ACTA N ° 1

FECHA: 31-05-2024

HORA: 4: 30 pm - 5:30 pm

LUGAR: Virtual

TEMA: Normatividad vigente en BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), alimento y definiciones

ASISTENTES: talento humano de los jardines infantiles fundación Pepaso

ORDEN DEL DÍA: 1. Bienvenida y aplicación del pretest

2. Presentación en power point sobre Normatividad vigente en BPM, alimento y definiciones

3. Aclaración de inquietudes sobre el tema y Aplicación del postest,

DESARROLLO:

1. Se realiza Bienvenida y se envía el link para diligenciamiento de pretest

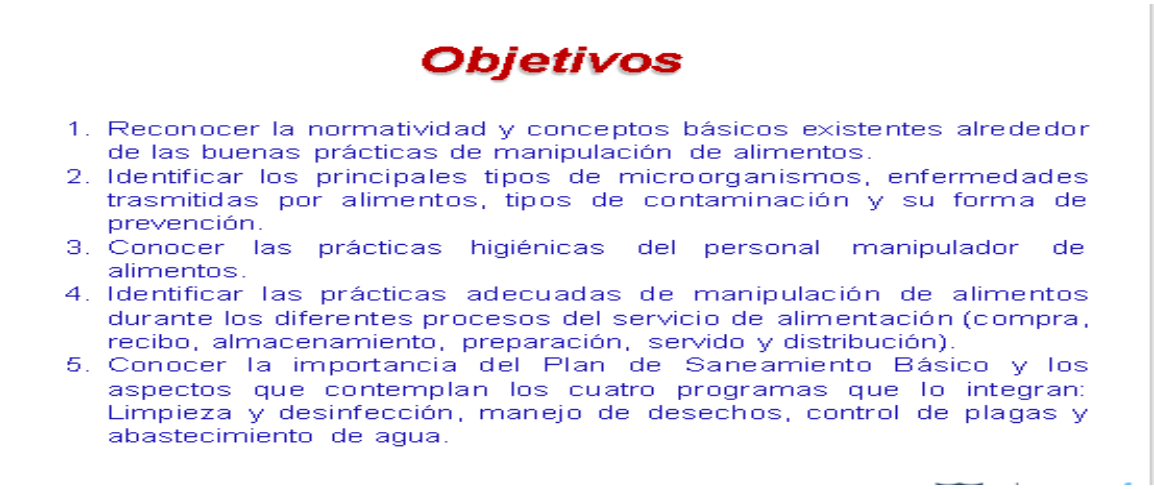
2. Se socializa presentación en powerpoint Se realizaron aclaraciones sobre dudas frente al tema y se envió link para diligenciamiento del pos test.

Objetivo General: Brindar conocimientos y herramientas al talento humano de las diferentes unidades operativas de la FUNDACION PEPASO 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 e iniciar la capacitación sobre el plan de saneamiento básico que se realizará a través del presente año con una intensidad de una hora mensual.

Objetivo específico: Socialización Normatividad vigente en BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), que es alimento y definiciones

Justificación: Para garantizar la inocuidad de todas las preparaciones producidas en los servicios de alimentos de todas las unidades operativas de la fundación “Pepaso” y mantener un medio ambiente saludable dentro de las mismas, se requiere la capacitación continuada en BPM(Buenas Prácticas de manufactura). .

Contenido:





Resolución 2492 de 2022

- A partir del 15 de junio de 2024, todos los productos alimenticios nacionales e importados que se comercialicen en Colombia deberán cumplir con el rotulado nutricional y frontal de advertencia, conforme a los requisitos establecidos en la Resolución 810 de 2021, modificada por la Resolución 2492 de 2022



Qué es un 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.



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 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.

Qué es un 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. Quedan 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 especia.



¿Qué es alimento adulterado?

- Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.
- Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas.
- Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y
- Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u 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.



¿Qué es alimento contaminado?

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 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.

¿ 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.



CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Según la Resolución 2674 de 2013 se definen los siguientes tipos de alimentos:

Alimento de mayor riesgo en salud pública

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 menor riesgo en salud pública

Alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a sus características, y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

Alimento de riesgo medio en salud pública

Alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del mismo o alimentos que es poco probable 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.

En cumplimiento de lo definido en el Art. 4 de la Resolución 2674 de 2013, el INVIMA a través de la Resolución 719 de 2015 estableció la nueva clasificación de los alimentos, la cual se resume en la siguiente tabla:

Grupo o categoría	Riesgo		
	Alto	Medio	Bajo
Leche y derivados lácteos	X		
Grasas, aceites, emulsiones grasas (de origen animal) y ceras	X	X	
Productos cuyo ingrediente principal es el agua o destinadas a ser hidratadas	X	X	X
Frutas frescas	X		
Frutas procesadas		X	X
Postres o productos con base en frutas	X		
Jugos, zumos o néctares de fruta u hortalizas	X		
Hortalizas y otros vegetales frescos	X		
Hortalizas y otros vegetales procesados	X	X	X
Confitería			X
Cereales y productos con base en cereal		X	X
Pan y productos de panadería	X		X
Carnes y derivados cárnicos	X		
Huevos y productos con base en huevo	X		
Azúcar, productos cuyo componente principal es el azúcar			X
Alimentos para usos nutricionales especiales	X		

3. Se realizan aclaraciones sobre el tema y se envía postest

Metodología: Taller Virtual

Recursos: computador, acceso a internet, presentación en power point, pre y pos test.

CONVOCATORIA: La realiza la coordinadora de cada unidad operativa.

Se adjuntan listas de asistencia.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	**Cargo o Tipo de vinculación**	**Dependencia**	**Firma**
Olga Cecilia Castillo Mantilla	Nutricionista MND 06913	Fundación Pepaso	

JARDIN INFANTIL CAMINOS DE LA VIDA

fundación PEPASO Educación, Organización, Trabajo comunitario

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital Integración Social

BOGOTÁ

Tema: asistencia a taller con talento humano del jardin infantil caminos de la vida, sobre Normatividad vigente en BPM (Buenas Prácticas de Manufactura), alimento y definiciones

Dia: de 31 de mayo - 2024

No	NOMBRE Y APELLIDO COLABORADORA		FIRMA
1	Bertilda Solar Cruz.	Responsable	
2	Diana Constanza Vargas Manjarres	Profesional en atención P.I.	
3	Aldy paez Mora	Profesional en la atención a la Infancia	Aldy paez
4	Yully Tatiana Cantor Martinez	Profesional en atención P. I.	
5	Nandy Pineda Ladino	Profesional en la atención P.I.	Nandy Pineda
6	Claribel Galindo Aragón	Profesional en atención a la 1a. infancia.	
7	Mayerli cardoso Mesa	profesional en atención a la primera infancia	Mayerli. CM.
8	Sandra Bibiana Cardona	Profesional en atención a PI	Sandra Bibiana
9	Alejandra Melo	P. Aseo e higiene	Alejandra Melo
10	Epifania Mesa	P. Aseo e higiene	Epifania mesa.
11	Jazmin Orozco	P. Aseo e higiene	Jazmin Orozco
12	Paola Andrea Cardozo	Auxiliar Alimentos	Paola Cardozo.
13	Julia Fernandez celis	Lasso Auxiliar Alimentos	Julia Celis
14	Mercedes Sierra Florez	auxiliar de alimentos	Mercedes Sierra
15	Martha I chala M	Auxiliar en atención a la primera infancia	Martha I Chala
16	Camilo Garcia Rosas	Apoyo Admon	
17			

Powered by CamScanner