ACTA N° 1

FECHA: Bogotá, 12 Noviembre de 2022

HORA: 2 HORA (7:00 am -9:00 am)

LUGAR: COMEDOR RINCON RUBI

TEMA: CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS SEGÚN SU RIESGO BAJO, MEDIO Y ALTO.

ASISTENTES: OPERARIAS, NUTRICIONISTA, COORDINADOR

ORDEN DEL DÍA:

1. Bienvenida
2. Sondeo de conocimientos previos
3. Socialización del tema a tratar.

DESARROLLO:

Se reúne al personal del comedor comunitario a quienes se les indica la temática a fortalecer, como primera medida se realiza un sondeo de conocimientos a las operarias, posterior a esto se expone lo que es la temática de Clasificación de los alimentos según su riesgo en salud pública, se educa sobre la normatividad vigente para Colombia (Resolución 2674/2013 y Resolución 719 de 11 marzo 2015), autoridades nacionales que la regulan, se informa la importancia de cumplir

a cabalidad cada uno de los procesos establecidos allí en dicha resolución, 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 y reconocer los grupos de alimentos que pertenecen a cada tipo de riesgo ya sea bajo medio o alto, 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.

LOGROS: se logra socializar de manera correcta la temática en cuanto a la clasificación de los alimentos, donde reconocen los tipos de riesgo que existen y los alimentos que pertenecen a cada tipo de riesgo, se socializa la resolución 2674/ 2013, y la Resolución 719 del 11 marzo 2015.

DIFICULTADES: Ninguna

ALTERNATIVAS DE SOLUCION: se retroalimenta sobre la normatividad vigente que aplica para la clasificación de los alimentos, lo cual quedan resultas dudas e inquietudes.

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

CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE

En Colombia de acuerdo con la normatividad, los alimentos que se fabriquen, comercialicen o importen deben contar con un registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria expedido por el Invima, ya sea si el producto es fabricado en el país o importado.

Las autoridades nacionales que lo regulan en Colombia son: Ministerio de salud y protección social, el instituto nacional de vigilancia de medicamentos y alimentos (INVIMA).

Para reglamentar dicha ley, MinSalud expidió la Resolución 2674 de 2013, que llegó a complementar el Decreto 3075 de 1997. En dicha Resolución se clasificaron los alimentos según el tipo de riesgo, de la siguiente manera:

- **Alimento de mayor riesgo en la salud pública**. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.
- **Alimento de riesgo medio en la salud pública**. Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos que son poco probables que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento del mismo, pero que pueden apoyar la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos.
- **Alimento de menor riesgo en la salud pública**. Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los mismos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

Para complementar la Resolución 2674, el Ministerio de Salud solicitó a la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas (SEABA) del Invima realizar una propuesta de clasificación de alimentos en dichas categorías, la cual fue radicada por la entidad en abril del 2014. Y finalmente, después del análisis y

consulta de dicha propuesta, el Ministerio de Salud y Protección Social publicó la clasificación de alimentos para el consumo humano a través de la Resolución 719 del 11 de marzo de 2015.

De acuerdo con la Resolución 719, la clasificación contempla 15 grupos generales, que a su vez se subcategorizan y se distribuyen en alimentos de alto, medio y bajo riesgo para la salud, estos son:

1. Leche y sus derivados
2. Grasas y aceites
3. Productos basados en agua o para hidratar
4. Frutas y vegetales
5. Confitería
6. Cereales y sucedáneos
7. Pan y productos de panadería
8. Carne y derivados cárnicos
9. Productos de la pesca
10. Huevo y productos a base de huevo
11. Azúcar y sucedáneos
12. Miel y productos apícolas
13. Sal, hierbas aromáticas, especias y condimentos
14. Alimentos para usos nutricionales especiales
15. Platos preparados que no puedan clasificarse en alguno de los anteriores

A manera de ejemplo, se pueden destacar los siguientes alimentos clasificados dentro de cada tipo de riesgo:

- **Alimentos de alto riesgo:** productos lácteos y sus derivados, carne y derivados cárnicos, huevo y productos a base de huevo, productos de la pesca, agua, hielo, helados de agua y algunos jugos o zumos de fruta.

- **Alimentos de riesgo medio:** pulpas y purés de fruta, néctares y refrescos de fruta, frutas en almíbar, frutas fermentadas, algunas hortalizas y vegetales en salmuera, aceite o líquido de cobertura, algunos alimentos a base de soya, nueces y mezclas de nueces, pastas y fideos, arepas y empanadas.

Ligeth Duitama B.
Nutricionista Dietista
C.C. 1.031.128.977

- **Alimentos de bajo riesgo:** productos a base de cacao o sus subproductos, algunos productos de confitería, cereales, granos, café, té, frutas y hortalizas deshidratadas, productos de panadería, azúcar, panela, miel, confituras de frutas y mermeladas.

ADRIANA AGUIRRE.

CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS SEGÚN SU RIESGO

PRETEST

1. ESCRIBA LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN COLOMBIA DE LA CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS SEGÚN SU RIESGO.
   RESOLUCION 7-2017-19-2019.
2. ¿COMO SE CLASIFICAN LOS ALIMENTOS SEGÚN SU RIESGO?
   ALTO, MEDIO, BAJOS.
3. ¿CUANTOS GRUPOS DE ALIMENTOS ESTAN CONTEMPLADOS EN LA CLASIFICAION?
   15 - GRUPOS.
4. DESCRIBA ALGUNOS ALIMENTOS DE ALTO RIESGO
   - LACTEOS, CARNES, AGUA.
   -
5. ¿DESCRIBA ALGUNOS ALIMENTOS DE BAJO RIESGO
   ABARROTES.

POSTEST

6. ESCRIBA LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN COLOMBIA DE LA CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS SEGÚN SU RIESGO.
   RESOLUCION 7-19-2015.
7. ¿COMO SE CLASIFICAN LOS ALIMENTOS SEGÚN SU RIESGO?
   ALTO, MEDIO, BAJO.
8. ¿CUANTOS GRUPOS DE ALIMENTOS ESTAN CONTEMPLADOS EN LA CLASIFICAION?
   15 - GRUPOS.
9. DESCRIBA ALGUNOS ALIMENTOS DE ALTO RIESGO
   - LACTEOS, CARNES, AGUA.
   -
10. ¿DESCRIBA ALGUNOS ALIMENTOS DE BAJO RIESGO
    ABARROTES.

Ligeth Duitama B.
Nutricionista Dietista
C.C. 1.031.128.977

Carlos Mario Cardona.

CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS SEGÚN SU RIESGO

PRETEST

1. ESCRIBA LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN COLOMBIA DE LA CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS SEGÚN SU RIESGO.

   Normatividad 7/19 # 2015.

2. ¿COMO SE CLASIFICAN LOS ALIMENTOS SEGÚN SU RIESGO?

   Altos, Medios, bajos

3. ¿CUANTOS GRUPOS DE ALIMENTOS ESTAN CONTEMPLADOS EN LA CLASIFICAION?

   # 15 grupos.

4. DESCRIBA ALGUNOS ALIMENTOS DE ALTO RIESGO

   - Carnes, lacteos, Agua.
   -

5. ¿DESCRIBA ALGUNOS ALIMENTOS DE BAJO RIESGO

   Abarrotes,

POSTEST

6. ESCRIBA LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN COLOMBIA DE LA CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS SEGÚN SU RIESGO.

   Normatividad 7/19 # 2015

7. ¿COMO SE CLASIFICAN LOS ALIMENTOS SEGÚN SU RIESGO?

   Se clasifica en Altos, bajos, Medio.

8. ¿CUANTOS GRUPOS DE ALIMENTOS ESTAN CONTEMPLADOS EN LA CLASIFICAION?

   # 15 grupos.

9. DESCRIBA ALGUNOS ALIMENTOS DE ALTO RIESGO

   - Carnes, lacteos, Agua.
   -

10. ¿DESCRIBA ALGUNOS ALIMENTOS DE BAJO RIESGO

    Abarrotes

Ligeth Quintana B.
Nutricionista Dietista
C.C. 1.031.128.977

CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS SEGÚN SU RIESGO

PRETEST

1. ESCRIBA LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN COLOMBIA DE LA CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS SEGÚN SU RIESGO.

   RESOLUCION 779 DEL 2015

2. ¿COMO SE CLASIFICAN LOS ALIMENTOS SEGÚN SU RIESGO?

   ALTOS — MEDIOS — BAJOS

3. ¿CUANTOS GRUPOS DE ALIMENTOS ESTAN CONTEMPLADOS EN LA CLASIFICAION?

   15 GRUPOS

4. DESCRIBA ALGUNOS ALIMENTOS DE ALTO RIESGO

   - LOS LACTEOS — LAS CARNES
   - EL AGUA —

5. ¿DESCRIBA ALGUNOS ALIMENTOS DE BAJO RIESGO

   ABARROTES.

POSTEST

6. ESCRIBA LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN COLOMBIA DE LA CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS SEGÚN SU RIESGO.

   RESOLUCION 779 DEL 2015

7. ¿COMO SE CLASIFICAN LOS ALIMENTOS SEGÚN SU RIESGO?

   ALTOS — MEDIOS — BAJOS

8. ¿CUANTOS GRUPOS DE ALIMENTOS ESTAN CONTEMPLADOS EN LA CLASIFICAION?

   15 GRUPOS

9. DESCRIBA ALGUNOS ALIMENTOS DE ALTO RIESGO

   - LOS LACTEOS — LAS CARNES
   - EL AGUA —

10. ¿DESCRIBA ALGUNOS ALIMENTOS DE BAJO RIESGO

    ABARROTES

Ligeth Duitama B.
Nutricionista Dietista
C.C. 1.031.128.977

GLOBETA A

CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS SEGÚN SU RIESGO

PRETEST

1. ESCRIBA LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN COLOMBIA DE LA CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS SEGÚN SU RIESGO.
   Resolucion 7/19 del 2015
2. ¿COMO SE CLASIFICAN LOS ALIMENTOS SEGÚN SU RIESGO?
   Alto Medio y bajo.
3. ¿CUANTOS GRUPOS DE ALIMENTOS ESTAN CONTEMPLADOS EN LA CLASIFICAION?
   Son 15 grupos.
4. DESCRIBA ALGUNOS ALIMENTOS DE ALTO RIESGO
   - lacteos, carnes, Aqua., huevo
   -
5. ¿DESCRIBA ALGUNOS ALIMENTOS DE BAJO RIESGO
   Abarrotes.

POSTEST

6. ESCRIBA LA NORMATIVIDAD VIGENTE EN COLOMBIA DE LA CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS SEGÚN SU RIESGO.
   Resolucion 7/19 del 2015
7. ¿COMO SE CLASIFICAN LOS ALIMENTOS SEGÚN SU RIESGO?
   Alto Medio y bajo.
8. ¿CUANTOS GRUPOS DE ALIMENTOS ESTAN CONTEMPLADOS EN LA CLASIFICAION?
   Son 15 grupos.
9. DESCRIBA ALGUNOS ALIMENTOS DE ALTO RIESGO
   - lacteos., carnes Aqua huevo.
   -
10. ¿DESCRIBA ALGUNOS ALIMENTOS DE BAJO RIESGO
    Abarrotes y

Ligeth Quitama B.
Nutricionista Dietista
C.C. 1.031.128.977

Esperanza Aguirre.

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: 12 NOV / 2022.	POBLACION OBJETO: PERSONAL OPERATIVO	SERVICIO SOCIAL: COMEDORES
TEMA: BPM - clasificación de los alimentos	No. PERSONAS CAPACITADAS: 6.	TOTAL HORAS: 2
PROFESIONAL RESPONSABLE: Lizeth Quitama	PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: Nutricionista.	

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO		FIRMA
									F	M	
1	SUBA	CC	1015430117	CARLOS	MARIO	CARDONA	BELLO			X	
2	SUBA	CC	52287054	ADRIANA		AGUIRRE	OBANDO		X		ADRIANA
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		Zaida.
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

Lizeth Quitama 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

BPM: CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS SEGUNSU RIESGOS BAJO, MEDIO YALTO

NOVIEMBRE 12 DE 2022

