ACTA N°

FECHA: Bogotá, 21 de junio del 2024

HORA: 7:00 – 8:00 Am

LUGAR: JI INDEPENDENCIA

ASISTENTES:

- Nutricionista de apoyo SDIS
- Talento humano unidad operativa

TEMA: Socialización de protocolo de BPM al talento humano.

ORDEN DEL DÍA:

1. Organización logística
2. Convocatoria del talento humano
3. Socialización de temas
4. Cierre

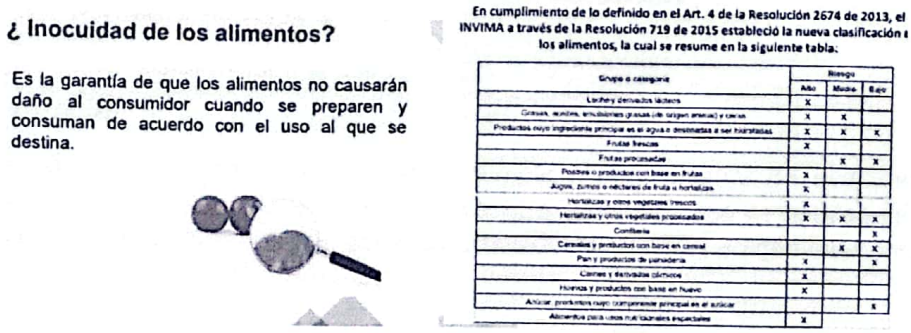
Dando cumplimiento a los criterios que integran el estándar de salud y nutrición se desarrolla la socialización del Protocolo de BPM, al cual se realiza actualización durante el mes de mayo. Dando continuidad al procedimiento se realiza socialización empleando material visual como herramienta de apoyo.

Se inicia la socialización mostrando la normatividad que reglamenta las buenas prácticas de manufactura, decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 del 2013, haciendo énfasis en que son de obligatorio cumplimiento por parte de todas las instituciones donde se realizan procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de alimentos.

Como introducción se hacen preguntas rompe hielo ¿Qué sabemos sobre alimentos? Donde los asistentes dan algunos comentarios sobre preconceptos que tienen sobre la manipulación de alimentos. Se realiza explicación de que es un manipulador de alimentos explicando que es toda persona que interviene directa, de forma permanente u ocasional en todas las actividades relacionados con los alimentos. A continuación, se indica que las BPM son los principios básicos generales de higiene en la preparación, elaboración, almacenamiento, transporte de alimentos para el consumo humano.

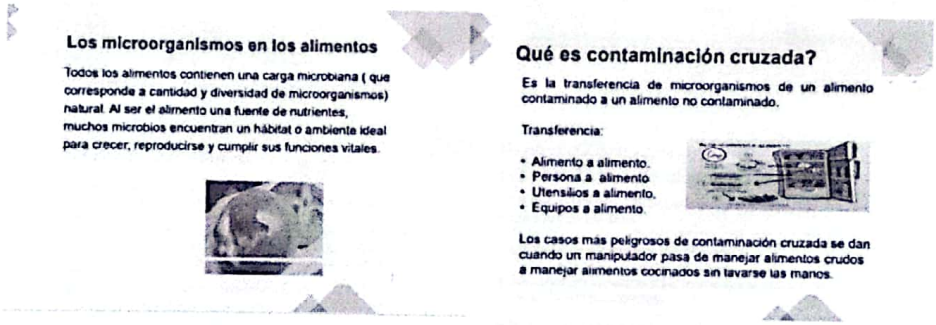
Powered by CamScanner

Al iniciar con la explicación de la inocuidad de los alimentos, se explica también la clasificación de los alimentos de acuerdo con el riesgo que implican para la salud pública. Según la resolución 2674 del 2013.

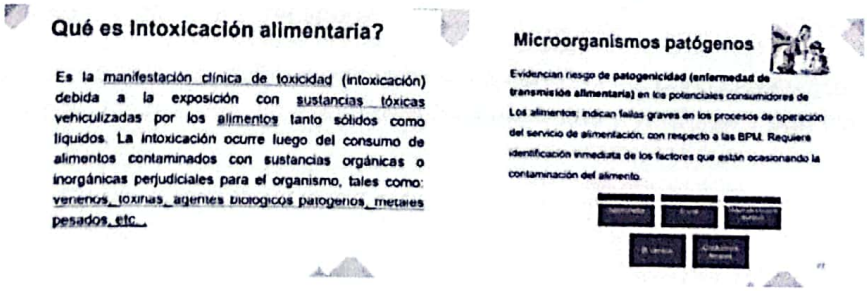


Grupo o categoría	Riesgo		
	Alto	Medio	Bajo
Leches y derivados lácteos	X		
Grasas, aceites, emulsiones grasas (de origen animal) y cremas	X	X	
Productos cuyo ingrediente principal es el agua o destinados a ser hidratados	X	X	X
Frutas frescas	X		
Frutas procesadas		X	X
Postres o productos con base en 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		
Aliñar, productos cuyo componente principal es el aliñar			X
Alimentos para usos nutricionales especiales	X		

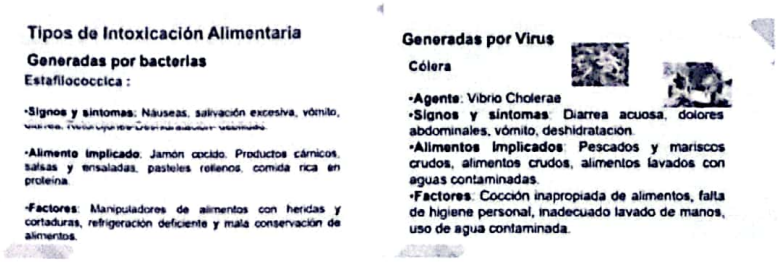
Se mencionan que son los microorganismos, su clasificación, la carga microbiana de los alimentos, además se explica que es la contaminación de los alimentos y las clases de contaminación (física, química, biológica) y contaminación cruzada, las causas y las formas de prevenir estas contaminaciones.



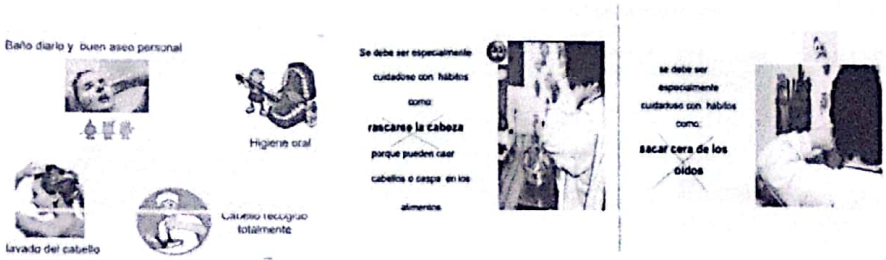
Al explicar las enfermedades trasmitidas por alimentos se explica que son, sus principales causas, y a que hace referencia la intoxicación alimentaria, se dan algunos ejemplos de estas enfermedades como gastroenteritis, colera, teniasis, amebiasis, entre otras.

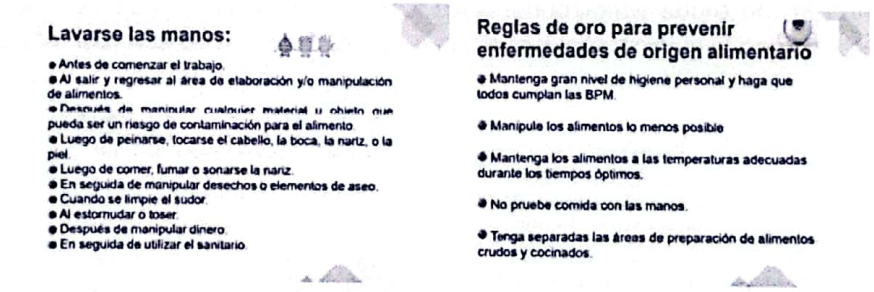


Powered by CamScanner



Luego se profundiza en los requisitos que debe cumplir el manipulador de alimentos, se dan recomendaciones sobre la higiene, certificado médico, que haces en caso de heridas infecciosas o contagiosas, hábitos inadecuados y como evitarlos; y lavado de manos y en que momentos se debe realizar.





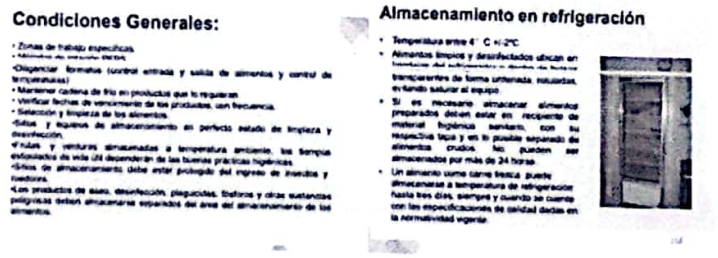
Sobre los procesos relacionados con los alimentos se informan características importantes a tener en cuenta en cuanto a la compra y transporte.

En cuanto a las condiciones de recibo de alimentos, se explican las condiciones que deben cumplir algunos como carnes, leches, huevos, cereales y harinas, frutas y verduras y pan blando.

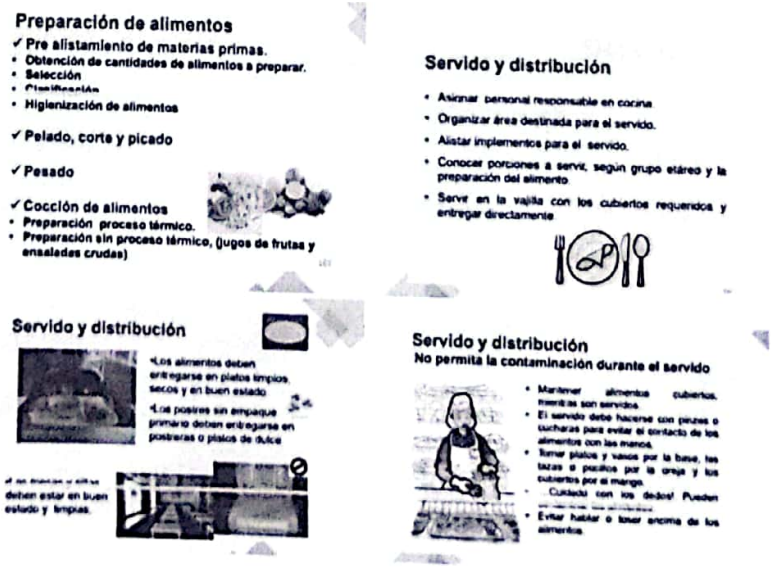
Powered by CamScanner



Se recuerdan las condiciones de almacenamiento de alimentos tanto en refrigeración, congelación y en seco: métodos de rotación (PEPS), temperaturas adecuadas, rotulación, separación de alimentos en las neveras, diligenciamiento de formatos.



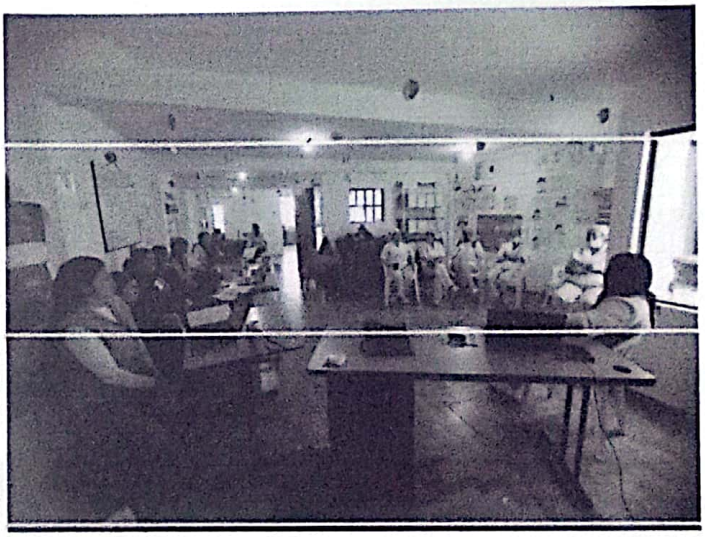
En cuanto a preparación de alimentos se dan recomendaciones sobre pre alistamiento, pelado, pesado y cocción; además de recomendaciones sobre la preparación y el servido de los alimentos.



Powered by CamScanner

Se aclaran las dudas e inquietudes que surgen durante la intervención por parte de las personas participantes.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA:



CONVOCATORIA:

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Stephany Marin Diaz	Nutricionista	SDIS	

Anexos:

- Listado de asistencia

Elaboró: Stephany Marin Diaz

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 1 Fecha: Memo I2023023863 - 14/08/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: Socialización PSB y Protocolo BPM 2. Lugar: JL CC Independencia 3. Fecha y hora: 21/06/2024 07:00 am

4. ítem	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	Marta Yaneth Gil	39760687	Servi. Generales	P. Aseo y higie	Contratista	martalaplaca1982@hotmail	3133940418	Marta Gil
2	Leidy Lorena Rico	1012378496	S Alimentos		Contratista	lorenarico1216@gmail	3227617339	Lorena Rico
3	Mercedes Murcia	39'655 164	S. Alimento	1. Alimentos	Contratista	mariomercedesmurcia1999@	3219252712	Mercedes Murcia
4	Edilce Marin Rentes	35526237	S. Alimento		Contratista	edilcemarin1974@gmail.com	3123330579	Edilce Marin R
5	Luz Mery Anaya Gómez	1098818505	Servicios Generales	P. Aseo e Higiene	Contratista	anayagomezluzmery@gmail.com	3183271884	Luz Mery
6	Nelly Valenzuela R.	20687086	Servicios P. Generales	P. Aseo e higiene	contratista.	nelly.vr2112@gmail	3118809476	Nelly Valenzuela R.
7	Karen Alejandra Preciado C	1030650804	J. Independencia	Profesional API	Contratista	Karenpreciado9@gmail.com	3013367649	Karen Preciado
8	Margy Dayana Lancheros	1002576889	J. Independencia	Profesional API	Contratista	maryislancheros@hotmail.com	3116603993	
9	Daisy Janeth Ramos	1033793486	J. Independencia	Profesional API	Contratista	daisyramos119@gmail.com	3143151346	
10	Ana Isabel Ochoa Patiño	52375854	J Independencia	Auxiliar API	contratista	anaisabelochoa23@gmail.com	3058755106	
11	Andrea Sanchez	28856417	J. independencia	Profesional API	contratista	andrea.d182@hotmail.com	3144000201	
12	Estefanía Ovana Rodríguez	1093774856	J Independencia	Auxiliar API	Contratista	delfani@gmail.com	3014738520	Estefanía O.R
13	Leydy Martinez	1024571109	J. Independencia	Profesional A.P.I	contratista	Martinezleydy86@gmail.com	3023061203	Leydy M
14	Yenny Rivera	1033766010	J. Independen	Profesional A.P.I.	Contratista	lure.yeny50@gmail.com	3209981152	Yenny Riv
15	Tatiana Barreto	52905109	J. Independencia	Profesional API	contratista	tatapm@hotmail.com	3212474016	
16	Nidia I Bustamante	52444376	J Independencia	Responsable	contratista	nidiabh1974@hotmail.com	3214889192	
17								
18								
19								
20								

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y 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.

Powered by CamScanner