ACTA N° 1

FECHA: Bogotá, 15 Octubre de 2022

HORA: 7:00 am – 9:00 am

LUGAR: COMEDOR RINCON RUBI

TEMA: CONCEPTOS BASICOS DE BPM

ASISTENTES: OPERARIAS, NUTRICIONISTA, COORDINADOR

ORDEN DEL DÍA:

1. Socialización de Buenas prácticas de manufactura
2. Conceptos básicos BPM

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 practicas de manufactura, conceptos básicos como alimento fraudulento, alimento contaminado, alimento alterado, concepto sanitario, 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, y 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.

ALIMENTO ADULTERADO.

a) Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.
b) Que haya sido adicionado con 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.
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 ylo 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.
a) Se le designe o expenda con nombre distinto al que le corresponde.
b) Su envase, rótulo o etiqueta contenga información falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición.
c) No proceda de sus verdaderos fabricantes o importadores declarados en el rótulo 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.
d) Aquel producto que de acuerdo con su riesgo y a lo contemplado en la presente resolución, requiera de registro, permiso o notificación sanitaria y sea comercializado, publicitado o promocionado como un alimento, sin que cuente con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria.

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.

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: Lizeth Duitama B. Nutricionista Dietista CC. 1.031.128.977

Elaboró: LIZETH DUITAMA

CONCEPTOS BASICOS BPM

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

Son los principios básicos y prácticos 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.

ALIMENTO ADULTERADO.

a) Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.
b) Que haya sido adicionado con 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.
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 ylo 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.
a) Se le designe o expenda con nombre distinto al que le corresponde.
b) Su envase, rótulo o etiqueta contenga información falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición.
c) No proceda de sus verdaderos fabricantes o importadores declarados en el rótulo 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.
d) Aquel producto que de acuerdo con su riesgo y a lo contemplado en la presente resolución, requiera de registro, permiso o notificación sanitaria y sea comercializado, publicitado o promocionado como un alimento, sin que cuente con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria.

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.

Angeth Quitama B.
Nutricionista Dietista
C.C. 1.031.128.977

Sandra Hernandez

CONCEPTOS BASICOS BPM

PRETEST

1. ¿Qué ES BPM? Y CUAL ES LA NORMATIVIDAD VIGENTE?

   Buenas practicas de Manufactura 2674 / 2013

2. ¿DEFINA ALIMENTO ADULTERADO?

   cuando ya a sido manipulado y es alterado

3. ¿DEFINA ALIMENTO CONTAMINADO?

   no apto para el consumo

4. ¿DEFINA ALIMENTO FRAUDULENTO?

   cuando a sido cambiado de su empaque original

5. ¿QUE ES CONCEPTO SANITARIO?

   Concepto emitido por una organización sanitaria de alimentos

PRETEST

1. ¿Qué ES BPM? Y CUAL ES LA NORMATIVIDAD VIGENTE?

   Buenas practicas de manufactura 2674 / 2013

2. ¿DEFINA ALIMENTO ADULTERADO?

   Cuando le dicionan algo al alimento original

3. ¿DEFINA ALIMENTO CONTAMINADO?

   aquel que Tiene algun cabello o mugre

4. ¿DEFINA ALIMENTO FRAUDULENTO?

   Cuando Ya sido cambiado sus etiquetas y empaques

5. ¿QUE ES CONCEPTO SANITARIO?

   entidad encargada de que el lugar sea apto para el proceso

Ligeth Daitama B.
Nutricionista Dietista
C.C. 1.031.128.977

Esperanza Aguirre.

CONCEPTOS BASICOS BPM

PRETEST

1. ¿Qué ES BPM? Y CUAL ES LA NORMATIVIDAD VIGENTE?

Buenas practicas de Manufactura 2674 / 2013.

2. ¿DEFINA ALIMENTO ADULTERADO?

Cuando ya a sido manipulado y alterado sus propiedades

3. ¿DEFINA ALIMENTO CONTAMINADO?

Alimento no acto para el consumo.

4. ¿DEFINA ALIMENTO FRAUDULENTO?

Cuando a sido cambiado sus etiquetes o empaque Original.

5. ¿QUE ES CONCEPTO SANITARIO?

Consept emitido por una Organización Sanitaria. Para dar inicio a sus labors. Puede ser favorable o desfavorable.

PRETEST

1. ¿Qué ES BPM? Y CUAL ES LA NORMATIVIDAD VIGENTE?

Buenas practicas de Manufactura 2674 / 2013.

2. ¿DEFINA ALIMENTO ADULTERADO?

Cuando ya a sido manipulado y alterado sus propiedades

3. ¿DEFINA ALIMENTO CONTAMINADO?

Alimento no acto para el consumo.

4. ¿DEFINA ALIMENTO FRAUDULENTO?

Cuando a sido cambiados sus etiquetas o empaques Originales

5. ¿QUE ES CONCEPTO SANITARIO?

consecto emitido por una Organización Sanitaria. Para dar Permiso de inicio a sus labors. y puede ser favorable o desfavorable.

Ligeth Quitama B.
Nutricionista Dietista
C.C. 1.031.128.977

Carlos Mario Cardona.

CONCEPTOS BASICOS BPM

PRETEST

1. ¿Qué ES BPM? Y CUAL ES LA NORMATIVIDAD VIGENTE?

Buenas practicas de Manufactura 26 74 2013.

2. ¿DEFINA ALIMENTO ADULTERADO?

Todo Alimento que ha sido, Mal manipulado

3. ¿DEFINA ALIMENTO CONTAMINADO?

No Apto para el consumo

4. ¿DEFINA ALIMENTO FRAUDULENTO?

Alimentos cambiados de su Empaque original

5. ¿QUE ES CONCEPTO SANITARIO?

Normatividad, o Reglamento para su Manipulacion de Alimento

PRETEST

1. ¿Qué ES BPM? Y CUAL ES LA NORMATIVIDAD VIGENTE?

Buenas practicas de Manipulacion # 26 74 2013

2. ¿DEFINA ALIMENTO ADULTERADO?

Todo Alimento que ha sido, Mal manipulado

3. ¿DEFINA ALIMENTO CONTAMINADO?

NO Apto para el consumo

4. ¿DEFINA ALIMENTO FRAUDULENTO?

Alimento que ha sido Cambiado de su Empaque

Ligeth Quintana R.
Nutricionista Dietista
C.C. 1.031.128.977

5. ¿QUE ES CONCEPTO SANITARIO?

Normativa, o Reglamento para la buena Manipulacion de Alimentos

CONCEPTOS BASICOS BPM

PRETEST

1. ¿Qué ES BPM? Y CUAL ES LA NORMATIVIDAD VIGENTE?

Son las buenas practicas de manufactura - 2674 del 2013

2. ¿DEFINA ALIMENTO ADULTERADO?

Cuando un alimento ha sido mal manepulado, agregando de más.

3. ¿DEFINA ALIMENTO CONTAMINADO?

Cuando no es apto para el consumo humano

4. ¿DEFINA ALIMENTO FRAUDULENTO?

Cuando ha sido cambiado de su empaque orgginal

5. ¿QUE ES CONCEPTO SANITARIO?

Es la inspección de los establecimientos que manipulan alimentos

PRETEST

1. ¿Qué ES BPM? Y CUAL ES LA NORMATIVIDAD VIGENTE?

Son las buenas practicas de manufactura – 2674 del 2013

2. ¿DEFINA ALIMENTO ADULTERADO?

Cuando un alimento ha sido mal manipulado, agregando de más

3. ¿DEFINA ALIMENTO CONTAMINADO?

Cuando no es apto para el consumo humano

4. ¿DEFINA ALIMENTO FRAUDULENTO?

Cuando ha sido cambiado de su empaque orgenal

Gigeth Duttama B.
Nutricionista Dietista
C.C. 1.031.128.977

5. ¿QUE ES CONCEPTO SANITARIO?

Es la inspección de los establecimientos que manipulan alimentos.

CONCEPTOS BASICOS BPM

PRETEST

1. ¿Qué ES BPM? Y CUAL ES LA NORMATIVIDAD VIGENTE?

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA 2674 DEL 2013

2. ¿DEFINA ALIMENTO ADULTERADO?

CUANDO HA SIDO MANIPULADO

3. ¿DEFINA ALIMENTO CONTAMINADO?

CUANDO YA HA SIDO MAL MANIPULADO Y YA NO ES ACTO PARA EL CONSUMO HUMANO

4. ¿DEFINA ALIMENTO FRAUDULENTO?

CUANDO HA SIDO CAMBIADO DE SU EMPAQUE ORIGINAL

5. ¿QUE ES CONCEPTO SANITARIO? ES UN CONCEPTO EMITIDO POR UNA ORGANIZACION PARA AUTORIZAR UN LUGAR. PARA PRESTAR UN SERVICIO DE ALIMENTO

PRETEST

1. ¿Qué ES BPM? Y CUAL ES LA NORMATIVIDAD VIGENTE?

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA 2674 DEL 2013

2. ¿DEFINA ALIMENTO ADULTERADO?

CUANDO HA SIDO MANIPULADO

3. ¿DEFINA ALIMENTO CONTAMINADO? CUANDO YA HA SIDO MAL MANIPULADO Y YA NO ES ACTO PARA EL CONSUMO HUMANO

4. ¿DEFINA ALIMENTO FRAUDULENTO?

CUANDO HA SIDO CAMBIADO DE SU EMPAQUE ORIGINAL

5. ¿QUE ES CONCEPTO SANITARIO? ES UN CONCEPTO EMITIDO POR UNA ORGANIZACION PARA AUTORIZAR UN LUGAR PARA PRESTAR UN SERVICIO DE ALIMENTO

Sigeth Quitama B.
Nutricionista Dietista
C.C. 1.031.128.977

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
CAPACITACION OPERARIAS

FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

Código: FOR-PSS-296
Versión: 0
Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019
Página: 1 de 1

FECHA: 15 OCT 2022 | POBLACION OBJETO: PERSONAL OPERATIVO | SERVICIO SOCIAL: COMEDORES

TEMA: BPM conceptos basicos | No. PERSONAS CAPACITADAS: 7 | TOTAL HORAS:

PROFESIONAL RESPONSABLE: | PROFESIÓN Y DEPENDENCIA:

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		Sandra H
3	SUBA	CC	1099547951	LILIBETH		ARDILA	PINZON		X		Lilibeth A
4	SUBA	CC	52120073	ESPERANZA		AGUIRRE	OBANDO		X		Esperanza.
5	SUBA	CC	79233479	OSCAR	ALIRIO	BENAVIDES	BECERRA			X	
6	SUBA	CC	1000622759	ZAIDA	PAOLA	COMEZAQUIRA	AYALA		X		Zayda C.
7	SUBA	CC	1101759690	DAYRON	ALEXIS	CRUZ	RAMIREZ			X	Dayron Cruz R.
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

Lizeth Duitama B.
Nutricionista Dietista
C.C. 1.031.128.977

"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"

COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR RINCON RUBI

CONCEPTOS BASICOS DE DE BPM

OCTUBRE 15 DE 2022



