ACTA N° 1

FECHA: Bogotá, 24 Septiembre de 2022

HORA: 8:00 am a 9:00 am

LUGAR: COMEDOR RINCON RUBI

TEMA: GENERALIDADES DE BPM

ASISTENTES: OPERARIAS, NUTRICIONISTA, COORDINADOR

ORDEN DEL DÍA:

1. Socialización de las Buenas prácticas de manufactura

DESARROLLO:

Se reúne al personal del comedor comunitario a quienes se les indica acerca de la temática a fortalecer, como primera medida se expone lo que son las Buenas prácticas de manufactura, conceptos básicos, y se socializa la resolución 2674/2013, en la cual se informa la importancia de cumplir a cabalidad cada uno de los procesos establecidos allí en dicha resolución, la cual tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que se deben las personas naturales o jurídicas que ejerzan actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas.

Se procede a indagar conocimientos previos a las operarias, luego se desarrolla análisis de la sesión y se hacen preguntas mediante el cual se evalúa la actividad.

Se promueve en ellas la adopción de buenas prácticas de manufactura en el servicio de alimentación para cumplir con los criterios de calidad y salubridad en los alimentos y contribuir de esta manera a la seguridad alimentaria y nutricional en el tiempo de comida (almuerzo). Mediante la implementación de buenas prácticas de manufactura y de los protocolos en los distintos procesos se pueden garantizar que los alimentos están en condiciones óptimas para la entrega y su posterior consumo.

Escaneado con CamScanner

LOGROS: se realiza de manera correcta un refuerzo acerca de las buenas prácticas de manufactura, se socializa la resolución 2674/ 2013.

DIFICULTADES: se refuerza en las operarias el protocolo de lavado de manos

ALTERNATIVAS DE SOLUCION: realizar seguimiento y puesta en práctica dicho protocolo.

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Se comprometen las operarias del servicio a poner en práctica los conocimientos aprendidos	Operarias	Todo el contrato
Realizar seguimiento y acompañamiento en el comedor realizando la parte práctica.	Nutricionista	Todo el contrato

CONVOCATORIA. Mediante voz a voz

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
LIZETH DUITAMA	NUTRICIONISTA	COMEDOR	Lizeth Duitama B. Nutricionista Dietista C.C. 1.031.128.977

Anexos:

Elaboró: LIZETH DUITAMA

Escaneado con CamScanner

BPM

(Resolución 2674/2013)

Se promueve en ellas la adopción de buenas prácticas de manufactura en el servicio de alimentación para cumplir con los criterios de calidad y salubridad en los alimentos y contribuir de esta manera a la seguridad alimentaria y nutricional en el tiempo de comida (almuerzo). Mediante la implementación de buenas prácticas de manufactura y de los protocolos en los distintos procesos se pueden garantizar que los alimentos están en condiciones óptimas para la entrega y su posterior consumo.

Factores que favorecen el crecimiento de patógenos

Todos los microorganismos requieren de ciertos condicionantes para crecer y reproducirse. Hay condiciones que están presentes en los alimentos de forma natural (**factores intrínsecos**) y otros que dependen de las condiciones ambientales (**factores extrínsecos**). En el primer caso, debe tenerse en cuenta que la multiplicación de microorganismos está influenciada en gran medida por las características inherentes de los alimentos. Así, estos se multiplican de manera más rápida en alimentos nutricionalmente ricos en agua, con un pH neutro, actividad de agua y ciertas estructuras biológicas. En cuanto a los factores extrínsecos, influyen la temperatura y el tiempo.

- **Agua**. Se trata de un requisito esencial para que crezcan los microorganismos. Sin este componente, el crecimiento disminuye o se detiene, de ahí que una de las formas usadas para alargar la vida de algunos alimentos sea la deshidratación.
- **Oxígeno**. Algunas bacterias necesitan oxígeno para crecer (aerobios), mientras que otras solo pueden hacerlo en ausencia de oxígeno (anaerobios), como *Clostridium botulinum*.
- **Temperatura**. Las bacterias son capaces de crecer en un intervalo amplio de temperaturas y, por lo general, se clasifican de acuerdo con la temperatura a la que crecen. La temperatura adecuada más peligrosa está entre los 5 °C y los 65 °C, ya que es en la que se encuentran mejor para multiplicarse. Es importante recordar que el calor elimina los microorganismos y que la congelación los detiene, es decir, no se mueven ni se multiplican, pero no se destruyen. A temperaturas de refrigeración, los patógenos se multiplican pero mucho más despacio que a temperatura ambiente.

Escaneado con CamScanner

- **Tiempo**. Si las condiciones son buenas (agua, nutrientes y calor), cuanto más tiempo pase, más se multiplicarán y más elevado será el riesgo para el consumidor. Por este motivo es importante mantener los alimentos a una temperatura adecuada y protegerlos de las distintas agresiones.
- **Acidez**. La acidez o alcalinidad de un alimento se mide por el pH, un factor determinante para controlar el crecimiento bacteriano. Los valores de pH van desde el 1 al 14 y **se considera el 7 como valor neutro**. Si el nivel es superior a 7, se dice que el alimento es alcalino; en cambio, un valor inferior a 7 indica un alimento ácido. Se estima que la mayoría de microorganismos patógenos crecen a un pH más bien neutro, entre 5 y 8. En alimentos ácidos y, por tanto, con un pH bajo como el limón y el vinagre, la acción conservadora es mayor.
- **Nutrientes**. La mayoría de los alimentos contienen suficientes nutrientes para que las bacterias puedan crecer, sobre todo en los lácteos, huevos, carnes y aves de corral y marisco. Las bacterias requieren elementos como carbono, nitrógeno, hidrógeno y fósforo, entre otros.

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES CAPACITACION OPERARIAS FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN	Codigo: FOR-PSS-298 Versión: 0 Fecha: Memo (20190398980 – 09/09/2019 Página: 1 de 1

FECHA: Sep 24 de 2022 | POBLACION OBJETO: PERSONAL OPERATIVO | SERVICIO SOCIAL: COMEDORES

TEMA: GENERALIDADES DE BPM | No. PERSONAS CAPACITADAS: 6 | TOTAL HORAS: 1 HORA

PROFESIONAL RESPONSABLE: LIZETH DOTTA | PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: NUTRICIONISTA

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
1	SUBA	CC	1015430117	CARLOS	MARIO	CARDONA	BELLO			X	
2	SUBA	CC	1233895412	SANDRA	PAOLA	HERNANDEZ	ANGARITA		X		
3	SUBA	CC	1099547951	LILIBETH		ARDILA	PINZON		X		
4	SUBA	CC	52120073	ESPERANZA		AGUIRRE	OBANDO		X		
5	SUBA	CC	79233479	OSCAR	ALIRIO	BENAVIDES	BECERRA			X	
6	SUBA	CC	1000622759	ZAIDA	PAOLA	COMEZAQUIRA	AYALA		X		
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"

Escaneado con CamScanner

COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR RINCON RUBI

GENERALIDADES DE BPM

SEPTIEMBRE 24 DE 2022





Escaneado con CamScanner