas de almacenamiento en buenas condiciones higiénicas y organizadas.
6. Proteja los alimentos. (V)
7. Utilizar completo la dotacion para manipular alimentos (V)
8. No almacenar los alimentos en estantes elevados del piso al menos 15 cm. (V)
9. No prevenir ingreso de plagas de insectos y roedores. (F)
10. No utilizar el codigo de colores. (F)

POST TEST BPM ALIMENTOS

MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS

Marque FALSO O VERDADERO para evitar contaminación de los alimentos se debe:

1. Separar adecuadamente los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden volver a contaminar a los primeros (V)
2. Lavarse las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. (V)
3. No utilizar utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. (V)
4. Mantener bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos. (V)
5. Mantener las áreas de almacenamiento en buenas condiciones higiénicas y organizadas.
6. Proteja los alimentos. (V)
7. Utilizar completo la dotacion para manipular alimentos (V)
8. No almacenar los alimentos en estantes elevados del piso al menos 15 cm. (V)
9. No prevenir ingreso de plagas de insectos y roedores. (F)
10. No utilizar el codigo de colores. (F)

PRE TEST BPM ALIMENTOS

MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS

NOMBRE: Yasmina del Valle Céspedes **FECHA:** 17.01.2023

Marque FALSO O VERDADERO para evitar contaminación de los alimentos se debe:

1. Separar adecuadamente los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden volver a contaminar a los primeros (V)
2. Lavarse las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. (V)
3. No utilizar utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. (V)
4. Mantener bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos. (V)
5. Mantener las áreas de almacenamiento en buenas condiciones higiénicas y organizadas.
6. Proteja los alimentos. (V)
7. Utilizar completo la dotacion para manipular alimentos (V)
8. No almacenar los alimentos en estantes elevados del piso al menos 15 cm. (V)
9. No prevenir ingreso de plagas de insectos y roedores. (F)
10. No utilizar el codigo de colores. (F)

POST TEST BPM ALIMENTOS

MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS

Marque FALSO O VERDADERO para evitar contaminación de los alimentos se debe:

1. Separar adecuadamente los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden volver a contaminar a los primeros (V)
2. Lavarse las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. (V)
3. No utilizar utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. (V)
4. Mantener bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos. (V)
5. Mantener las áreas de almacenamiento en buenas condiciones higiénicas y organizadas.
6. Proteja los alimentos. (V)
7. Utilizar completo la dotacion para manipular alimentos (V)
8. No almacenar los alimentos en estantes elevados del piso al menos 15 cm. (V)
9. No prevenir ingreso de plagas de insectos y roedores. (F)
10. No utilizar el codigo de colores. (F)

PRE TEST BPM ALIMENTOS

MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS

NOMBRE: Orlando Ramos Ramírez **FECHA:** 17/01/2023

Marque FALSO O VERDADERO para evitar contaminación de los alimentos se debe:

1. Separar adecuadamente los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden volver a contaminar a los primeros (V)
2. Lavarse las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. (V)
3. No utilizar utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. (V)
4. Mantener bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos. (V)
5. Mantener las áreas de almacenamiento en buenas condiciones higiénicas y organizadas.
6. Proteja los alimentos. (V)
7. Utilizar completo la dotacion para manipular alimentos (V)
8. No almacenar los alimentos en estantes elevados del piso al menos 15 cm. (V)
9. No prevenir ingreso de plagas de insectos y roedores. (F)
10. No utilizar el codigo de colores. (F)

POST TEST BPM ALIMENTOS

MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS

Marque FALSO O VERDADERO para evitar contaminación de los alimentos se debe:

1. Separar adecuadamente los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden volver a contaminar a los primeros (V)
2. Lavarse las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro. (V)
3. No utilizar utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados. (V)
4. Mantener bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos. (V)
5. Mantener las áreas de almacenamiento en buenas condiciones higiénicas y organizadas.
6. Proteja los alimentos. (V)
7. Utilizar completo la dotacion para manipular alimentos (V)
8. No almacenar los alimentos en estantes elevados del piso al menos 15 cm. (V)
9. No prevenir ingreso de plagas de insectos y roedores. (F)
10. No utilizar el codigo de colores. (F)

SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL

SUBDIRECCIÓN PARA LA GESTIÓN INTEGRAL LOCAL



PROYECTO
BOGOTÁ TE NUTRE

2016

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Introducción

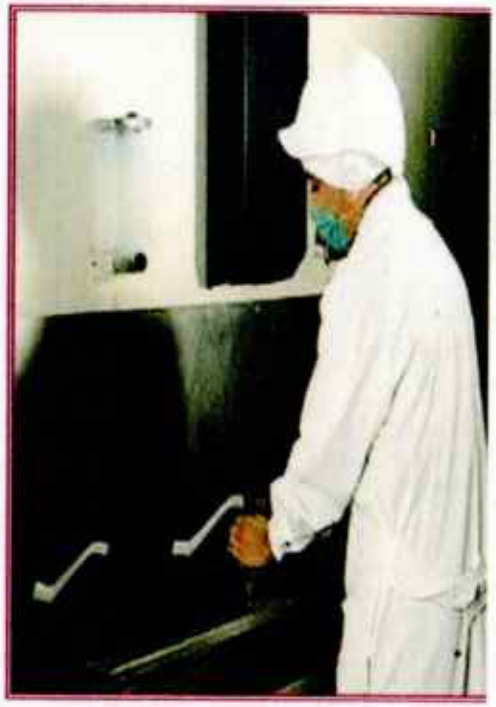
Las Buenas Prácticas de Manufactura reglamentadas por:

* Decreto 3075 de 1997
* Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

Son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución y transporte de alimentos.

La educación sanitaria implica una adecuada manipulación de los alimentos, desde que se producen hasta que se consumen, incidiendo directamente sobre la salud de una población.

El manipulador de alimentos, tiene la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los participantes por medio de una cuidadosa manipulación.



Objetivo General

Brindar conocimientos y herramientas al personal de las Diferentes unidades operativas de la SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL con el fin dar cumplimiento a las condiciones sanitarias y Buenas Prácticas de Manufactura, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos desde la compra hasta su consumo final.



Normatividad

- ✓ Resolución 719 de 2015: Establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo de salud pública.
- ✓ Resolución 2674 de 2013: Requisitos sanitarios para fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.
- ✓ Decreto 3075 del 23 de Diciembre de 1997: Regula todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos.
- ✓ Ley 9a de 1979: Código Sanitario Nacional
- ✓ Resolución 5109 de 2005: Rotulado
- ✓ Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte.
- ✓ Demás normas vigentes.

Qué son buenas prácticas de manufactura – BPM ???

Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.

Contaminación microbiana en los alimentos

La contaminación microbiana es la alteración de la inocuidad de un alimento por causa de proliferación de microorganismos.

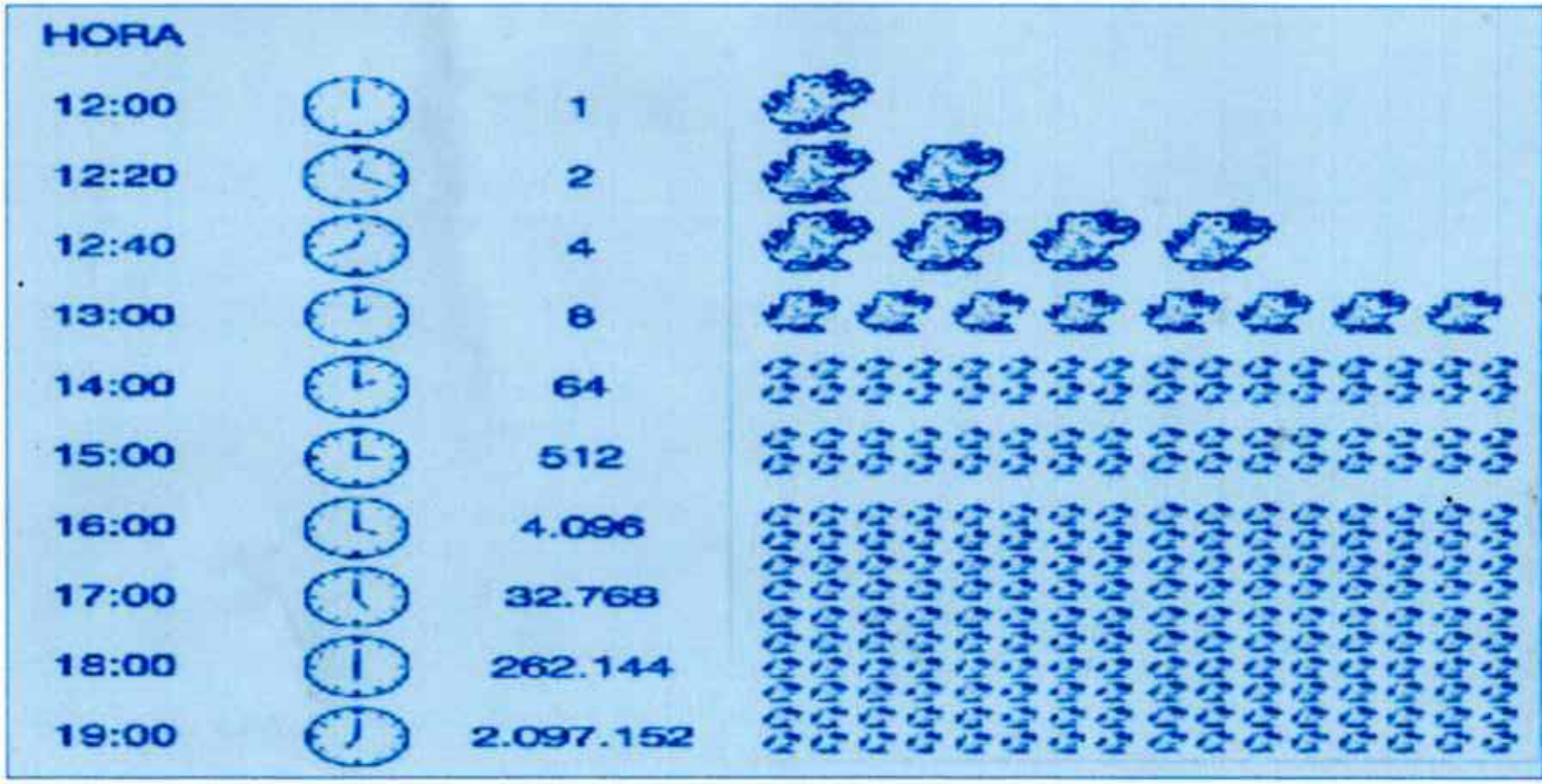


La carga microbiana

- Todos los alimentos tienen una carga (población) normal de microorganismos. Cuando **no se cumplen adecuadamente** los principios de higiene, limpieza y desinfección al manipular alimentos, es cuando llega el riesgo de contaminación microbiológica.



¿Y cómo se reproduce una bacteria en condiciones favorables?



La contaminación microbiana genera…



Proliferación = Contaminación

Definición

Es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.

Los microorganismos se adhieren a los alimentos a través de: utensilios sucios, manipulador con inadecuados hábitos higiénicos, medio ambiente, materia prima contaminada, polvo y basuras.

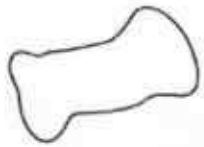
Tipos de contaminación

Física: Consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento, que son mezclados accidentalmente con este durante el almacenamiento, la elaboración, la cocción o el servido.

- ✓Tornillos
- ✓Cabellos
- ✓Joyas
- ✓Polvo
- ✓Cristales rotos
- ✓Botones
- ✓Huesos
- ✓Piedras
- ✓Ramas
- ✓metal

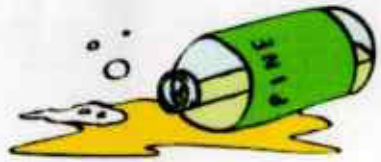






Química: Puede ser ocasionada por mezcla con sustancias químicas como: jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas y otras. Estas sustancias deben mantenerse en el recipiente donde se compraron y no transferirse.





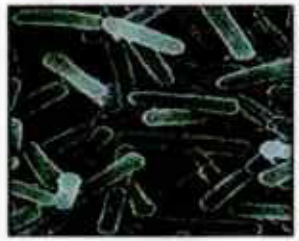


Estas sustancias deben mantenerse en el recipiente donde se compraron y no transferirse a otros.

Biológica: Es la presencia de microorganismos en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación.



Streptococcus



Salmonella



E. coli



Hongos

Causada por la presencia de bacterias, hongos, virus, parásitos, ratones, moscas y cucarachas.

Qué es contaminación cruzada?

Es la transferencia de microorganismos de un alimento contaminado a un alimento no contaminado.

Transferencia:

- Alimento a alimento.
- Persona a alimento
- Utensilios a alimento.
- Equipos a alimento.



Los casos más peligrosos de contaminación cruzada se dan cuando un manipulador pasa de manejar alimentos crudos a manejar alimentos cocinados sin lavarse las manos.

Causas...

- Contaminación por manipuladores de alimentos.
- Prácticas inadecuadas de almacenamiento.
- Contacto con los manipuladores de alimentos.
- Alimentos o ingredientes contaminados.
- Contacto con superficies contaminadas (equipo, utensilios, paños de limpieza).
- Uso de hielo preparado inadecuadamente.
- Contaminación por los consumidores.

Medidas Preventivas

- Separe adecuadamente los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros.
- Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro.
- No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados.
- Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

- Mantenga las áreas de almacenamiento en buenas condiciones higiénicas y organizadas.
- Proteja los alimentos
- Almacene los alimentos lejos de sustancias tóxicas como detergentes.
- Almacene los alimentos en estantes elevados del piso al menos 15 cm.
- Prevenga ingreso de plagas de insectos y roedores.
- Uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad

ACTA N°

FECHA: 21 de febrero 2023

HORA: 08:00 a.m- 09:00 a.m

LUGAR: Comedor Comunitario- Cocina popular Lourdes.

TEMA: Capacitación conceptos de calidad e inocuidad de los alimentos

ASISTENTES: Nutricionista, personal manipulador de alimentos

ORDEN DEL DÍA:

1. Aplicación de pre-test.
2. Presentación.
3. Solución de dudas y aplicación de test.

DESARROLLO:

Se realiza la capacitación mensual del plan de capacitación para el personal manipulador de alimentos. Se aplica el pre-test; a continuación, se realiza una presentación sobre normatividad, importancia y conceptos básicos de las BPM como inocuidad, alimento contaminado, alimento adulterado, buenas prácticas de manufactura, entre otros. Se realiza la solución de dudas y se aplica el test.

Logros:

- Se reforzaron los conceptos básicos de las BPM.
- Las participantes comprendieron los conceptos explicados.
- Hubo interés en el tema por parte de las participantes.

Dificultades:

- No se evidenció ninguna dificultad con el tema.

Alternativas de solución:

- No se evidenció ninguna dificultad con el tema.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Valeria Rodriguez Rodriguez	Nutricionista	Comedor comunitario-cocina popular Lourdes.	

Anexos: Formato control de asistencia, registros fotográficos, presentación en PowerPoint, pre-test y test.

Elaboró: Valeria Rodriguez Rodriguez.

CAPACITACIÓN EN CONCEPTOS DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS
COMEDOR COMUNITARIO/COCINA POPULAR LOURDES
21 DE FEBRERO DE 2023
PRESENTACIÓN POWERPOINT

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

Valeria Rodriguez
Nutricionista

CONCEPTOS BÁSICOS

GENERALIDADES

Las BPM son reglamentadas por:

- Decreto 3075 de 1997 - Regula todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos
- Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social - Requisitos sanitarios para fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.
- Son de obligatorio cumplimiento por parte de toda institución donde se realicen procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido, distribución y transporte de alimentos.

GENERALIDADES

- La educación continua implica una adecuada manipulación de los alimentos, desde que se producen hasta que se consumen, haciendo directamente sobre la salud de una población.
- El mantenimiento de alimentos, tiene la responsabilidad de impartir y promover la salud de los participantes por medio de una adecuada nutrición.



¿Qué es un manipulador de alimentos ?

Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente o ocasional, en actividades de elaboración, almacenamiento, envase, empacado, transporte y expendio de alimentos.





El manipulador es la persona responsable de la calidad e inocuidad de cada uno de los alimentos, en sus manos está la salud de muchas personas!!!!

¿QUÉ SON LAS BPM?

Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

¿QUÉ ES UN ALIMENTO?

Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano las sustancias y la energía necesarias para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se acostumbran elaborar alimentos y que se conocen con el nombre genérico de especias.



¿Qué es alimento adulterado?

- Al cual se le ha sustraído parte de un alimento constituyente, normalmente o no por otros materiales.
- Que haya sido sometido por sustancias autorizadas.
- Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen o alteren sus condiciones originales.
- Que por deficiencias en su unidad envase hayan sido disimuladas o ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales.

¿Qué es alimento alterado?



Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.



¿Qué es alimento contaminado?

¿ Qué es Concepto Sanitario?



Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

¿ Inocuidad de los alimentos?

Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.



La inocuidad es uno de los cuatro grandes ejes de características que junto con los nutricionales, las organolépticas, y las comerciales conforman la calidad de los alimentos.



La adopción de BPM o cualquier producto alimenticio disminuye riesgos de alteraciones e intoxicaciones alimentarias y de contaminación y contribuye a formar una imagen de calidad, seguridad de productos de cara a la industria y mantener el control de la cadena sobre el establecimiento, equipo, personal, materia prima y proceso.



	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN	Código: FOR-PSS-296 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 1

Fecha: Febrero 21 de 2023	POBLACION OBJETO: Manipuladoras	SERVICIO SOCIAL: CCCP LOURDES
TEMA: CONCEPTOS DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS	No. PERSONAS CAPACITADAS: 5	TOTAL HORAS: 2.5
PROFESIONAL RESPONSABLE: VALERIA RODRIGUEZ RODRIGUEZ	PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: NUTRICIONISTA DIETISTA	

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
1	2	CC.	52090768	Cecilia		Cristancho	Ruiz	53	X		
2	2	PPT	65 90335	Yury	Gilda	Veloza	Sulyn	46	X		
3	2	PPT	6149035	Karina	Del Valle	Castaño		48	X		
4	2	CC.	1.067285327	Ingrid	Paola	Cano	Urtado	35	X		
5	2	C. C.	10.179.384	Alfredo	—	Ramos	Ramirez	51		X	
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

Valeria Rodriguez Rodriguez
Nutricionista - Dietista
C.C. 1.032.490.892

"Tratamiento de datos personales. Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual, es un deber y un compromiso de los participantes de la SDIS, no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar, de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013"

CAPACITACIÓN CONCEPTOS DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

NOMBRE: Yanina del Valle Cepeda **FECHA:** 21.02.2023

PRE-TEST – RELACIONE LAS DOS COLUMNAS UBICANDO LA LETRA CORRESPONDIENTE EN CADA CASILLA.

A. BPM	D	Persona que interviene directamente en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
B. Alimento adulterado	A	Principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.
C. Manipulador de alimentos	B	Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.
D. Alimento contaminado	D	Que contiene sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas.
E. Inocuidad	E	Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

5/5

POST-TEST – RELACIONE LAS DOS COLUMNAS UBICANDO LA LETRA CORRESPONDIENTE EN CADA CASILLA.

A. BPM	D	Persona que interviene directamente en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
B. Alimento adulterado	A	Principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.
C. Manipulador de alimentos	B	Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.
D. Alimento contaminado	D	Que contiene sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas.
E. Inocuidad	E	Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

5/5

CAPACITACIÓN CONCEPTOS DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

NOMBRE: Yury Gloria Velasco Angel **FECHA:** 21.02.2023

PRE-TEST – RELACIONE LAS DOS COLUMNAS UBICANDO LA LETRA CORRESPONDIENTE EN CADA CASILLA.

A. BPM	D	Persona que interviene directamente en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.	✓
B. Alimento adulterado	A	Principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.	✓
C. Manipulador de alimentos	B	Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.	✓
D. Alimento contaminado	D	Que contiene sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas.	✓
E. Inocuidad	E	Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.	✓ 5/5

POST-TEST – RELACIONE LAS DOS COLUMNAS UBICANDO LA LETRA CORRESPONDIENTE EN CADA CASILLA.

A. BPM	D	Persona que interviene directamente en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.	✓
B. Alimento adulterado	A	Principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.	✓
C. Manipulador de alimentos	B	Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.	✓
D. Alimento contaminado	D	Que contiene sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas.	✓
E. Inocuidad	E	Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.	✓ 5/5

CAPACITACIÓN CONCEPTOS DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

NOMBRE: Cecilia Cortuno Deón **FECHA:** 21.02.2022

PRE-TEST – RELACIONE LAS DOS COLUMNAS UBICANDO LA LETRA CORRESPONDIENTE EN CADA CASILLA.

A. BPM	D	Persona que interviene directamente en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
B. Alimento adulterado	A	Principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.
C. Manipulador de alimentos	B	Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.
D. Alimento contaminado	D	Que contiene sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas.
E. Inocuidad	E	Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

5/5

POST-TEST – RELACIONE LAS DOS COLUMNAS UBICANDO LA LETRA CORRESPONDIENTE EN CADA CASILLA.

A. BPM	D	Persona que interviene directamente en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
B. Alimento adulterado	A	Principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.
C. Manipulador de alimentos	B	Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.
D. Alimento contaminado	D	Que contiene sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas.
E. Inocuidad	E	Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

5/5

CAPACITACIÓN CONCEPTOS DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

NOMBRE: Ingris castilla **FECHA:** 28/02/2023

PRE-TEST – RELACIONE LAS DOS COLUMNAS UBICANDO LA LETRA CORRESPONDIENTE EN CADA CASILLA.

A. BPM	D	Persona que interviene directamente en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
B. Alimento adulterado	A	Principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.
C. Manipulador de alimentos	B	Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.
D. Alimento contaminado	D	Que contiene sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas.
E. Inocuidad	E	Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

5/5

POST-TEST – RELACIONE LAS DOS COLUMNAS UBICANDO LA LETRA CORRESPONDIENTE EN CADA CASILLA.

A. BPM	D	Persona que interviene directamente en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
B. Alimento adulterado	A	Principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.
C. Manipulador de alimentos	B	Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.
D. Alimento contaminado	D	Que contiene sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas.
E. Inocuidad	E	Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

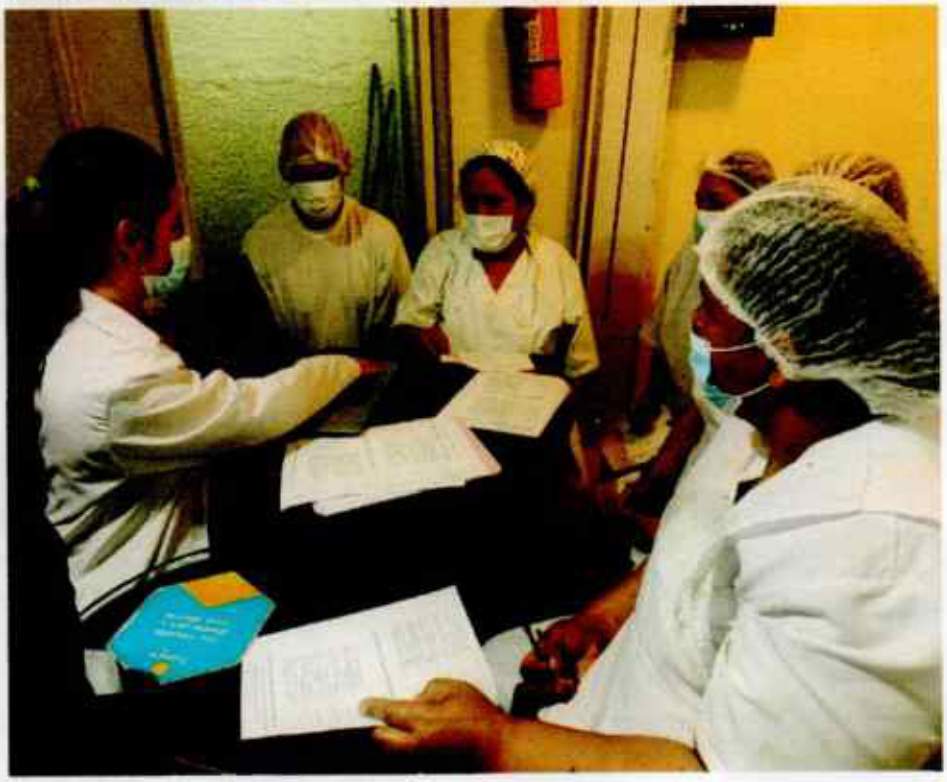
5/5

REGISTRO FOTOGRÁFICO CAPACITACIÓN CONCEPTOS DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR LOURDES

21 DE FEBRERO DE 2023





ACTA N°

FECHA: 14 de marzo 2023

HORA: 04:00 p.m- 05:00 p.m

LUGAR: Comedor Comunitario- Cocina popular Lourdes.

TEMA: Capacitación Primeras Entradas, Primeras Salidas

ASISTENTES: Nutricionista, personal manipulador de alimentos

ORDEN DEL DÍA:

1. Aplicación de pre-test.
2. Presentación.
3. Solución de dudas y aplicación de test.

DESARROLLO:

Se realiza la capacitación mensual del plan de capacitación para el personal manipulador de alimentos. Se aplica el pre-test; a continuación, se realiza una presentación sobre el método de inventario PEPS, su definición, aplicación y ventajas de su uso en los servicios de alimentos, de igual forma, se mencionó ~~las~~ principales caracteristicas y 11 elementos a consideras para implementar este sistema entre los que se encuentran el inventario inicial, la fecha de caducidad, la naturaleza del producto, la cantidad de unidades de entrada, la totalidad de unidades en existencia y el inventario final. Se realiza la solución de dudas y se aplica el test.

Logros:

- Se mencionaron los conceptos básicos del sistema PEPS.
- Las participantes comprendieron los conceptos explicados.
- Hubo interés en el tema por parte de las participantes.

Dificultades:

- No se evidenció ninguna dificultad con el tema.

Alternativas de solución:

- No se evidenció ninguna dificultad con el tema.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Valeria Rodriguez Rodriguez	Nutricionista	Comedor comunitario-cocina popular Lourdes.	

Anexos: Formato control de asistencia, registros fotográficos, presentación en PowerPoint, pre-test y test.

Elaboró: Valeria Rodriguez Rodriguez.

CAPACITACIÓN PEPS

NOMBRE: Diana Milena Ladino **FECHA:** 14-03-2023

PRE-TEST – SELECCIONE VERDADERO O FALSO SEGÚN CONSIDERE

Afirmación	Verdadero	Falso
El PEPS es un método de inventario que se basa en primeras entradas, primeras salidas. Se aplica para los productos perecederos o que requieren estar en constante movimiento.	X	
La fecha de vencimiento es irrelevante en el sistema PEPS.		X
En comedores comunitarios para la rotación de alimentos se debe tener en cuenta el sistema: primeros en entrar primeros en salir (PEPS)	X	
La aplicación del sistema PEPS permite minimizar el riesgo de tener perdidas por vencimiento de producto y ayuda a mejorar la eficiencia del servicio de alimentación.	X	
Es importante verificar continuamente la fecha de vencimiento de los alimentos para prevenir su caducidad.	X	

5/5

TEST- SELECCIONE VERDADERO O FALSO SEGÚN CONSIDERE

Afirmación	Verdadero	Falso
El PEPS es un método de inventario que se basa en primeras entradas, primeras salidas. Se aplica para los productos perecederos o que requieren estar en constante movimiento.	X	
La fecha de vencimiento es irrelevante en el sistema PEPS.		X
En comedores comunitarios para la rotación de alimentos se debe tener en cuenta el sistema: primeros en entrar primeros en salir (PEPS)	X	
La aplicación del sistema PEPS permite minimizar el riesgo de tener perdidas por vencimiento de producto y ayuda a mejorar la eficiencia del servicio de alimentación.	X	
Es importante verificar continuamente la fecha de vencimiento de los alimentos para prevenir su caducidad.	X	

5/5

CAPACITACIÓN PEPS

NOMBRE: Karina del Valle Céspedes **FECHA:** 14-03-2023

PRE-TEST – SELECCIONE VERDADERO O FALSO SEGÚN CONSIDERE

Afirmación	Verdadero	Falso
El PEPS es un método de inventario que se basa en primeras entradas, primeras salidas. Se aplica para los productos perecederos o que requieren estar en constante movimiento.	X	
La fecha de vencimiento es irrelevante en el sistema PEPS.		X
En comedores comunitarios para la rotación de alimentos se debe tener en cuenta el sistema: primeros en entrar primeros en salir (PEPS)	X	
La aplicación del sistema PEPS permite minimizar el riesgo de tener perdidas por vencimiento de producto y ayuda a mejorar la eficiencia del servicio de alimentación.	X	
Es importante verificar continuamente la fecha de vencimiento de los alimentos para prevenir su caducidad.	X	

5/5

TEST- SELECCIONE VERDADERO O FALSO SEGÚN CONSIDERE

Afirmación	Verdadero	Falso
El PEPS es un método de inventario que se basa en primeras entradas, primeras salidas. Se aplica para los productos perecederos o que requieren estar en constante movimiento.	X	
La fecha de vencimiento es irrelevante en el sistema PEPS.		X
En comedores comunitarios para la rotación de alimentos se debe tener en cuenta el sistema: primeros en entrar primeros en salir (PEPS)	X	
La aplicación del sistema PEPS permite minimizar el riesgo de tener perdidas por vencimiento de producto y ayuda a mejorar la eficiencia del servicio de alimentación.	X	
Es importante verificar continuamente la fecha de vencimiento de los alimentos para prevenir su caducidad.	X	

5/5

CAPACITACIÓN PEPS

NOMBRE: Indris castilla **FECHA:** 14.03 2023

PRE-TEST – SELECCIONE VERDADERO O FALSO SEGÚN CONSIDERE

Afirmación	Verdadero	Falso
El PEPS es un método de inventario que se basa en primeras entradas, primeras salidas. Se aplica para los productos perecederos o que requieren estar en constante movimiento.	X	
La fecha de vencimiento es irrelevante en el sistema PEPS.		X
En comedores comunitarios para la rotación de alimentos se debe tener en cuenta el sistema: primeros en entrar primeros en salir (PEPS)	X	
La aplicación del sistema PEPS permite minimizar el riesgo de tener perdidas por vencimiento de producto y ayuda a mejorar la eficiencia del servicio de alimentación.	X	
Es importante verificar continuamente la fecha de vencimiento de los alimentos para prevenir su caducidad.	X	

5 / 5

TEST- SELECCIONE VERDADERO O FALSO SEGÚN CONSIDERE

Afirmación	Verdadero	Falso
El PEPS es un método de inventario que se basa en primeras entradas, primeras salidas. Se aplica para los productos perecederos o que requieren estar en constante movimiento.	X	
La fecha de vencimiento es irrelevante en el sistema PEPS.		X
En comedores comunitarios para la rotación de alimentos se debe tener en cuenta el sistema: primeros en entrar primeros en salir (PEPS)	X	
La aplicación del sistema PEPS permite minimizar el riesgo de tener perdidas por vencimiento de producto y ayuda a mejorar la eficiencia del servicio de alimentación.	X	
Es importante verificar continuamente la fecha de vencimiento de los alimentos para prevenir su caducidad.	X	

5 / 5

CAPACITACIÓN PEPS

NOMBRE: Cecilia Cristancho **FECHA:** 14.03.2023

PRE-TEST – SELECCIONE VERDADERO O FALSO SEGÚN CONSIDERE

Afirmación	Verdadero	Falso
El PEPS es un método de inventario que se basa en primeras entradas, primeras salidas. Se aplica para los productos perecederos o que requieren estar en constante movimiento.	X	
La fecha de vencimiento es irrelevante en el sistema PEPS.		X
En comedores comunitarios para la rotación de alimentos se debe tener en cuenta el sistema: primeros en entrar primeros en salir (PEPS)	X	
La aplicación del sistema PEPS permite minimizar el riesgo de tener perdidas por vencimiento de producto y ayuda a mejorar la eficiencia del servicio de alimentación.	X	
Es importante verificar continuamente la fecha de vencimiento de los alimentos para prevenir su caducidad.	X	

5/5

TEST- SELECCIONE VERDADERO O FALSO SEGÚN CONSIDERE

Afirmación	Verdadero	Falso
El PEPS es un método de inventario que se basa en primeras entradas, primeras salidas. Se aplica para los productos perecederos o que requieren estar en constante movimiento.	X	
La fecha de vencimiento es irrelevante en el sistema PEPS.		X
En comedores comunitarios para la rotación de alimentos se debe tener en cuenta el sistema: primeros en entrar primeros en salir (PEPS)	X	
La aplicación del sistema PEPS permite minimizar el riesgo de tener perdidas por vencimiento de producto y ayuda a mejorar la eficiencia del servicio de alimentación.	X	
Es importante verificar continuamente la fecha de vencimiento de los alimentos para prevenir su caducidad.	X	

5/5

CAPACITACIÓN PEPS

NOMBRE: Olanda Ramos Ramirez **FECHA:** 14-03-2023

PRE-TEST – SELECCIONE VERDADERO O FALSO SEGÚN CONSIDERE

Afirmación	Verdadero	Falso
El PEPS es un método de inventario que se basa en primeras entradas, primeras salidas. Se aplica para los productos perecederos o que requieren estar en constante movimiento.	V	
La fecha de vencimiento es irrelevante en el sistema PEPS.		F
En comedores comunitarios para la rotación de alimentos se debe tener en cuenta el sistema: primeros en entrar primeros en salir (PEPS)	V	
La aplicación del sistema PEPS permite minimizar el riesgo de tener perdidas por vencimiento de producto y ayuda a mejorar la eficiencia del servicio de alimentación.	V	
Es importante verificar continuamente la fecha de vencimiento de los alimentos para prevenir su caducidad.	V	

5/5

TEST- SELECCIONE VERDADERO O FALSO SEGÚN CONSIDERE

Afirmación	Verdadero	Falso
El PEPS es un método de inventario que se basa en primeras entradas, primeras salidas. Se aplica para los productos perecederos o que requieren estar en constante movimiento.	V	
La fecha de vencimiento es irrelevante en el sistema PEPS.		F
En comedores comunitarios para la rotación de alimentos se debe tener en cuenta el sistema: primeros en entrar primeros en salir (PEPS)	V	
La aplicación del sistema PEPS permite minimizar el riesgo de tener perdidas por vencimiento de producto y ayuda a mejorar la eficiencia del servicio de alimentación.	V	
Es importante verificar continuamente la fecha de vencimiento de los alimentos para prevenir su caducidad.	V	

5/5

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN	Código: FOR-PSS-296 Versión: 0 Fecha: Memo (2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 1

Fecha: 14/03/2023 | POBLACION OBJETO: operarios | SERVICIO SOCIAL: CC - CP

TEMA: Capacitación PEPS | No. PERSONAS CAPACITADAS: 4 | TOTAL HORAS: 1

PROFESIONAL RESPONSABLE: Valeria Rodriguez | PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: Nutricionista Oet. Sta

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
1	Chapinero	CC.	1128776031	Diana	Milena	Jadina		40.	X		Diana Jadina
2	Chapinero	PPT	6149035	KARINA		Cespedes		48	X		Karina Cespedes
3	Chapinero	Cc.	52090768	Beatriz		Peñuela	Dias	53	X		Ingrid Castillo
4	Chapinero	CC	1067285327	INGRIS	PAOLA	CASTILLO	HUERTAS	37	X		Ingrid Castillo
5	Chapinero	CC	1012973[illegible]	Orlando		Pono	Ramirez	55		X	Orlando Pono
6											Valeria Rodríguez Rodríguez Nutricionista - Universidad C.C. 1.032.490.042
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

"Tratamiento de datos personales. Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual, es un deber y un compromiso de los participantes de la SDIS, no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar, de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013"

REGISTRO FOTOGRÁFICO CAPACITACIÓN PEPS

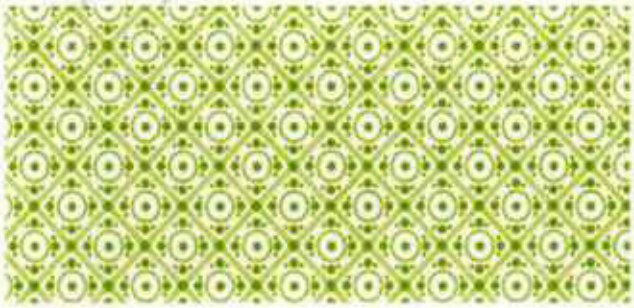
COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR LOURDES

14 DE MARZO DE 2023





CAPACITACIÓN PEPS
COMEDOR COMUNITARIO/COCINA POPULAR LOURDES
14 DE MARZO DE 2023
PRESENTACIÓN POWERPOINT



CAPACITACIÓN PEPS

primeras entradas, primeras salidas

¿QUÉ ES PEPS?

El PEPS es un método de inventario que se basa en primeras entradas, primeras salidas. Esto quiere decir que las mercancías que inicialmente fueron adquiridas son las que primero serán vendidas. Sigue un orden cronológico que permite llevar un registro de los productos comprados, vendidos y en existencia.

Se aplica para la venta de productos perecederos o que requieren estar en constante movimiento. Por ejemplo, los alimentos que tienen una fecha de caducidad o la ropa que se cambia de los aparadores conforme va pasando la moda en cada estación del año.

¿PARA QUÉ SIRVE EL SISTEMA PEPS?

Debido a su naturaleza, el sistema PEPS representa una gran ayuda para llevar un control de la mercancía que sale y entra de la empresa. Con ello también se obtienen las cifras totales de la inversión, los gastos y las ganancias que se van generando día con día. Asimismo, se lleva un reporte de los productos que fueron devueltos, tanto de proveedores como de los mismos compradores.

También el PEPS funciona para hacer que la mercancía esté en constante movimiento. Con ello se evita que pase mucho tiempo almacenado y que cuando se encuentre a la venta esté en mal estado o ya no sea demandada por los consumidores. Así, al sacar los productos más antiguos primero, se asegura que estos no se vuelvan obsoletos con el tiempo.

5 CARACTERÍSTICAS DEL SISTEMA PEPS

Llevar un registro, control y un manejo de cantidades con este tipo de sistema es muy versátil. Entre las principales características del método PEPS destacan:

- Establece que la mercancía más antigua es la que primero debe ser vendida.
- Lleva un registro ordenado cronológicamente de los productos o unidades que entran y salen.
- Refleja el valor del inventario actual con las mercancías que han sido adquiridas recientemente.
- El inventario final es el resultado de la suma del inventario inicial más las compras totales, menos los costos de la mercancía vendida.
- Permite organizar fácilmente las capas del inventario por su orden continuo y sin saltos.

VENTAJAS DEL MÉTODO PEPS

1. Permite el flujo de la mercancía para que no se vuelva obsoleta.
2. Si se presenta un constante aumento de la inflación, sirve para dar precios más bajos a los compradores, ya que los productos fueron adquiridos con antelación a precios más bajos que el actual.
3. Es un sistema realista y práctico, que refleja con claridad las cifras de cada una de las operaciones realizadas cronológicamente, lo que permite llevar un orden secuencial.
4. De todos los tipos de inventarios es el que genera menor gasto, ya que reduce el mantenimiento de registros antiguos.
5. Permite que, cuando los costos de compra anteriores son menores, los beneficios brutos aumenten.

CÓMO IMPLEMENTAR EL SISTEMA PEPS: 11 ELEMENTOS A CONSIDERAR

Los campos que se tienen que llenar en el documento pueden variar de acuerdo con las especificaciones que se manejan en la empresa para su organización. Principalmente se manejan los siguientes puntos:

1. Inventario inicial: se refiere al total de productos comprados en el inicio del periodo.
2. Fecha: especifica el día en que se realizó la operación de entrada o salida.
3. Producto: describe el producto al que se da seguimiento.
4. Cantidad de unidades de entrada: es el número de productos comprados.
5. Precio de unidad de entrada: indica el costo de un solo producto comprado.
6. Costo total de entradas: es el resultado de multiplicar la cantidad de productos de compra por el precio de unidad.

ACTA N° 001

FECHA: Bogotá, 17 ENERO DE 2023.

HORA: 3:00 pm. - 4:00 pm.

LUGAR: CCCP LOURDES

TEMA: PSB Y PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

ASISTENTES: Manipuladores de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

DESARROLLO.

1. QUE ES EL PSB
2. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓ
3. PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS
4. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS
5. PROGRANA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

¿Qué es un Plan de Saneamiento Básico?

Es un Documento exigido por las Autoridades Sanitarias donde se describen todas las actividades que se realizan para disminuir los riesgos de contaminación que puedan llegar a los productos y servicios que presta en su empresa o negocio, el cual se estructurado en 4 programas interrelacionados.



Limpieza y Desinfección

Este programa le permitirá tener un manual y registros de los procesos indispensables en tu empresa para garantizar la limpieza y desinfección de tus instalaciones, utensilios, equipos, alimentos y personal manipulador.



Abastecimiento de Agua potable

Contar con Agua Potable en nuestras empresas permitirá desarrollar las actividades diarias de forma óptima, el agua es un factor determinante en procesos de higienización tanto de las áreas de trabajo como de los funcionarios.



Prevención de presencia de Plagas

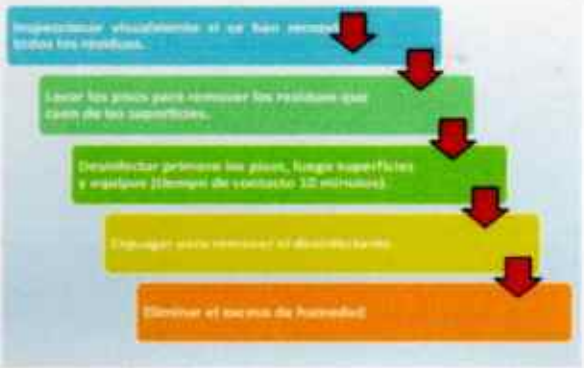
Contar con las medidas preventivas para evitar la aparición de plagas en nuestras empresas, al igual que contar con protocolos a desarrollar en caso de aparición evitara contaminaciones en tus instalaciones.



Gestión de Residuos líquidos y solidos

Cada empresa dependiendo sus actividades produce diferentes residuos, estructurar su uso final no solo ayudara al saneamiento de tu empresa, sino que es el aliado principal en la conservación de nuestro medio ambiente.





DISPOSICIÓN DE LOS RESIDUOS

- Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.
- El establecimiento debe disponer de recipientes, locales e instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos.
- Deberá disponerse de recipientes de material sanitario para el almacenamiento de desperdicios orgánicos debidamente tapados, alejados del lugar donde se preparan los alimentos y deberán ser removidos y lavados frecuentemente.



CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

PLAGA

Todo organismo cuya actividad o su sola presencia afecta en alguna medida a las personas, o sus bienes o a sus propiedades.

INFESTACIÓN

Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos o materias primas.

El objetivo del control integrado de plagas es evitar el ingreso e infestación de

- ✓ Roedores.
- ✓ Moscas.
- ✓ Insectos (rastreros y voladores).
- ✓ Artrópodos (cucarachas, arañas).
- ✓ Aves.
- ✓ Gorgojo.



PREVENCIÓN EN EL CONTROL DE PLAGAS

- ✓ Evitar acumulación de basuras.
- ✓ Alrededores adecuados, sin pastos altos, sin acumulación de objetos en desuso.
- ✓ Almacenar adecuadamente: no pegar a la pared ni piso.
- ✓ No almacenar alimentos sueltos dentro del casillero.
- ✓ No alimentar palomas u otros animales.
- ✓ Cumplir con el programa de limpieza y desinfección.
- ✓ Instalaciones adecuadas: sin huecos, grietas, etc.
- ✓ Uso de Estibas durante el almacenamiento de Materia Prima y producto terminado

ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE



Agua potable: agua que por reunir los requisitos organolépticos, físicos, químicos y microbiológicos, puede ser consumida por la población humana sin producir efectos adversos a la salud.



Agua residual: agua que resulta de los procesos productivos.

CONTROLES QUE SE DEBEN REALIZAR

✓ Los tanques de almacenamiento agua potable se lavan 2 veces al año.

✓ Se verifica la concentración de cloro residual en el sitio de salida del agua en las secciones.

✓ Se realiza muestreo para verificación de agua potable, analizando el aspecto microbiológico y fisicoquímico con una periodicidad de mínimo 1 vez al año.

FOTOGRAFIA DE LA ACTIVIDAD



CONVOCATORIA. Cuando se requiera.

En constancia de lo anterior firman. ANEXO LISTADOS DE ASISTENCIA

Elaboró: SANDRA MILENA NIÑO AMAYA - Nutricionista Dietista MND 02424

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN	Código: FOR-PSS-296 Versión: 0 Fecha: Memo 20190369900 – 09/09/2019 Página: 1 de 1

FECHA : BOGOTA , ENERO 17 DE 2023	POBLACION OBJETO: Manipuladores de Alimentos	SERVICIO SOCIAL: COMEDOR CPLOURDES
TEMA SOCIALIZACION: DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	No. PERSONAS CAPACITADAS:	TOTAL HORAS: 1
PROFESIONAL RESPONSABLE: SANDRA MILENA NIÑO	PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: NUTRICIONISTA DIETISTA	

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
1	CHAPINERO	CC	39647946	Ruth	Dina	Nieto	Guzman		X		
2	CHAPINERO	PP.	6590325	Yenny	Hildo	Velasquez	Zalazar		X		
3	CHAPINERO	PP	6149035	Karina	Del	Valle	Leopedo		X		
4	CHAPINERO	CC	91655735	Rosa	Maria	Cadivio	Galvez		X		
5	CHAPINERO	CC	1019384	Orlando		Ramos	Ramirez			X	
6	CHAPINERO	CC	2063218	Martha	Astrid	Jimenez	Bandet		X		
7	CHAPINERO	CC	70859429	Luis	Yandel	Rodriguez	Diaz		X		
8	CHAPINERO										
9	CHAPINERO										
10	CHAPINERO										
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

Sandra Niño
Nutricionista
T.P. MND 02421

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual, es un deber y un compromiso de los participantes de la SDIS, no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar, de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013"

INSTRUCCIONES PARA DILIGENCIAMIENTO
Objetivo: Registrar la totalidad de la información general y específica por persona adulta que asiste al proceso de capacitación, con el fin de consolidarla y realizar retroalimentación a diferentes instancias.

ACTA N° 001

FECHA: Bogotá, 25 ENERO de 2023
HORA: 2:00 pm. - 5:00 pm.

LUGAR: CCCP LOURDES

TEMA: BPM (BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA)

ASISTENTES: Manipuladoras de alimentos, coordinador y nutricionista.

ORDEN DEL DÍA:

OBJETIVO

Enseñar a los manipuladores las generalidades de las BPM y los conceptos básicos de los alimentos que diferencias hay entre un alimento alterado, adulterado, fraudulento, contaminado, innocuidad de los alimentos y conceptos básicos de higienización, desinfección y temperaturas seguras

DESARROLLO:

CONCEPTOS BÁSICOS

Manipulador de alimentos: Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Buenas Prácticas de Manufactura – BPM: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con se fabriquen en las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Alimento: 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. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especias.

Alimento adulterado. Es aquel:

a) Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.

b) Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas. c) Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y d) Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales.

Alimento alterado. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye pero no se limita a:

a) El cual se encuentre por fuera de su vida útil b) No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.

Alimento contaminado. Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

Alimento fraudulento. Alimento falsificado es aquel que, se le designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que le corresponde; Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso. y, No proceda de sus verdaderos fabricantes o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada, y que se denomine como éste, sin serlo.

Concepto sanitario. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

Inocuidad de los alimentos. Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Es la alteración de las características organolépticas, físicas, químicas, radiactivas y microbiológicas de los alimentos, como resultado de las actividades humanas o procesos naturales, que producen rechazo, enfermedad o muerte al consumidor.

Los microorganismos se adhieren a los alimentos, a través de: utensilios sucios, manipulador con inadecuados hábitos higiénicos, medio ambiente, materia prima contaminada, polvo y basuras

Contaminación Cruzada:

Es la transferencia de microorganismos de un alimento contaminado a un alimento no contaminado.

Transferencia:

- Alimento a alimento.
- Persona a alimento
- Utensilios a alimento.

Contaminación microbiana en los alimentos:

Los alimentos pueden perder su inocuidad por diversas causas, incluida la influencia de los microorganismos. La contaminación microbiana es la alteración de la inocuidad de un alimento por causa de proliferación de microorganismos.

- **Carga microbiana normal y proliferación**

Se ha dicho que los alimentos poseen una carga microbiana o conteo de microorganismos natural. Cuando una materia prima o un alimento preparado se conserva en condiciones adecuadas de higiene, manipulación y almacenamiento, la tasa o nivel de reproducción de una bacteria, un hongo o cualquier tipo de microbio se mantiene en rangos aceptables.

Teniendo en cuenta que los microorganismos se reproducen en una frecuencia muy alta (una bacteria crea descendencia aproximadamente en 25 minutos), cualquier alteración en las condiciones de higiene de un alimento puede conducir a la proliferación excesiva de un microorganismo (reproducción incontrolada), alcanzando niveles que superan el rango permitido para declarar inocuo este producto.

Otro factor que puede alterar la carga microbiana normal de una materia prima o de un alimento preparado, es la contaminación cruzada, es decir, la llegada a ese alimento de microorganismos procedentes del agua de preparación y consumo, de fallas en temperaturas de conservación de productos, de las manos de quien lo prepara, de los utensilios, ambientes y equipos que no cumplan en general con condiciones de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

En general, las condiciones de conservación de bajas temperaturas (inferiores a 6°C) y la conservación del alimento preparado en ausencia de aire evitan la proliferación excesiva de microorganismos y la contaminación cruzada.

Otro factor importante que limita la proliferación excesiva de microorganismos en los alimentos es la cocción adecuada (que supera los 65°C, porque elimina más del 99% de bacterias y hongos mesófilos, que son los que contaminan el alimento en su mayoría).

CUADRO DE DESINFECCION PARA ALIMENTOS

Alimentos, elementos y áreas	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
Alimentos (frutas y verduras)	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión - Aspersión
Bolsas de leche, bolsas de pulpa de frutas y enlatados.	1 litro	1 ml	2 min	Inmersión
Empaques de lácteos.	1 litro	1 ml	2 min	Aspersión
Empaques de embutidos.	1 litro	1 ml	5 min	Aspersión

✓ **Medidas preventivas:**

- Separe adecuadamente los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden volver a contaminar a los primeros.
- Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro.
- No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados.
- Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.
- Mantenga las áreas de almacenamiento en buenas condiciones higiénicas y organizadas.
- Proteja los alimentos.
- Almacene los alimentos lejos de sustancias tóxicas como detergentes.
- Almacene los alimentos en estantes elevados del piso al menos 15 cm.
- Prevenga ingreso de plagas de insectos y roedores.
- Uso de código de colores es un método sencillo y eficaz, sobre todo para evitar una intoxicación, el sistema de códigos de color ayuda a establecer qué implementos de aseo debe usar en cada área de la unidad. Se recomienda que para la plena puesta en marcha del código, cubetas, traperos y esponjas también se clasifiquen por colores. Por ejemplo, recipientes y traperos de mango de color rojo pueden ser usados en las áreas de recibo de alimentos; o cubetas verdes y traperos de mango con color verde para la limpieza de sitios con concentraciones más altas de bacterias como los baños. Recuerde, los traperos usados para limpiar el área de proceso, no podrán ser usados para el aseo de baños, debe realizarse con implementos diferentes. Las herramientas de limpieza con el mismo color se deben limpiar y almacenar por separado y una vez que estén limpias, no pueden entrar en contacto con otros utensilios. Además, todas las áreas deberán ser marcadas con las muestras de los colores o con carteles.
- No deben guardarse toallas de tela sobre superficies de equipos o áreas de preparación de alimentos, sino en el área de almacenamiento de elementos de aseo.
- Aplique Las dosificaciones y los tiempos indicados en el cuadro de desinfección para cada alimento.
- Cuando desinfecte por medio del método de aspersión, debe utilizarse papel absorbente o desechable.
- Garantice que el agua a utilizar para preparar el hielo sea potable, igualmente lave y desinfecte adecuadamente las cubetas o recipientes donde se prepara el hielo. Si utiliza pila refrigerante, realice proceso de lavado y desinfección indicado.
- Cuando los alimentos no se sirvan directamente a la mesa, se deben establecer medidas de higiene y seguridad como lavado de manos antes de recibir el alimento, crear barreras protectoras entre el participante y el alimento

INFORME DE LOGROS, DIFICULTADES Y ALTERNATIVAS DE SOLOCUIÓN

LOGROS

Al realizar el taller se evidencia lo siguiente:

- Comprensión de los conceptos básicos aprendidos
- Diferenciación entre un alimento alterado, adulterado y fraudulento
- Adecuada interpretación de los conceptos

DIFICULTADES

- En este taller no se presentaron dificultades en la comprensión de los conceptos lo que hace que sean adecuadamente aplicados en la práctica.
-

ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN

- Diariamente se debe tener en cuenta los conceptos aprendidos para identificar y diferenciar un alimento fraudulento, un alimento contaminado, un alimento adulterado y alterado
- También se recomienda que estos aspectos hagan parte del día a día como pieza fundamental de la salud de los participantes
- Es muy importante realizar las acciones descritas.

En constancia de lo anterior firman: SE ANEXA LISTADO DE ASISTENCIA

Anexos: Registro fotográfico.

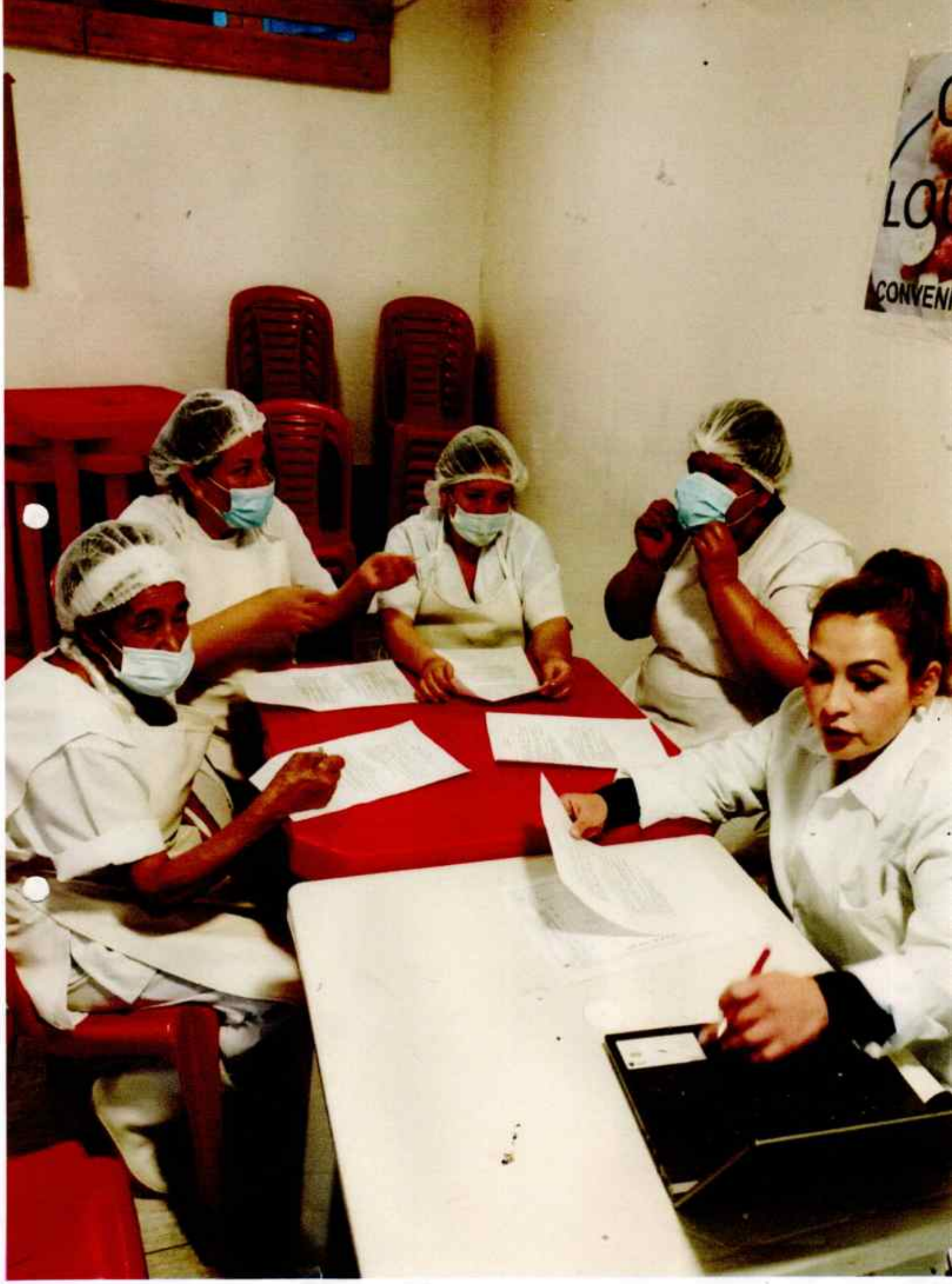
Sandra Milena Niño A.

Elaboró: SANDRA MILENA NIÑO AMAYA - Nutricionista Dietista MND 002424

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN	Código: FOR-PSS-296 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – Página: 1 de 1

FECHA : Enero 25 de 2023	POBLACION OBJETO: Manipulador de alimentos	SERVICIO SOCIAL: CC CP LOURDES
TEMA: Buenas Practicas de Manufactura BPM	No. PERSONAS CAPACITADAS: 4	TOTAL HORAS: 1
PROFESIONAL RESPONSABLE: Sandra Milena Niño	PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: Nutricionista	

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO		FIRMA
									F	M	
1	CAIE HPNRO	cc	41657356	Rosa	Maria	Sadino	Gomez		X		
2	CAIE HPNRO	PPT	6149035	Ravina	Del Valle	Cespedes			X		
3	CAIE HPNRO	cc	39647946	Ruth	Dina	Nustes	Guzman		X		
4	CAIE HPNRO	PPT	6540325	Penny	Hilda	Velasquez	Salazar		X		
5											
6											
7				Sandra Milena Niño P.							
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											



ACTA N°

FECHA: 21 febrero de 2023

HORA: 03:00 PM- 04:00 PM

LUGAR: Comedor Comunitario- cocina popular Lourdes

TEMA: Capacitación refuerzo limpieza y desinfección

ASISTENTES: Nutricionista, personal manipulador de alimentos

ORDEN DEL DÍA:

1. Presentación sobre programa para la limpieza y desinfección.
2. Solución de dudas

DESARROLLO:

Se realiza capacitación refuerzo de BPM enfocado en la limpieza y desinfección debido a los hallazgos mencionados por interventoría, se recordó la importancia de realizar estas actividades adecuadamente y de mantener las áreas limpias y desinfectadas en todo momento, de igual forma, se explica los métodos de higienización de la materia prima, utensilios, menaje y equipos, finalmente, se aclaran dudas.

Logros:

- Hubo comprensión de los conceptos explicados durante la capacitación.
- Se recordó las técnicas de limpieza y desinfección.

Dificultades:

- No se evidenció ninguna dificultad.

Alternativas de solución:

- No se evidenció ninguna dificultad.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Valeria Rodriguez Rodriguez	Nutricionista	Comedor comunitario-cocina popular Lourdes.	

Anexos: Formato control de asistencia, registros fotográficos, presentación en PowerPoint, pre-test y test.

Elaboró: Valeria Rodriguez Rodriguez

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN	Código: FOR-PSS-296 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 1

Fecha: Febrero 21 de 2023	POBLACION OBJETO: Manipuladoras	SERVICIO SOCIAL: CCCP LOURDES
TEMA: REFUERZO LIMPIEZA Y DESINFECCION	No. PERSONAS CAPACITADAS: 4	TOTAL HORAS: 1
PROFESIONAL RESPONSABLE: VALERIA RODRIGUEZ RODRIGUEZ	PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: NUTRICIONISTA DIETISTA	

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
1	2	PPT	1149035	Karina	Del Valle	Cisneros		48	X		Karina
2	2	PPT	65903	Yury	Gilda	Velasco	Salazar	46	X		yury velazco
3				Nadina							
4	2	CC.	52090768	Carolina		Cortes	Ariza	33	X		Carolina
5	2	CC.	1.067285327	Ingrid	Paola	Castillo	Urbano	35	X		Ingrid Paola
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

Valeria Rodriguez Rodriguez
Nutricionista - Dietista
C.C. 1.032.450.092

"Tratamiento de datos personales. Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual, es un deber y un compromiso de los participantes de la SDIS, no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar, de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013"

REGISTRO FOTOGRÁFICO CAPACITACIÓN REFUERZO EN LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR LOURDES

21 FEBRERO DE 2023





CAPACITACIÓN EN LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
COMEDOR COMUNITARIO/COCINA POPULAR LOURDES
21 DE FEBRERO 2023
PRESENTACIÓN POWERPOINT

CAPACITACION BPM (PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN)

Métodos de higienización

- Cepillado: se realiza de manera manual o mecánica. Es el más aceptable para eliminar la suciedad, según el tipo de superficie.
- Aspersión: se usa para desinfectar grandes superficies (paredes, techos, ambientes, entre otros). Se debe tener en cuenta el control del tiempo de contacto del desinfectante.
- Inmersión: puede realizarse con o sin agitación según el caso. Se suele utilizar en piezas desmontables de equipos, menaje, utensilios y alimentos.
- Directa: generalmente se usa para superficies o áreas con alta carga microbiana.

Métodos de limpieza

- Las operaciones de limpieza se practican alternando en forma separada o combinada métodos físicos para el fregado y métodos químicos, los cuales implican el uso de detergentes biodegradables.
- La limpieza se refiere a la remoción de polvo, grasa, resto de comida u otros elementos visibles en particulas en: pisos, techos, gabinetes, paredes, etc., labor que requiere disponibilidad de agua limpia y de un agente de limpieza.

Desinfección y clases de desinfectantes

- Existen cuatro agentes desinfectantes de uso común: biguanidas poliméricas, yodo, amonio cuaternario y cloro. Independiente de cuál se use, existen tres reglas que deben aplicarse para que el saneamiento sea efectivo.
  - Regla No. 1: todos los residuos visibles deben eliminarse previamente, de lo contrario estos consumirán gran parte de la acción del agente desinfectante.
  - Regla No. 2: verificar la correcta dosificación y dilución del desinfectante.
  - Regla No. 3: tener en cuenta el tiempo de acción de la solución desinfectante.

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

La contaminación de alimentos asociada a carga microbiana constituye una de las causas de enfermedades trasmitidas por alimentos que pueden llegar a tener un desenlace fatal. Los alimentos pueden contaminarse con microorganismos patógenos en cualquier fase del proceso de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, asociado a inadecuadas prácticas de manufactura, manejo de residuos, procesos de higienización deficientes o cuentes de ambientes, equipos y utensilios o aseo de manos.

El proceso de higienización entendido como la suma de los procesos de limpieza y desinfección, redunda en el estado de salud de los participantes al proveerles espacios y ambientes con menor riesgo de trasmision de microorganismos patógenos.

Actividades para la limpieza y desinfección

- Limpieza primaria: consiste en la remoción o eliminación de residuos visibles como grasa, restos de comida, suciedad, entre otros, de las superficies o fuente de un elemento de aseo como trapeador, escoba, escoba, jer el servicio de alimentación para la limpieza de menaje con abundante agua con detergente.
- Aplicación de productos químicos: consiste en la adhesión de un producto detergente biodegradable, que ayuda a la remoción de partículas o suciedad. Esta actividad no aplica para la limpieza y desinfección de alimentos.
- Enjuague: es la eliminación de toda la suciedad disuelta y la remoción del detergente biodegradable anulando en la fase anterior usando agua potable para su eliminación.
- Desinfección: es la aplicación con productos químicos usados en la cantidad correctas para disminuir la carga microbiana teniendo en cuenta la dosificación establecida en la ficha técnica del producto y las concentraciones definidas en el presente documento.
- Enjuague final: es la ejecución de una nueva del desinfectante usada en la fase anterior mediante el uso de agua.

Técnicas de aseo para pisos

- Técnica de arrastre: consiste siempre en limpiar en un solo sentido, evitando repetir el paso del paño varias veces por el mismo sitio. Es importante limpiar muy bien los imperfectos y grietas en las cuales se puede acumular suciedad.
- Técnica del ocho: se inicia con el trapero en la parte opuesta a la salida del lugar donde se presta el servicio, haciendo movimientos semicirculares de borde a borde hacia el lugar de la salida para asegurarse que todo el piso quede adecuadamente trapeado.

Técnica de desinfección por sustancia química

- Consiste en la utilización de un agente químico desinfectante por aspersión, inmersión o ventimersión directa. Los factores que afectan la eficacia de los desinfectantes son:
- Inactividad debida a la suciedad: la presencia de suciedad y otros materiales excrementicios reducen la eficacia de todos los desinfectantes químicos, por lo tanto antes de realizar la desinfección, debe existir un adecuado proceso de limpieza.
- Temperatura de la solución: por lo general, cuanto más alta la temperatura, más eficaz es la desinfección, por lo cual es preferible usar una solución tibia o caliente, en vez de fría. Sin embargo, debe verificarse la ficha técnica del producto para confirmar la temperatura recomendada por el fabricante.
- Tiempo: todos los desinfectantes químicos requieren un tiempo mínimo de contacto para que sean eficaces, el cual varía de acuerdo con su actividad.
- Dilución: la dilución del desinfectante varía de acuerdo con su naturaleza, su concentración inicial y las condiciones de uso. Su disolvencia debe necesitar según la finalidad y el medio ambiente en el cual es empleado.
- Eficacidad: la eficacia de los desinfectantes implica preparación reciente y utilización de utensilios limpios. El mantenimiento prolongado de soluciones diluidas puede reducir su eficacia o convertirse en depósito de microorganismos resistentes.

ACTA N°

FECHA: 21 febrero de 2023

HORA: 04:00 PM- 05:00 PM

LUGAR: Comedor Comunitario- cocina popular Lourdes

TEMA: Capacitación refuerzo temperaturas de alimentos.

ASISTENTES: Nutricionista, personal manipulador de alimentos

ORDEN DEL DÍA:

1. Exposición sobre temperaturas de seguridad.
2. Solución de dudas

DESARROLLO:

Debido a la observación identificada en interventoría se realiza capacitación refuerzo de BPM enfocado en las temperaturas de seguridad se recuerda que la temperatura de los alimentos debe ser controlada para mantener el crecimiento microorganismos alterantes y patógenos bajo control y la importancia del cumplimiento de estas es fundamental en la inocuidad de los alimentos, de igual forma, se brindó algunas alternativas para la conservación de la temperatura como las siguientes:

1.Usar camas de hielo para garantizar la temperatura de las preparaciones que no requieren proceso térmico como jugos, ensaladas frías y postres

2. Debido al volumen y peso promedio total de la ensalada fría se recomienda que una vez preparada se refrigere en recipientes protegidos con tapa y se vaya retirando de la nevera de acuerdo con la demanda del servicio.

3.Para la preparación de los jugos de frutas, se recomienda congelar las frutas pre listas, refrigerar el agua o la leche antes de la preparación, con el fin de obtener las temperaturas de refrigeración.

Logros:

- Hubo comprensión de los conceptos explicados durante la capacitación.
- Los participantes mostraron interés por el tema.

Dificultades:

- No se evidenció ninguna dificultad.

Alternativas de solución:

- No se evidenció ninguna dificultad.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Valeria Rodriguez Rodriguez	Nutricionista Dietista	Comedor comunitario-cocina popular Lourdes	

Anexos: Formato control de asistencia, registros fotográficos.

Elaboró: Valeria Rodriguez Rodriguez

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN	Código: FOR-PSIS-296 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 1

Fecha: Febrero 21 de 2023 | POBLACION OBJETO: Manipuladoras | SERVICIO SOCIAL: CCCP LOURDES

TEMA: TEMPERATURA DE ALIMENTOS | No. PERSONAS CAPACITADAS: 4 | TOTAL HORAS: 1

PROFESIONAL RESPONSABLE: VALERIA RODRIGUEZ RODRIGUEZ | PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: NUTRICIONISTA DIETISTA

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
1	2	PPT	659025	Yuy	Gisela	Salazar	Salazar	46	X		
2	2	CC.	52090768	Cecilia		Cristancho	Zapata	53	X		
3	2	CC.	1067285327	Ingrid	Paola	Castilla	Ortiz	35	X		
4	2	PPT	6149035	Karina	Del Valle	Céspedes		48	X		
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

Valeria Rodriguez Rodriguez
Nutricionista - Dietista
C.C. 1.032.490...

"Tratamiento de datos personales. Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual, es un deber y un compromiso de los participantes de la SDIS, no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar, de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013"

REGISTRO FOTOGRÁFICO CAPACITACIÓN REFUERZO EN TEMPERATURAS DE ALIMENTOS

COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR LOURDES

21 FEBRERO DE 2023





ACTA N°

FECHA: 14 marzo de 2023

HORA: 3:00 PM- 4:00 PM

LUGAR: Comedor Comunitario- cocina popular Lourdes

TEMA: Capacitación refuerzo temperaturas de seguridad

ASISTENTES: Nutricionista, personal manipulador de alimentos

ORDEN DEL DÍA:

1. Exposición sobre temperaturas de seguridad.
2. Solución de dudas

DESARROLLO:

Debido a la observación identificada en interventoría se realiza capacitación refuerzo de BPM enfocado en las temperaturas de seguridad se recuerda que la temperatura de los alimentos debe ser controlada para mantener el crecimiento microorganismos alterantes y patógenos bajo control y la importancia del cumplimiento de estas es fundamental en la inocuidad de los alimentos, de igual forma, se brindó algunas alternativas para la conservación de la temperatura como las siguientes:

1.Usar camas de hielo para garantizar la temperatura de las preparaciones que no requieren proceso térmico como jugos, ensaladas frías y postres

2. Debido al volumen y peso promedio total de la ensalada fría se recomienda que una vez preparada se refrigere en recipientes protegidos con tapa y se vaya retirando de la nevera de acuerdo con la demanda del servicio.

3.Para la preparación de los jugos de frutas, se recomienda congelar las frutas pre listas, refrigerar el agua o la leche antes de la preparación, con el fin de obtener las temperaturas de refrigeración.

Logros:

- Hubo comprensión de los conceptos explicados durante la capacitación.
- Los participantes mostraron interés por el tema.

Dificultades:

- No se evidenció ninguna dificultad.

Alternativas de solución:

- No se evidenció ninguna dificultad.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Valeria Rodriguez Rodriguez	Nutricionista Dietista	Comedor comunitario-cocina popular Lourdes	

Anexos: Formato control de asistencia, registros fotográficos.

Elaboró: Valeria Rodriguez Rodriguez

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN	Código: FOR-PSS-296 Versión: 0 Fecha: Memo 20190369990 – 09/09/2019 Página: 1 de 1

Fecha: 14/07/2023 | POBLACION OBJETO: Operativo | SERVICIO SOCIAL: CC-CP

TEMA: Refuerzo en temperaturas de seguridad | No. PERSONAS CAPACITADAS: 4 | TOTAL HORAS: 1

PROFESIONAL RESPONSABLE: Valeria Rodriguez | PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: Nutricionista Dietista

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
1	Chapinero	cc.	52876031	Diana	Milena	Lozano		40	X		Diana Lozano
2	Chapin.	CC.	52090708	Paola		Pinz.	Due.	53	X		[illegible]
3	Chapinero	CC	1067785329	INGRIS	PAOLA	CASTILLA	HURTADO		X		Ingris Castilla
4	Chapinero	PPT	649035	Naima	Del Valle	Cepeda		48	X		Naima
5											Valeria Rodriguez Nutricionista C.C. 1.032.490.052
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

"Tratamiento de datos personales. Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual, es un deber y un compromiso de los participantes de la SDIS, no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar, de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013"

REGISTRO FOTOGRÁFICO CAPACITACIÓN REFUERZO EN TEMPERATURAS DE SEGURIDAD

COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR LOURDES

14 MARZO DE 2023





ACTA N°

FECHA: 14 de marzo de 2023

HORA: 11:00 a.m - 12:00 a.m

LUGAR: Comedor Comunitario – Cocina Popular Lourdes

TEMA: Capacitación refuerzo gramaje

ASISTENTES: Nutricionista, personal manipulador de alimentos

ORDEN DEL DÍA:

1. Presentación
2. Solución de dudas

DESARROLLO:

Se realiza capacitación refuerzo a todas las operarias en gramaje debido a la observación reiterativa identificada en interventoría, se recordó la importancia de brindar los gramajes estipulados por la SDIS para la seguridad alimentaria de los participantes, de igual forma se indagó con las operarias las dificultades que presentan al realizar el procedimiento de servido, posterior a esto se realizó actividad práctica en dónde cada una de las operarias realizó gramajes de la minuta 2.

Se adquiere el compromiso de todos los días realizar el gramaje de 3 muestras de cada grupo etario con el fin de lograr destreza en dicha actividad.

Logros:

- Hubo comprensión de los temas explicados ya que no hubo preguntas.

Dificultades:

- No se evidenció ninguna dificultad.

Alternativas de solución:

- No se evidenció ninguna dificultad.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Valeria Rodríguez Rodríguez	Nutricionista	Comedor comunitario-cocina popular Lourdes.	

Anexos: Formato control de asistencia, evidencia fotográfica .

Elaboró: Valeria Rodríguez.

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN	Código: FOR-PSS-296 Versión: 0 Fecha: Memo I2019039990 - 09/09/2019 Página: 1 de 1

Fecha: 11/03/2023	POBLACION OBJETO: Operativo	SERVICIO SOCIAL: CC-CT
TEMA: Requisitos programa	No. PERSONAS CAPACITADAS: 4	TOTAL HORAS: 1
PROFESIONAL RESPONSABLE: Valeria Rodriguez	PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: Nutricionista Dietista	

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
1	Chapinero	C.C.	52876031	Diana	Milena	Ladino		40	X		
2	Chapinero	PPT	6149035	KARINA		Céspedes		48	X		
3	Chapinero	CC	1067285327	INGRIS	PAOLA	CASTILLA	HURTADO	37	X		
4	Chapinero	CC	52090708	Paola		Cortes	Leon	53	X		
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

Nutricionista
C.C. 1.032.4[illegible]

"Tratamiento de datos personales. Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual, es un deber y un compromiso de los participantes de la SDIS, no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar, de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013"

REGISTRO FOTOGRÁFICO CAPACITACIÓN REFUERZO EN GRAMAJE

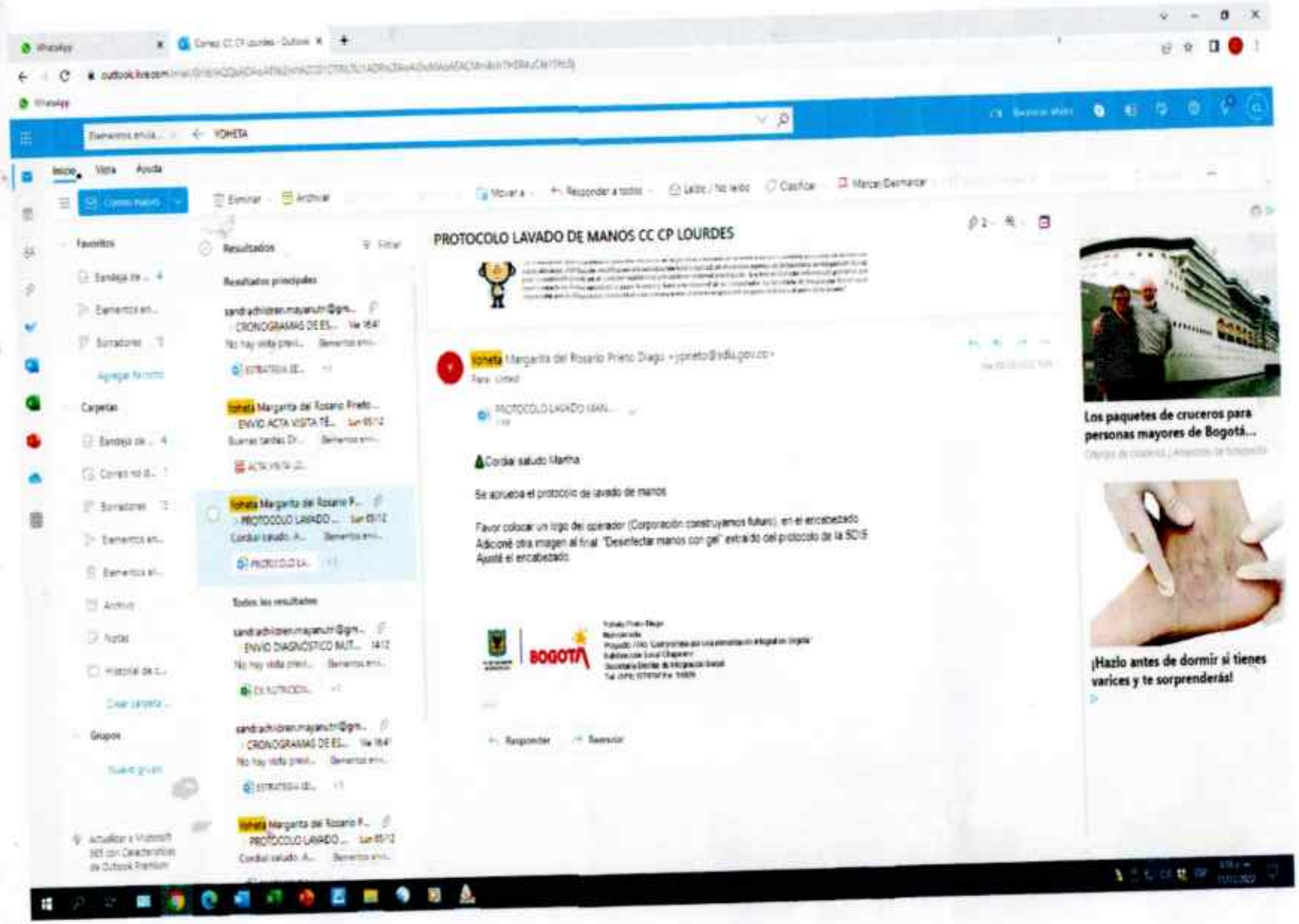
COMEDOR COMUNITARIO-COCINA POPULAR LOURDES

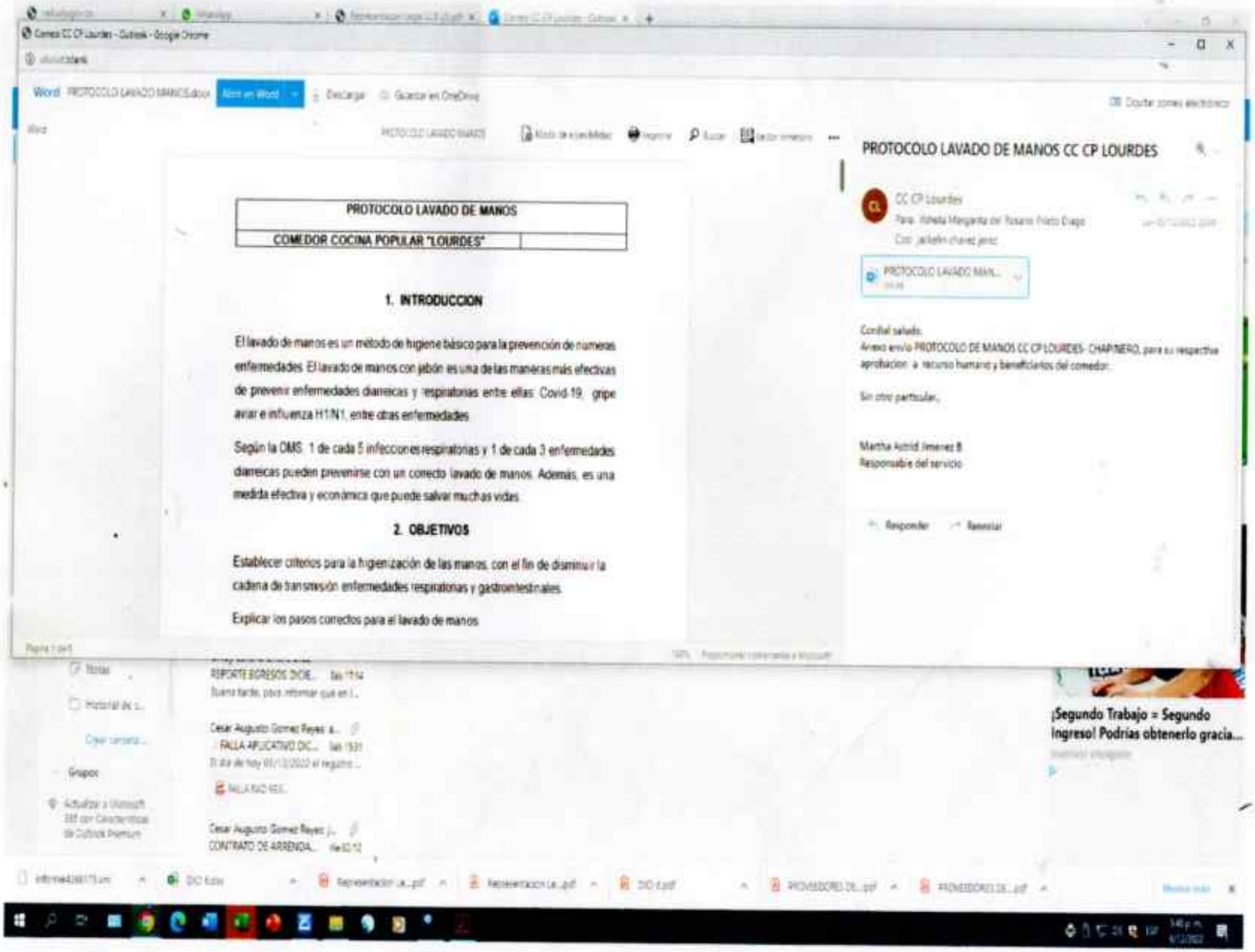
14 MARZO DE 2023








VOHETA
Inicio
Vista
Ayuda
Favoritos
Carpetas
Grupos
Resultados
Resultados principales
Todos los resultados
PROTOCOLO LAVADO DE MANOS CC CP LOURDES
Margarita del Rosario Prieto Diago
Cordial saludo Martha
Se aprueba el protocolo de lavado de manos
Favor colocar un logo del operador (Corporación construyamos futuro), en el encabezado
Adicionè otra imagen al final "Desinfectar manos con gel" extraido del protocolo de la SDIS
Ajustè el encabezado
BOGOTÁ
Responder
Reenviar
Los paquetes de cruceros para personas mayores de Bogotá...
¡Hazlo antes de dormir si tienes varices y te sorprenderás!



PROTOCOLO LAVADO DE MANOS

COMEDOR COCINA POPULAR "LOURDES"

1. INTRODUCCION

El lavado de manos es un método de higiene básico para la prevención de numerosas enfermedades. El lavado de manos con jabón es una de las maneras más efectivas de prevenir enfermedades diarreicas y respiratorias entre ellas: Covid-19, gripe aviar e influenza H1N1, entre otras enfermedades.

Según la OMS, 1 de cada 5 infecciones respiratorias y 1 de cada 3 enfermedades diarreicas pueden prevenirse con un correcto lavado de manos. Además, es una medida efectiva y económica que puede salvar muchas vidas.

2. OBJETIVOS

Establecer criterios para la higienización de las manos, con el fin de disminuir la cadena de transmisión enfermedades respiratorias y gastrointestinales.

Explicar los pasos correctos para el lavado de manos.

PROTOCOLO LAVADO DE MANOS CC CP LOURDES

CC CP Lourdes

Cordial saludo.
Anexo envío PROTOCOLO DE MANOS CC CP LOURDES- CHAPINERO, para su respectiva aprobación a recurso humano y beneficiarios del comedor.

Sin otro particular.,

Martha Astrid Jimenez B
Responsable del servicio

Responder Reenviar

¡Segundo Trabajo = Segundo Ingreso! Podrías obtenerlo gracia...

1. INTRODUCCION

El lavado de manos es un método de higiene básico para la prevención de numeras enfermedades. El lavado de manos con jabón es una de las maneras más efectivas de prevenir enfermedades diarreicas y respiratorias entre ellas. Covid-19, gripe aviar e influenza H1/N1, entre otras enfermedades.

Según la OMS, 1 de cada 5 infecciones respiratorias y 1 de cada 3 enfermedades diarreicas pueden prevenirse con un correcto lavado de manos. Además, es una medida efectiva y económica que puede salvar muchas vidas.

2. OBJETIVOS

Establecer criterios para la higienización de las manos, con el fin de disminuir la cadena de transmisión enfermedades respiratorias y gastrointestinales.

Explicar los pasos correctos para el lavado de manos.

3. ALCANCE

Este protocolo va dirigido a toda la comunidad del comedor cocina popular "Lourdes", colaboradores administrativos, personal manipulador de alimentos, contratistas y personal flotante, por lo que implica dar cumplimiento y tener una participación activa para evitar posibles enfermedades.

4. NORMATIVIDAD

Resolución 666 de 2020 Ministerio de Salud (Por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19).

-Carrera 14 #56-32 Tel: 3143823024 – 3133139066
E – mail: comedorlourdes51@outlook.com
Bogotá D.C

Higiene de manos ¿por qué? ¿Cómo y cuándo? Organización Mundial de la Salud, OMS 2009

5. RESPONSABILIDAD

Es responsabilidad del comedor cocina popular "Lourdes" disponer de insumos para realizar la higiene de manos.

Es responsabilidad de toda la comunidad cumplir a cabalidad el protocolo y realizar el lavado de manos.

6. GLOSARIO

Alimento: todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

Bioseguridad: conjunto de medidas preventivas que tienen por objeto eliminar o minimizar el factor de riesgo biológico que pueda llegar a afectar la salud, el medio ambiente o la vida de las personas, asegurando que el desarrollo o producto final de dichos procedimientos no atenten contra la salud y seguridad de los trabajadores.

COVID-19: La enfermedad por coronavirus (COVID-19) es una enfermedad infecciosa causada por el virus SARS-CoV-2.

Desinfectar: Proceso físico o químico que mata o inactiva a los microorganismos tales como bacterias, virus y protozoos.

-Carrera 14 #56-32 Tel: 3143823024 – 3133139066
E – mail: comedorlourdes1@outlook.com
Bogotá D.C

7. PRODUCTOS PARA REALIZAR LAVADO DE MANOS

- Jabón líquido antibacterial: Pertenecen al grupo de los tensioactivos aniónico, su capacidad de limpieza reside en sus propiedades detergentes que retiran polvo y suciedad de las manos, así como sustancias orgánicas y microorganismos.

- Alcohol glicerinado: es una de las maneras más efectivas de prevenir la transmisión de infecciones. Es el mismo alcohol, solo que se le aplica glicerina para que sea más benévolo con nuestras manos y estas no se deterioren.
- Gel antibacterial: está hecho a base de alcohol etílico, que es el compuesto tópico más conocido por su efectividad contra virus y bacterias. Sin embargo, su función antiséptica mejora cuando la solución de alcohol está diluida al 70%, pues si se utiliza al 100%, pierde casi por completo su acción desinfectante. Debe usarse solo cuando las manos sean visiblemente limpias de lo contrario se realizará el lavado de manos con agua y jabón.

7.1 RUTA QUE DEBE SEGUIR LOS USUARIOS AL INGRESO DEL SERVICIO COMEDOR COCINA POPULAR "LOURDES"

1. El usuario ingresa al servicio comedor cocina popular por orden de llegada.
2. El usuario se dirige al punto de lavado de manos señalizado, el cual se encuentra al ingresar al servicio, en este espacio se disponen los insumos necesarios para realizar dicho lavado (Jabón líquido, toallas de papel)

-Carrera 14 #56-32 Tel: 3143823024 – 3133139066
E – mail: comedorlourdes1@outlook.com
Bogotá D.C

3. Seguidamente el usuario se aplica gel antibacterial ubicado en el lateral del punto de lavado de manos
4. Realiza registro al sistema Registro de asistencia diaria a comedores (RAD)
5. El usuario sigue al área de servido de alimentos, donde se entrega en una bandeja, la porción de alimentos de acuerdo al grupo edad.
6. El usuario se ubica en las mesas dispuestas en el servicio comedor cocina popular con el fin de consumir los alimentos
7. Una vez consumida la porción de alimentos se dirige al área de descomide donde desecha los residuos de alimentos.
8. Seguidamente el usuario ubica los platos y utensilios en las canecas correspondientes y señalizadas para su higienización.
9. Finalmente, el usuario realiza la salida del servicio.

7.2 CUÁNDO LAVARSE LAS MANOS

Momentos clave para lavarse las manos

- Al ingresar al servicio comedor cocina popular "Lourdes"
- Antes, durante y después de preparar alimentos
- Antes y después de comer algo
- Antes y después de tratar una cortadura o una herida
- Después de ir al baño
- Después de tocar la basura
- Después de tocarse la nariz o cara
- Después de usar tapabocas

7.3 PASOS CORRECTOS PARA EL LAVADO DE MANOS

-Carrera 14 #56-32 Tel: 3143823024 – 3133139066
E – mail: comedorlourdes1@outlook.com
Bogotá D.C

La técnica del lavado de manos tiene una duración de 40-60 segundos, y se compone de los pasos siguientes

1. Mojar las manos con agua.
2. Aplicar suficiente jabón para cubrir toda la superficie de la mano.
3. Frotar las palmas de las manos entre sí.
4. Frotar la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda, con los dedos entrelazados, y viceversa,
5. Frotar las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.
6. Frotar el dorso de los dedos de una mano contra la palma de la mano opuesta, manteniendo unidos los dedos.
7. Rodeando el pulgar izquierdo con la palma de la mano derecha, frotarlo con un movimiento de rotación y viceversa.
8. Frotar la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa.
9. Enjuagarse las manos.
10. Secarlas con una toalla desechable.
11. Usar la toalla para cerrar el grifo o llave de agua.

8. MATERIAL BIBLIOGRAFICO

Martha Astrid Jiménez B. Responsable del Servicio.

Desinfección con el uso de geles

-Carrera 14 #56-32 Tel: 3143823024 – 3133139066
E – mail: comedorlourdes1@outlook.com
Bogotá D.C

A continuación, el procedimiento recomendado para la desinfección de las manos con el uso de geles y desinfectantes en seco a base de alcohol:



-Carrera 14 #56-32 Tel: 3143823024 – 3133139066
E – mail: comedorlourdes1@outlook.com
Bogotá D.C

DESINFECTAR MANOS CON GEL

www.comedordelimpieza.com

Duración del procedimiento: 30 segundos.



Deposite abundante gel en la palma de la mano

Frote el gel en las palmas para generar fricción



Repita los procesos de frotación como si fuera un lavado con agua y jabón, en las zonas de las manos que corresponden



Siga de esa forma hasta el final y extienda las manos para secar.



-Carrera 14 #56-32 Tel: 3143823024 – 3133139066
E – mail: comedorlourdes1@outlook.com
Bogotá D.C