ACTA N°

FECHA: Bogotá, octubre 5 de 2022

HORA: 3:00 pm – 5 :00 pm

LUGAR: Comedor Pardo Rubio

TEMA: Capacitación almacenamiento de alimentos

ASISTENTES: Nutricionista, personal manipulador de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

1. Aplicación de test.
2. Presentación en PowerPoint.
3. Solución de dudas.
4. Aplicación de post test.

DESARROLLO:

1. Se da inicio al proceso con la aplicación del pre test para evaluar conocimientos previos.
2. Se realiza la capacitación programada para el mes de octubre en el plan de capacitación para el personal manipulador, sobre almacenamiento. Se inicia con la aplicación de un test e inmediatamente después abordan los siguientes temas a través de una charla magistral, participativa, haciendo uso de una presentación desarrollada en power point e impresa.
   a. Generalidades del proceso de almacenamiento.
   b. Conceptos básicos.
   c. Importancia del adecuado proceso de almacenamiento
3. Se solucionan dudas que surgieron a lo largo de la charla.
4. Se aplica el post test para evaluar la apropiación de los nuevos conceptos.

Logros:

- Se tenían conocimientos previos sobre los conceptos tratados.
- Se entendió la importancia de un adecuado almacenamiento para asegurar la calidad de los alimentos servidos.

Dificultades:

- Se tenían dudas acerca de algunas disposiciones en torno al proceso de almacenamiento.

Alternativas de solución:

- Se aclararon todas las dudas de forma participativa

Anexos: Formato control de asistencia a capacitación, registro fotográfico.

Elaboró: Gizeth Valentina Amaris Betancourt

Gizeth Valentina Amaris B.

Gizeth
Valentina Amaris Betancourt
1030687733
Nutricionista Dietista
Universidad Nacional de Colombia

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Julieth Franco Bohorquez	Operaria.	Comedor	
Omeira Pelbe	operaria	comedor	
Tatiana Valencia	Auxiliar Ad	Comedor	

Anexos: Formato control de asistencia

Elaboró: Gizeth valentina amaris betancourt

Gizeth Valentina Amaris Betancourt
1030687733
Nutricionista
Universidad Nacional de Colombia

05/10/2022

Registros fotográficos





G. Valentina Amaris B

Gizeth Valentina Amaris Betancourt
1030687733
Nutricionista Dietista
Universidad Nacional

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: Chapinero		PROYECTO: Comedores	
SERVICIO SOCIAL:		POBLACIÓN OBJETO: Manipuladores	
FECHA:	TEMA: BPM. Para el almacenamiento Alimentos		EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: G. Valentina Amaya B			
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Catalina Acuña			

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
A. Alimento de mayor riesgo en salud pública.	Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos
B. Alimento de menor riesgo en 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
c. Buenas prácticas de manufactura	Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables
D. Limpieza	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

G. Valentina Amaya B
Gizeth Valentina Amaya Bermudez
1030
Universidad Nacional de Colombia

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: CAMILA ACUTIO

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Alimento contaminado	Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento
Ambiente	Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos
Desinfección - Descontaminación	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
Inocuidad de los alimentos	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

EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN

Marque con una X SI o NO según su criterio

		SI	NO
1	¿El tema y la metodología desarrollada fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?	X	
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?	X	
3	¿El capacitador conocía bien el tema?	X	
4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?	X	
	Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan: Desinfección		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable? Si		

G. Valentina

Gizeth Valentina Amaris Betancourt
1030687733
Nutricionista Dietista
Universidad Nacional de Colombia

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: Chapinero		PROYECTO: Comedores	
SERVICIO SOCIAL:		POBLACIÓN OBJETO: Manipuladoras	
FECHA:	TEMA: Bpm para el almacenamiento de Alimentos		EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: Gizeth Ruiz B			
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Julieth Bohorquez			

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
A. Alimento de mayor riesgo en salud pública.	Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos
B. Alimento de menor riesgo en 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
c. Buenas prácticas de manufactura	Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables
D. Limpieza	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

Gizeth Ruiz B
Universidad
Valentina Amaris Betancourt
1030687738
Nutricionista Dietista
Universidad Nacional de Colombia

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Vivieth Bohorquez

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Alimento contaminado	Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento
Ambiente	Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos
Desinfección - Descontaminación	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
Inocuidad de los alimentos	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

EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN

Marque con una X SI o NO según su criterio

		SI	NO
1	¿El tema y la metodología desarrollada fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?	X	
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?	X	
3	¿El capacitador conocía bien el tema?	X	
4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?	X	
	Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan: educación		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable? Verificar de la mejor manera los productos Con Valeria		

Valeria Nutrición y Dietética Universidad Nacional de Colombia

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: Chapinero		PROYECTO: Comedores	
SERVICIO SOCIAL:		POBLACIÓN OBJETO: AUX ADU.	
FECHA:	TEMA: BPM para el almacenamiento de alimentos		EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE:			
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Tatiana Valbuena			

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
A. Alimento de mayor riesgo en salud pública.	Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos
B. Alimento de menor riesgo en 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
c. Buenas prácticas de manufactura	Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables
D. Limpieza	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

Gizeth Valentina Amaris Balcourt
1030567723
Nutricionista Dietista
Universidad Nacional de Colombia

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Tatiana Valencia

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Alimento contaminado	Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento
Ambiente	Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos
Desinfección - Descontaminación	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
Inocuidad de los alimentos	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

EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN

Marque con una X SI o NO según su criterio

		SI	NO
1	¿El tema y la metodología desarrollada fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?	X	
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?	X	
3	¿El capacitador conocía bien el tema?	X	
4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?	X	
	Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan: Alimentos		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable?		

Cizeth Valencia

Valentina Amaya Betancourt
1030567713
Nutricionista Universidad Nacional de Colombia

ACTA N°

FECHA: Bogotá, octubre 06 de 2022

HORA: 7:00 am – 8:00 am - 3:30 – 4:30

LUGAR: Comedor Pardo Rubio.

TEMA: Capacitación enfermedades de transmisión alimentaria, proceso de limpieza y desinfección, control y vigilancia de trazabilidad de alimentos

ASISTENTES: Nutricionista, Manipuladoras de alimentos del comedor Pardo Rubio.

ORDEN DEL DÍA:

1. Aplicación pre test
2. Presentación en power point en conjunto con ayudas físicas
3. Solución de dudas.
4. Aplicación de test.

DESARROLLO:

Se realiza la capacitación al personal manipulador de alimentos, sobre enfermedades de transmisión alimentaria, Proceso de limpieza y desinfección, vigilancia y control de la trazabilidad de alimentos. Se abordan los siguientes temas a través de una charla magistral, participativa:

1. Conceptos generales de limpieza, desinfección e higiene.
2. Higiene de los alimentos.
3. Higiene del lugar de manipulación.
4. Higiene de equipos y utensilios.
5. Higiene del personal manipulador.
6. Agentes desinfectantes
7. Otros métodos primarios de desinfección.

8. Importancia de la limpieza y desinfección con el fin de evitar ETAS
9. Control y diligenciamiento oportuno de los formatos para la correcta trazabilidad de alimentos.

Se realiza un pre-test a través de una discusión en torno a las temáticas con el fin de evaluar conceptos previos, en el cual se evidencia que el personal ya tiene nociones sobre el tema, pero hay conceptos que deben reforzarse. Al finalizar, se aplica el test en el mismo formato, en el que se demuestra que hubo comprensión de los conceptos explicados.

Anexos: Registro fotográfico, material de apoyo y post-test.

Elaboró: Gizeth Valentina Amaris Betancourt

Gizeth
Valentina Amaris Betancourt
1030687733
Nutricionista Dietista
Universidad Nacional de Colombia

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Tatiana Valencia	Auxiliar Ad	Comedor	Brigitte V.
Julieth Franco B.	Operaria	Comedor	
Omaira Peña	Operaria	comedor	
Alejandro Cuevas	Responsable S	Comedor	

Anexos: Formato control de asistencia

C. Valentina Amaris

Elaboró: Gizeth valentina amaris betancourt

Gizeth Valentina Amaris Betancourt
1030687733
Nutricionista Dietista
Universidad Nacional de Colombia

06/10/2022

Registros fotográficos



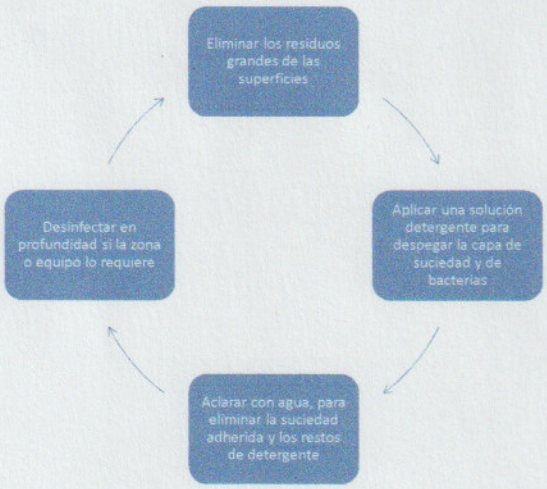


Gizeth Valentina Amaris Betancourt
1030687733
Nutricionista Dietista
Universidad Nacional de Colombia

Materia de apoyo

Proceso de limpieza y desinfección





¿De donde vienen mis alimentos?



¿Por qué es importante la trazabilidad?

G Valentina Amaris B

Gizeth
Valentina Amaris Betancourt
1030687733
Nutricionista Dietista
Universidad Nacional de Colombia

¿Por qué es importante la trazabilidad?

¿Cómo manipulan los alimento?

¿En que fecha se almacenaron los alimentos?

Nombre del alimento/producto	
Fecha de almacenamiento	
Fecha de Vencimiento	
Lote	

¿Cuándo se vencen los alimentos?

¿De donde vienen mis alimentos?

Enfermedades transmitidas por alimentos

DEFINICIÓN

- Las **ETAs** son un conjunto de enfermedades que resultan de la **ingestión de alimentos y/o agua contaminados** en cantidades suficientes como para afectar la salud del consumidor.





Gizeth Valentina Amaris Betancourt
1030667721
Nutricionista Dietista
Universidad Nacional de Colombia