ACTA N°082

FECHA: Bogotá, - Cundinamarca, 31 de julio de 2024

HORA: 14.00 – 15:00

LUGAR: Servicio de Alimentos

TEMA: BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA – CADENA ALIMENTARIA Y EL ROL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ASISTENTES: Manipuladores de alimentos

1. ORDEN DEL DÍA:

- Bienvenida y presentación.
- Objetivos de la socialización.
- Presentación cadena alimentaria y rol de manipulador de alimentos
- Discusión y aclaración de dudas.
- Compromisos y responsabilidades.
- Cierre del taller.

2. DESARROLLO:

Bienvenida y presentación

Se dio inicio a la reunión con una cálida bienvenida a todos los asistentes. Antes de continuar, se plantearon tres preguntas de pre-saberes para evaluar el conocimiento inicial de los participantes sobre la materia:
¿Cuál crees que es el impacto de las prácticas de higiene en la calidad de los alimentos que manipulas?
¿Puedes identificar algún riesgo de contaminación que se pueda presentar en tu área de trabajo?
¿Qué medidas consideras fundamentales para prevenir la contaminación en la cadena alimentaria?
Estas preguntas tienen el objetivo de iniciar una reflexión sobre la importancia de su rol y las prácticas que se discutirán.

Objetivos de la socialización

Reforzar la comprensión de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) dentro de la cadena alimentaria.

Destacar el papel crucial del manipulador de alimentos en la prevención de la contaminación y la propagación de enfermedades transmitidas por alimentos.

Fomentar un compromiso renovado con las normativas de seguridad alimentaria para mejorar la calidad del servicio de alimentos.
Presentación

Presentación sobre las Buenas Prácticas de Manufactura, introducción a la cadena alimentaria: Se explicó la cadena alimentaria desde la producción primaria hasta el consumidor final, enfatizando cada etapa crítica donde el manipulador de alimentos juega un papel fundamental.

Importancia del manipulador en la seguridad alimentaria: Se discutió cómo las acciones de cada manipulador pueden afectar la integridad y la inocuidad de los alimentos, resaltando la necesidad de prácticas de higiene rigurosas y un manejo adecuado en todas las etapas.

Prácticas específicas de manejo seguro de alimentos: Se presentaron técnicas y procedimientos para manejar alimentos de manera segura, incluyendo la correcta refrigeración, cocción, almacenamiento y disposición de alimentos para minimizar riesgos de contaminación.

Legislación y normativas vigentes: Se revisaron las normativas legales que regulan las prácticas de manipulación de alimentos, con énfasis en la responsabilidad del manipulador de cumplir con estas normas para asegurar la calidad y seguridad de los alimentos.

Discusión y aclaración de dudas

Espacio para que los participantes expresen sus preguntas y preocupaciones relacionadas con las BPM y su rol específico dentro de la cadena alimentaria.

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
Realizar seguimiento a los puntos críticos que se identifiquen en el servicio de alimentos del Centro transitorio Villa Kennedy	Manipuladores de alimentos y nutricionista	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**	Jose Luis A.

Anexos: Registro fotográfico, Listado de asistencia, Formatos de Pre test, Post test y Listado de asistenciaElaboró: Jose Luis Acero Vargas


31/07/2024 14:23 06 78B-54 41 SUR
KENNEDY BOGOTA


SERVICIO DE ALIMENTOS
31/07/2024 14:23 06 78B-54 41 SUR
KENNEDY BOGOTA

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023	
Versión: 2	
Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024	
Página: 1 de 1	

1. Tema: BPM - Cadena limentaria 2. Lugar o Localidad o Sede: CT Villa Leopoldo 3. Fecha y hora: 31/07/2024 Hora: 15a 15.

4. Nombre responsable: Jose Luis Acero 5. Dependencia responsable:

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Yuri Tatiana Tibagón	CC	521508.138	Fudesol	Cocina			3214738819	Yuri Tibagón
2	Sandra Perez	CC	52727220	Fudesol	Cocina	Contratista		3143234390	Sandra Perez
3	Juliana Rojas H	cc.	52.379.336	Fudesol	cocina	Contratista		3112166286	Juliana Rojas
4	Adriana Hoo	PPT	1145550	Fudesol	Cocinal	Contrati			
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales:"En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Powered by CamScanner

Pre Test y Pos Test
Tema: BPM RESPONSABILIDADES DEL MANIPULADOR

¿Cuál es el procedimiento correcto para el lavado de manos antes de manipular alimentos?

A) Lavarse solo con agua.
B) Usar agua y jabón, frotando las manos por al menos 20 segundos.
C) Usar un paño húmedo para limpiar las manos.
D) Lavarse las manos solo cuando están visiblemente sucias.

¿Qué debe hacer un manipulador de alimentos si nota que tiene un resfriado o síntomas de gripe?
A) Continuar trabajando pero evitar estornudar cerca de los alimentos.
B) Tomar medicamentos y continuar trabajando.
C) Reportarlo al supervisor y evitar trabajar con alimentos.
D) Usar una máscara y guantes mientras trabaja.

¿Cómo se deben almacenar los alimentos crudos en un refrigerador para prevenir la contaminación cruzada?

A) Encima de alimentos cocidos o listos para comer.
B) Al mismo nivel que los alimentos cocidos, pero en contenedores cerrados.
C) Debajo de alimentos cocidos o listos para comer.
D) En la puerta del refrigerador para un fácil acceso.

¿Cuál de las siguientes es una medida adecuada para prevenir la contaminación cruzada en la cocina?

A) Usar el mismo trapo de limpieza para mesas y utensilios de corte.
B) Limpiar y desinfectar todas las superficies y utensilios después de cada uso.
C) Guardar los utensilios de cocina en el mismo cajón sin importar su uso.
D) Preparar alimentos en la misma superficie sin limpiar entre usos.

¿Qué debe hacer un manipulador de alimentos con una herida en la mano?

A) Cubrir la herida con un vendaje visible y guantes si es necesario manipular alimentos.
B) Ignorar la herida si no sangra.
C) Usar solo un guante sobre la mano herida, sin necesidad de vendaje.
D) Continuar trabajando como si nada, manteniendo la higiene habitual.
Respuesta correcta: A) Cubrir la herida con un vendaje visible y guantes si es necesario manipular alimentos.

Powered by CamScanner

Pre Test \ Pos Test
Tema: BPM RESPONSABILIDADES DEL MANIPULADOR

¿Cuál es el procedimiento correcto para el lavado de manos antes de manipular alimentos?

A) Lavarse solo con agua.
B) Usar agua y jabón, frotando las manos por al menos 20 segundos.
C) Usar un paño húmedo para limpiar las manos.
D) Lavarse las manos solo cuando están visiblemente sucias.

¿Qué debe hacer un manipulador de alimentos si nota que tiene un resfriado o síntomas de gripe?
A) Continuar trabajando pero evitar estornudar cerca de los alimentos.
B) Tomar medicamentos y continuar trabajando.
C) Reportarlo al supervisor y evitar trabajar con alimentos.
D) Usar una máscara y guantes mientras trabaja.

¿Cómo se deben almacenar los alimentos crudos en un refrigerador para prevenir la contaminación cruzada?

A) Encima de alimentos cocidos o listos para comer.
B) Al mismo nivel que los alimentos cocidos, pero en contenedores cerrados.
C) Debajo de alimentos cocidos o listos para comer.
D) En la puerta del refrigerador para un fácil acceso.

¿Cuál de las siguientes es una medida adecuada para prevenir la contaminación cruzada en la cocina?

A) Usar el mismo trapo de limpieza para mesas y utensilios de corte.
B) Limpiar y desinfectar todas las superficies y utensilios después de cada uso.
C) Guardar los utensilios de cocina en el mismo cajón sin importar su uso.
D) Preparar alimentos en la misma superficie sin limpiar entre usos.

¿Qué debe hacer un manipulador de alimentos con una herida en la mano?

A) Cubrir la herida con un vendaje visible y guantes si es necesario manipular alimentos.
B) Ignorar la herida si no sangra.
C) Usar solo un guante sobre la mano herida, sin necesidad de vendaje.
D) Continuar trabajando como si nada, manteniendo la higiene habitual.
Respuesta correcta: A) Cubrir la herida con un vendaje visible y guantes si es necesario manipular alimentos.

Powered by CamScanner

Pre Test & Pos Test
Tema: BPM RESPONSABILIDADES DEL MANIPULADOR

¿Cuál es el procedimiento correcto para el lavado de manos antes de manipular alimentos?

A) Lavarse solo con agua.
B) Usar agua y jabón, frotando las manos por al menos 20 segundos.
C) Usar un paño húmedo para limpiar las manos.
D) Lavarse las manos solo cuando están visiblemente sucias.

¿Qué debe hacer un manipulador de alimentos si nota que tiene un resfriado o síntomas de gripe?
A) Continuar trabajando pero evitar estornudar cerca de los alimentos.
B) Tomar medicamentos y continuar trabajando.
C) Reportarlo al supervisor y evitar trabajar con alimentos.
D) Usar una máscara y guantes mientras trabaja.

¿Cómo se deben almacenar los alimentos crudos en un refrigerador para prevenir la contaminación cruzada?

A) Encima de alimentos cocidos o listos para comer.
B) Al mismo nivel que los alimentos cocidos, pero en contenedores cerrados.
C) Debajo de alimentos cocidos o listos para comer.
D) En la puerta del refrigerador para un fácil acceso.

¿Cuál de las siguientes es una medida adecuada para prevenir la contaminación cruzada en la cocina?

A) Usar el mismo trapo de limpieza para mesas y utensilios de corte.
B) Limpiar y desinfectar todas las superficies y utensilios después de cada uso.
C) Guardar los utensilios de cocina en el mismo cajón sin importar su uso.
D) Preparar alimentos en la misma superficie sin limpiar entre usos.

¿Qué debe hacer un manipulador de alimentos con una herida en la mano?

A) Cubrir la herida con un vendaje visible y guantes si es necesario manipular alimentos.
B) Ignorar la herida si no sangra.
C) Usar solo un guante sobre la mano herida, sin necesidad de vendaje.
D) Continuar trabajando como si nada, manteniendo la higiene habitual.
Respuesta correcta: A) Cubrir la herida con un vendaje visible y guantes si es necesario manipular alimentos.

Powered by CamScanner

Pre Test y Pos Test
Tema: BPM RESPONSABILIDADES DEL MANIPULADOR

¿Cuál es el procedimiento correcto para el lavado de manos antes de manipular alimentos?

A) Lavarse solo con agua.
B) Usar agua y jabón, frotando las manos por al menos 20 segundos.
C) Usar un paño húmedo para limpiar las manos.
D) Lavarse las manos solo cuando están visiblemente sucias.

¿Qué debe hacer un manipulador de alimentos si nota que tiene un resfriado o síntomas de gripe?
A) Continuar trabajando pero evitar estornudar cerca de los alimentos.
B) Tomar medicamentos y continuar trabajando.
C) Reportarlo al supervisor y evitar trabajar con alimentos.
D) Usar una máscara y guantes mientras trabaja.

¿Cómo se deben almacenar los alimentos crudos en un refrigerador para prevenir la contaminación cruzada?

A) Encima de alimentos cocidos o listos para comer.
B) Al mismo nivel que los alimentos cocidos, pero en contenedores cerrados.
C) Debajo de alimentos cocidos o listos para comer.
D) En la puerta del refrigerador para un fácil acceso.

¿Cuál de las siguientes es una medida adecuada para prevenir la contaminación cruzada en la cocina?

A) Usar el mismo trapo de limpieza para mesas y utensilios de corte.
B) Limpiar y desinfectar todas las superficies y utensilios después de cada uso.
C) Guardar los utensilios de cocina en el mismo cajón sin importar su uso.
D) Preparar alimentos en la misma superficie sin limpiar entre usos.

¿Qué debe hacer un manipulador de alimentos con una herida en la mano?

A) Cubrir la herida con un vendaje visible y guantes si es necesario manipular alimentos.
B) Ignorar la herida si no sangra.
C) Usar solo un guante sobre la mano herida, sin necesidad de vendaje.
D) Continuar trabajando como si nada, manteniendo la higiene habitual.
Respuesta correcta: A) Cubrir la herida con un vendaje visible y guantes si es necesario manipular alimentos.

Powered by CamScanner

Pre Test y Pos Test
Tema: BPM RESPONSABILIDADES DEL MANIPULADOR

¿Cuál es el procedimiento correcto para el lavado de manos antes de manipular alimentos?

A) Lavarse solo con agua.
B) Usar agua y jabón, frotando las manos por al menos 20 segundos.
C) Usar un paño húmedo para limpiar las manos.
D) Lavarse las manos solo cuando están visiblemente sucias.

¿Qué debe hacer un manipulador de alimentos si nota que tiene un resfriado o síntomas de gripe?
A) Continuar trabajando pero evitar estornudar cerca de los alimentos.
B) Tomar medicamentos y continuar trabajando.
C) Reportarlo al supervisor y evitar trabajar con alimentos.
D) Usar una máscara y guantes mientras trabaja.

¿Cómo se deben almacenar los alimentos crudos en un refrigerador para prevenir la contaminación cruzada?

A) Encima de alimentos cocidos o listos para comer.
B) Al mismo nivel que los alimentos cocidos, pero en contenedores cerrados.
C) Debajo de alimentos cocidos o listos para comer.
D) En la puerta del refrigerador para un fácil acceso.

¿Cuál de las siguientes es una medida adecuada para prevenir la contaminación cruzada en la cocina?

A) Usar el mismo trapo de limpieza para mesas y utensilios de corte.
B) Limpiar y desinfectar todas las superficies y utensilios después de cada uso.
C) Guardar los utensilios de cocina en el mismo cajón sin importar su uso.
D) Preparar alimentos en la misma superficie sin limpiar entre usos.

¿Qué debe hacer un manipulador de alimentos con una herida en la mano?

A) Cubrir la herida con un vendaje visible y guantes si es necesario manipular alimentos.
B) Ignorar la herida si no sangra.
C) Usar solo un guante sobre la mano herida, sin necesidad de vendaje.
D) Continuar trabajando como si nada, manteniendo la higiene habitual.
Respuesta correcta: A) Cubrir la herida con un vendaje visible y guantes si es necesario manipular alimentos.

Powered by CamScanner

Pre Test (Pos Test (
Tema: BPM RESPONSABILIDADES DEL MANIPULADOR

¿Cuál es el procedimiento correcto para el lavado de manos antes de manipular alimentos?

A) Lavarse solo con agua.
B) Usar agua y jabón, frotando las manos por al menos 20 segundos.
C) Usar un paño húmedo para limpiar las manos.
D) Lavarse las manos solo cuando están visiblemente sucias.

¿Qué debe hacer un manipulador de alimentos si nota que tiene un resfriado o síntomas de gripe?
A) Continuar trabajando pero evitar estornudar cerca de los alimentos.
B) Tomar medicamentos y continuar trabajando.
C) Reportarlo al supervisor y evitar trabajar con alimentos.
D) Usar una máscara y guantes mientras trabaja.

¿Cómo se deben almacenar los alimentos crudos en un refrigerador para prevenir la contaminación cruzada?

A) Encima de alimentos cocidos o listos para comer.
B) Al mismo nivel que los alimentos cocidos, pero en contenedores cerrados.
C) Debajo de alimentos cocidos o listos para comer.
D) En la puerta del refrigerador para un fácil acceso.

¿Cuál de las siguientes es una medida adecuada para prevenir la contaminación cruzada en la cocina?

A) Usar el mismo trapo de limpieza para mesas y utensilios de corte.
B) Limpiar y desinfectar todas las superficies y utensilios después de cada uso.
C) Guardar los utensilios de cocina en el mismo cajón sin importar su uso.
D) Preparar alimentos en la misma superficie sin limpiar entre usos.

¿Qué debe hacer un manipulador de alimentos con una herida en la mano?

A) Cubrir la herida con un vendaje visible y guantes si es necesario manipular alimentos.
B) Ignorar la herida si no sangra.
C) Usar solo un guante sobre la mano herida, sin necesidad de vendaje.
D) Continuar trabajando como si nada, manteniendo la higiene habitual.
Respuesta correcta: A) Cubrir la herida con un vendaje visible y guantes si es necesario manipular alimentos.

Powered by CamScanner

Pre Test Pos Test ✓
Tema: BPM RESPONSABILIDADES DEL MANIPULADOR

¿Cuál es el procedimiento correcto para el lavado de manos antes de manipular alimentos?

A) Lavarse solo con agua.
B) Usar agua y jabón, frotando las manos por al menos 20 segundos.
C) Usar un paño húmedo para limpiar las manos.
D) Lavarse las manos solo cuando están visiblemente sucias.

¿Qué debe hacer un manipulador de alimentos si nota que tiene un resfriado o síntomas de gripe?
A) Continuar trabajando pero evitar estornudar cerca de los alimentos.
B) Tomar medicamentos y continuar trabajando.
C) Reportarlo al supervisor y evitar trabajar con alimentos.
D) Usar una máscara y guantes mientras trabaja.

¿Cómo se deben almacenar los alimentos crudos en un refrigerador para prevenir la contaminación cruzada?

A) Encima de alimentos cocidos o listos para comer.
B) Al mismo nivel que los alimentos cocidos, pero en contenedores cerrados.
C) Debajo de alimentos cocidos o listos para comer.
D) En la puerta del refrigerador para un fácil acceso.

¿Cuál de las siguientes es una medida adecuada para prevenir la contaminación cruzada en la cocina?

A) Usar el mismo trapo de limpieza para mesas y utensilios de corte.
B) Limpiar y desinfectar todas las superficies y utensilios después de cada uso.
C) Guardar los utensilios de cocina en el mismo cajón sin importar su uso.
D) Preparar alimentos en la misma superficie sin limpiar entre usos.

¿Qué debe hacer un manipulador de alimentos con una herida en la mano?

A) Cubrir la herida con un vendaje visible y guantes si es necesario manipular alimentos.
B) Ignorar la herida si no sangra.
C) Usar solo un guante sobre la mano herida, sin necesidad de vendaje.
D) Continuar trabajando como si nada, manteniendo la higiene habitual.
Respuesta correcta: A) Cubrir la herida con un vendaje visible y guantes si es necesario manipular alimentos.

Powered by CamScanner

Pre Test Pos Test X
Tema: BPM RESPONSABILIDADES DEL MANIPULADOR

¿Cuál es el procedimiento correcto para el lavado de manos antes de manipular alimentos?

A) Lavarse solo con agua.
B) Usar agua y jabón, frotando las manos por al menos 20 segundos.
C) Usar un paño húmedo para limpiar las manos.
D) Lavarse las manos solo cuando están visiblemente sucias.

¿Qué debe hacer un manipulador de alimentos si nota que tiene un resfriado o síntomas de gripe?
A) Continuar trabajando pero evitar estornudar cerca de los alimentos.
B) Tomar medicamentos y continuar trabajando.
C) Reportarlo al supervisor y evitar trabajar con alimentos.
D) Usar una máscara y guantes mientras trabaja.

¿Cómo se deben almacenar los alimentos crudos en un refrigerador para prevenir la contaminación cruzada?

A) Encima de alimentos cocidos o listos para comer.
B) Al mismo nivel que los alimentos cocidos, pero en contenedores cerrados.
C) Debajo de alimentos cocidos o listos para comer.
D) En la puerta del refrigerador para un fácil acceso.

¿Cuál de las siguientes es una medida adecuada para prevenir la contaminación cruzada en la cocina?

A) Usar el mismo trapo de limpieza para mesas y utensilios de corte.
B) Limpiar y desinfectar todas las superficies y utensilios después de cada uso.
C) Guardar los utensilios de cocina en el mismo cajón sin importar su uso.
D) Preparar alimentos en la misma superficie sin limpiar entre usos.

¿Qué debe hacer un manipulador de alimentos con una herida en la mano?

A) Cubrir la herida con un vendaje visible y guantes si es necesario manipular alimentos.
B) Ignorar la herida si no sangra.
C) Usar solo un guante sobre la mano herida, sin necesidad de vendaje.
D) Continuar trabajando como si nada, manteniendo la higiene habitual.
Respuesta correcta: A) Cubrir la herida con un vendaje visible y guantes si es necesario manipular alimentos.

Powered by CamScanner