ACTA N° 023

FECHA: Bogotá, - Cundinamarca, 26 de junio de 2024

HORA: 14.00 – 15:00

LUGAR: Servicio de Alimentos

TEMA: BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA – NORMATIVIDAD VIGENTE BPM EN SERVICIOS DE ALIMENTOS

ASISTENTES: Manipuladores de alimentos

1. ORDEN DEL DÍA:

- Bienvenida y presentación.
- Objetivos de la socialización.
- Presentación de la normatividad vigente en BPM en Colombia
- Discusión y aclaración de dudas.
- Compromisos y responsabilidades.
- Cierre del taller.

2. DESARROLLO:

Bienvenida y presentación: El nutricionista da la bienvenida a los manipuladores de alimentos y agradece su participación en este importante taller de socialización.

Preguntas de presaberes

Qué entiendes por Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en el contexto de los servicios de alimentos y por qué son importantes para la industria alimentaria?

¿Puedes mencionar al menos tres requisitos o normativas vigentes relacionadas con las BPM que se aplican a los establecimientos de servicios de alimentos en tu país?

¿Cuál crees que es la importancia de la higiene personal y la manipulación segura de alimentos en la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)?

2. Objetivos de la socialización: Se explica el objetivo del taller:

proporcionar a Las manipuladoras de alimentos una comprensión detallada la normatividad vigente aplicable a los servicios de alimentos para promover buenas prácticas de manufactura en el servicio de alimentos del Centro Transitorio Villa Kennedy.

Introducción:

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son un conjunto de principios y procedimientos diseñados para asegurar la producción segura y de calidad de alimentos. En el contexto de un servicio de alimentos para personas mayores, la aplicación rigurosa de las BPM es esencial para garantizar la salud y el bienestar de este grupo vulnerable.

Marco legal y regulador de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en Colombia.

Referencias a la Ley 9 de 1979 y al Decreto 3075 de 1997 como principales pilares de la normativa.

Requisitos Generales de las BPM

Citando el Decreto 3075 de 1997, se explican los requisitos generales para la implementación de las BPM en establecimientos de alimentos.

Detalles sobre aspectos como infraestructura, equipo, personal, procesos y control de calidad.

Especificaciones para Sectores Específicos

Citando la Resolución 2674 de 2013, se detallan las especificaciones adicionales para diferentes sectores de la industria alimentaria.

Ejemplos incluyen la industria láctea, de carnes, de productos de panadería, entre otros.

Buenas Prácticas Agrícolas

Mencionando la Resolución 333 de 2011, se explican las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y su importancia en la cadena alimentaria.

Se detallan los requisitos específicos para la producción primaria de alimentos.

Reglamentación Sanitaria Específica

Citando la Resolución 267 de 2019, se detallan las condiciones sanitarias específicas para la preparación, manipulación y distribución de alimentos.
Aspectos como el control de plagas, el manejo de residuos y la limpieza y desinfección son abordados. Etiquetado y Trazabilidad Basado en el Decreto 2270 de 2012, se mencionan los requisitos para el etiquetado de alimentos y la trazabilidad de los productos.
Se detallan los elementos que deben incluirse en las etiquetas y los registros necesarios para garantizar la trazabilidad.
Inspecciones y Auditorías
Basado en el Decreto 3930 de 2010, se explican los procedimientos para las inspecciones sanitarias y las auditorías de cumplimiento de las BPM.
Se detallan los criterios de evaluación y las sanciones por incumplimiento.

Discusión y Aclaración de Dudas:

Temas Discutidos:

- Aplicación práctica de los principios de BPM en el día a día del Centro Transitorio Villa Kennedy.
- Interpretación correcta de las normativas y cómo se traducen en acciones concretas dentro del Centro transitorio .

Preguntas y Respuestas:

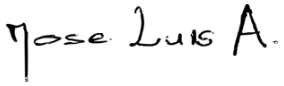
1. **Pregunta:** ¿Cómo se deben manejar los alimentos para minimizar el riesgo de contaminación cruzada en nuestra cocina?
    - **Respuesta:** Utilizar superficies y utensilios diferenciados para alimentos crudos y cocidos, mantener una limpieza rigurosa y seguir los procedimientos de desinfección establecidos.
2. **Pregunta:** En casos de falta de infraestructura adecuada, ¿qué medidas temporales podemos implementar para cumplir con las BPM?
    - **Respuesta:** Se pueden adoptar soluciones como la utilización de barreras físicas para separar áreas, incrementar la frecuencia de limpieza y desinfección, y asegurar una ventilación adecuada hasta que se realicen las mejoras infraestructurales necesarias.
3. **Pregunta:** ¿Qué protocolos deben seguirse para la correcta disposición de residuos en la cocina?
    - **Respuesta:** Seguir el plan de manejo de residuos que incluye segregación según el tipo de desecho, uso de contenedores apropiados y etiquetados, y asegurar la disposición final segura y conforme a la normativa vigente, aprobada por SDIS en el Plan de saneamiento del Centro Transitorio

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Conocer la normatividad vigente para las adecuadas practicas de manufactura	Manipuladores de alimentos	Durante la ejecución del contrato de 8225/2024

Cierre del Taller:

El taller concluye con la comprensión de la importancia de las Buenas Prácticas de manufactura, Se insta a los a los manipuladores de alimentos a aplicar estos conocimientos en su trabajo diario para garantizar la calidad y seguridad de los alimentos que sirven a las personas mayores del Centro transitorio Villa Kennedy

En constancia de lo anterior firman:

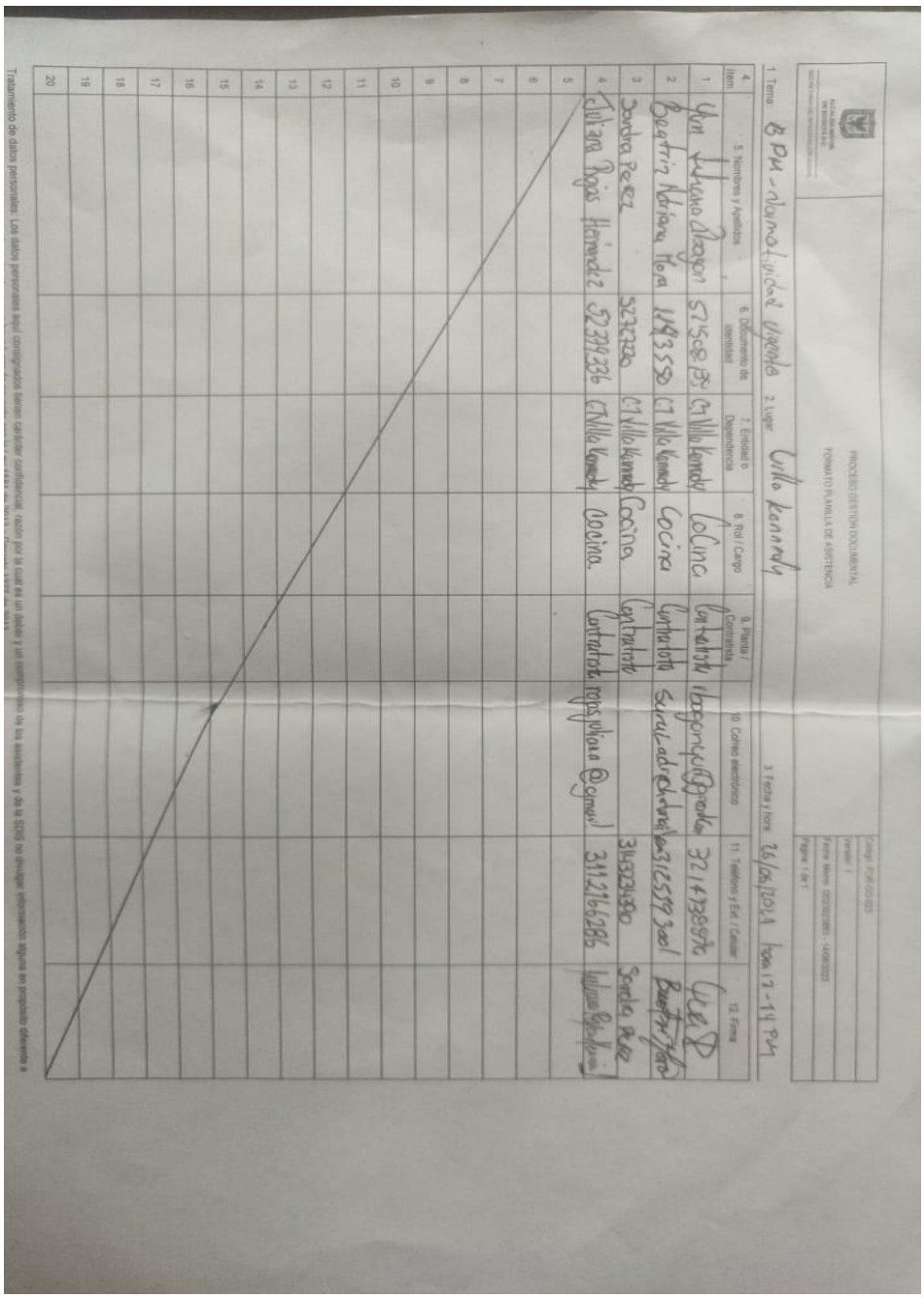
Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Jose Luis Acero Vargas	**Nutricionista Dietista**	**Centro transitorio Villa Kennedy**	

Anexos: Registro fotográfico, Listado de asistencia, Formatos de Pre test, Post test

y Listado de asistenciaElaboró: Jose Luis Acero Vargas


26/06/2024 13:01:51
78b-54 Calle 41 Sur
Kennedy
Bogotá


26/06/2024 13:02:12
78b-54 Calle 41 Sur
Kennedy
Bogotá



PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-002
Versión: 1
Fecha: (dd/mm/aaaa): 16/08/2023
Página 1 de 1

1. Tema: BPM - Manipulación de alimentos 2. Lugar: Villa Kennedy 3. Fecha y hora: 16/08/2023 hora 12-14 PM

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	Yon Adriano Aragon	5715083	CA Villa Kennedy	Cocinc	Contratista	Aragonyon@gmail.com	321 4738978	
2	Beatriz Adriana Rea	1143550	CA Villa Kennedy	Cocina	Contratista	Suradadrianarea@gmail.com	3125193201	Beatriz Rea
3	Sandra Perez	52372320	CA Villa Kennedy	Cocina	Contratista		3143234180	Sandra Perez
4	Adriana Rojas Hernandez	52371236	CA Villa Kennedy	Cocina	Contratista	rojas.viana@gmail.com	3112166285	
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
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 con propósito diferente a

Pre-Test: X Pos test:

Nombre del manipulador de alimentos:
Yuri Ibagon

¿Cuál es el propósito de mantener registros documentales en el servido de alimentos?
a) Reducir la eficiencia del proceso.
b) Garantizar la diversidad en la presentación de los alimentos.
c) Facilitar el seguimiento y la calidad de los servicios.
d) Aumentar los costos operativos.

¿Cuál es el propósito de las Buenas Prácticas de Servido y Distribución de Alimentos?
a) Maximizar los costos de los alimentos.
b) Garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos.
c) Reducir el sabor de los alimentos.
d) Minimizar el tiempo de distribución.

¿Qué se entiende por "menaje" en el contexto de servido de alimentos?
a) El personal encargado del servido.
b) La variedad de alimentos en un menú.
c) El conjunto de utensilios para cocinar.
d) Los comensales en un comedor.

¿Cuál es la temperatura segura de conservación para alimentos preparados que deben mantenerse calientes?
a) Menos de 0°C.
b) Entre 4°C y 6°C.
c) Igual o superior a 60°C.
d) Entre 20°C y 30°C.

¿Qué deben hacer los manipuladores de alimentos antes de iniciar el servido y la distribución?
a) Lavarse las manos adecuadamente.
b) Usar guantes de plástico.
c) Aplicar desinfectante en los utensilios.
d) Llevar mascarillas.

¿Cuál es el límite de tiempo recomendado entre el servido de alimentos y su distribución?
a) 30 minutos.
b) 60 minutos.
c) 10 minutos.
d) 90 minutos.

Powered by CamScanner

Pre-Test: Pos test:

Nombre del manipulador de alimentos: Adriana Mora

¿Cuál es el propósito de mantener registros documentales en el servido de alimentos?
a) Reducir la eficiencia del proceso.
b) Garantizar la diversidad en la presentación de los alimentos.
c) Facilitar el seguimiento y la calidad de los servicios.
d) Aumentar los costos operativos.

¿Cuál es el propósito de las Buenas Prácticas de Servido y Distribución de Alimentos?
a) Maximizar los costos de los alimentos.
b) Garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos.
c) Reducir el sabor de los alimentos.
d) Minimizar el tiempo de distribución.

¿Qué se entiende por "menaje" en el contexto de servido de alimentos?
a) El personal encargado del servido.
b) La variedad de alimentos en un menú.
c) El conjunto de utensilios para cocinar.
d) Los comensales en un comedor.

¿Cuál es la temperatura segura de conservación para alimentos preparados que deben mantenerse calientes?
a) Menos de 0°C.
b) Entre 4°C y 6°C.
c) Igual o superior a 60°C.
d) Entre 20°C y 30°C.

¿Qué deben hacer los manipuladores de alimentos antes de iniciar el servido y la distribución?
a) Lavarse las manos adecuadamente.
b) Usar guantes de plástico.
c) Aplicar desinfectante en los utensilios.
d) Llevar mascarillas.

¿Cuál es el límite de tiempo recomendado entre el servido de alimentos y su distribución?
a) 30 minutos.
b) 60 minutos.
c) 10 minutos.
d) 90 minutos.

Powered by CamScanner

Pre-Test: Pos test:

Nombre del manipulador de alimentos:
Sandra pelot

¿Cuál es el propósito de mantener registros documentales en el servido de alimentos?
a) Reducir la eficiencia del proceso.
b) Garantizar la diversidad en la presentación de los alimentos.
c) Facilitar el seguimiento y la calidad de los servicios.
d) Aumentar los costos operativos.

¿Cuál es el propósito de las Buenas Prácticas de Servido y Distribución de Alimentos?
a) Maximizar los costos de los alimentos.
b) Garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos.
c) Reducir el sabor de los alimentos.
d) Minimizar el tiempo de distribución.

¿Qué se entiende por "menaje" en el contexto de servido de alimentos?
a) El personal encargado del servido.
b) La variedad de alimentos en un menú.
c) El conjunto de utensilios para cocinar.
d) Los comensales en un comedor.

¿Cuál es la temperatura segura de conservación para alimentos preparados que deben mantenerse calientes?
a) Menos de 0°C.
b) Entre 4°C y 6°C.
c) Igual o superior a 60°C.
d) Entre 20°C y 30°C.

¿Qué deben hacer los manipuladores de alimentos antes de iniciar el servido y la distribución?
a) Lavarse las manos adecuadamente.
b) Usar guantes de plástico.
c) Aplicar desinfectante en los utensilios.
d) Llevar mascarillas.

¿Cuál es el límite de tiempo recomendado entre el servido de alimentos y su distribución?
a) 30 minutos.
b) 60 minutos.
c) 10 minutos.
d) 90 minutos.

Powered by CamScanner

Pre-Test: Pos test:

Nombre del manipulador de alimentos:
Juliana Rojas

¿Cuál es el propósito de mantener registros documentales en el servido de alimentos?
a) Reducir la eficiencia del proceso.
b) Garantizar la diversidad en la presentación de los alimentos.
c) Facilitar el seguimiento y la calidad de los servicios.
d) Aumentar los costos operativos.

¿Cuál es el propósito de las Buenas Prácticas de Servido y Distribución de Alimentos?
a) Maximizar los costos de los alimentos.
b) Garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos.
c) Reducir el sabor de los alimentos.
d) Minimizar el tiempo de distribución.

¿Qué se entiende por "menaje" en el contexto de servido de alimentos?
a) El personal encargado del servido.
b) La variedad de alimentos en un menú.
c) El conjunto de utensilios para cocinar.
d) Los comensales en un comedor.

¿Cuál es la temperatura segura de conservación para alimentos preparados que deben mantenerse calientes?
a) Menos de 0°C.
b) Entre 4°C y 6°C.
c) Igual o superior a 60°C.
d) Entre 20°C y 30°C.

¿Qué deben hacer los manipuladores de alimentos antes de iniciar el servido y la distribución?
a) Lavarse las manos adecuadamente.
b) Usar guantes de plástico.
c) Aplicar desinfectante en los utensilios.
d) Llevar mascarillas.

¿Cuál es el límite de tiempo recomendado entre el servido de alimentos y su distribución?
a) 30 minutos.
b) 60 minutos.
c) 10 minutos.
d) 90 minutos.

Powered by CamScanner

Pre-Test: Pos test:

Nombre del manipulador de alimentos:
yuri Ibagon

¿Cuál es el propósito de mantener registros documentales en el servido de alimentos?
a) Reducir la eficiencia del proceso.
b) Garantizar la diversidad en la presentación de los alimentos.
c) Facilitar el seguimiento y la calidad de los servicios.
d) Aumentar los costos operativos.

¿Cuál es el propósito de las Buenas Prácticas de Servido y Distribución de Alimentos?
a) Maximizar los costos de los alimentos.
b) Garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos.
c) Reducir el sabor de los alimentos.
d) Minimizar el tiempo de distribución.

¿Qué se entiende por "menaje" en el contexto de servido de alimentos?
a) El personal encargado del servido.
b) La variedad de alimentos en un menú.
c) El conjunto de utensilios para cocinar.
d) Los comensales en un comedor.

¿Cuál es la temperatura segura de conservación para alimentos preparados que deben mantenerse calientes?
a) Menos de 0°C.
b) Entre 4°C y 6°C.
c) Igual o superior a 60°C.
d) Entre 20°C y 30°C.

¿Qué deben hacer los manipuladores de alimentos antes de iniciar el servido y la distribución?
a) Lavarse las manos adecuadamente.
b) Usar guantes de plástico.
c) Aplicar desinfectante en los utensilios.
d) Llevar mascarillas.

¿Cuál es el límite de tiempo recomendado entre el servido de alimentos y su distribución?
a) 30 minutos.
b) 60 minutos.
c) 10 minutos.
d) 90 minutos.

Powered by CamScanner

Pre-Test: Pos test:

Nombre del manipulador de alimentos:
Adriana Mora

¿Cuál es el propósito de mantener registros documentales en el servido de alimentos?
a) Reducir la eficiencia del proceso.
b) Garantizar la diversidad en la presentación de los alimentos.
c) Facilitar el seguimiento y la calidad de los servicios.
d) Aumentar los costos operativos.

¿Cuál es el propósito de las Buenas Prácticas de Servido y Distribución de Alimentos?
a) Maximizar los costos de los alimentos.
b) Garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos.
c) Reducir el sabor de los alimentos.
d) Minimizar el tiempo de distribución.

¿Qué se entiende por "menaje" en el contexto de servido de alimentos?
a) El personal encargado del servido.
b) La variedad de alimentos en un menú.
c) El conjunto de utensilios para cocinar.
d) Los comensales en un comedor.

¿Cuál es la temperatura segura de conservación para alimentos preparados que deben mantenerse calientes?
a) Menos de 0°C.
b) Entre 4°C y 6°C.
c) Igual o superior a 60°C.
d) Entre 20°C y 30°C.

¿Qué deben hacer los manipuladores de alimentos antes de iniciar el servido y la distribución?
a) Lavarse las manos adecuadamente.
b) Usar guantes de plástico.
c) Aplicar desinfectante en los utensilios.
d) Llevar mascarillas.

¿Cuál es el límite de tiempo recomendado entre el servido de alimentos y su distribución?
a) 30 minutos.
b) 60 minutos.
c) 10 minutos.
d) 90 minutos.

Powered by CamScanner

Pre-Test: Pos test:

Nombre del manipulador de alimentos:
sarda paola

¿Cuál es el propósito de mantener registros documentales en el servido de alimentos?
a) Reducir la eficiencia del proceso.
b) Garantizar la diversidad en la presentación de los alimentos.
c) Facilitar el seguimiento y la calidad de los servicios.
d) Aumentar los costos operativos.

¿Cuál es el propósito de las Buenas Prácticas de Servido y Distribución de Alimentos?
a) Maximizar los costos de los alimentos.
b) Garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos.
c) Reducir el sabor de los alimentos.
d) Minimizar el tiempo de distribución.

¿Qué se entiende por "menaje" en el contexto de servido de alimentos?
a) El personal encargado del servido.
b) La variedad de alimentos en un menú.
c) El conjunto de utensilios para cocinar.
d) Los comensales en un comedor.

¿Cuál es la temperatura segura de conservación para alimentos preparados que deben mantenerse calientes?
a) Menos de 0°C.
b) Entre 4°C y 6°C.
c) Igual o superior a 60°C.
d) Entre 20°C y 30°C.

¿Qué deben hacer los manipuladores de alimentos antes de iniciar el servido y la distribución?
a) Lavarse las manos adecuadamente.
b) Usar guantes de plástico.
c) Aplicar desinfectante en los utensilios.
d) Llevar mascarillas.

¿Cuál es el límite de tiempo recomendado entre el servido de alimentos y su distribución?
a) 30 minutos.
b) 60 minutos.
c) 10 minutos.
d) 90 minutos.

Powered by CamScanner

Pre-Test: Pos test:

Nombre del manipulador de alimentos: Juliana Rojas

¿Cuál es el propósito de mantener registros documentales en el servido de alimentos?
a) Reducir la eficiencia del proceso.
b) Garantizar la diversidad en la presentación de los alimentos.
c) Facilitar el seguimiento y la calidad de los servicios.
d) Aumentar los costos operativos.

¿Cuál es el propósito de las Buenas Prácticas de Servido y Distribución de Alimentos?
a) Maximizar los costos de los alimentos.
b) Garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos.
c) Reducir el sabor de los alimentos.
d) Minimizar el tiempo de distribución.

¿Qué se entiende por "menaje" en el contexto de servido de alimentos?
a) El personal encargado del servido.
b) La variedad de alimentos en un menú.
c) El conjunto de utensilios para cocinar.
d) Los comensales en un comedor.

¿Cuál es la temperatura segura de conservación para alimentos preparados que deben mantenerse calientes?
a) Menos de 0°C.
b) Entre 4°C y 6°C.
c) Igual o superior a 60°C.
d) Entre 20°C y 30°C.

¿Qué deben hacer los manipuladores de alimentos antes de iniciar el servido y la distribución?
a) Lavarse las manos adecuadamente.
b) Usar guantes de plástico.
c) Aplicar desinfectante en los utensilios.
d) Llevar mascarillas.

¿Cuál es el límite de tiempo recomendado entre el servido de alimentos y su distribución?
a) 30 minutos.
b) 60 minutos.
c) 10 minutos.
d) 90 minutos.

Powered by CamScanner