ACTA N° 011

COMUNIDAD DE CUIDADO LA FORTUNA

FECHA: Fusagasugá, junio, 06 de 2024

HORA: 10:40 a.m. – 11:40 a.m.

LUGAR: Comunidad de cuidado la fortuna

TEMA: Capacitación de BPM – Prácticas higiénicas y medidas de protección.

ASISTENTES: Planilla de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la actividad.
2. Introducción de la actividad.
3. Desarrollo del tema.
4. Materiales.
5. Compromisos.
6. Anexos.

DESARROLLO:

1. Objetivo de la actividad:

Fortalecer las buenas prácticas de manufactura del personal manipulador de alimentos en los procesos operativos del servicio de alimentación, con el propósito de mantener la inocuidad y calidad alimentaria.

2. Introducción de la actividad:

La resolución 2674 de 2013, establece en su capítulo tres (3), articulo catorce (14) las prácticas higiénicas y medidas de protección; Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

Prácticas higiénicas y medidas de protección:

- Presentarse al lugar de trabajo, afeitado, en buen estado de salud, descansado y con puntualidad.
- Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar su trabajo
- La empresa tiene determinado el uniforme para cada cargo, este depende de cada una de las zonas de trabajo.
- El uniforme de trabajo debe estar limpio en buen estado y debe ser de acuerdo al tipo de trabajo que el personal desarrolla.
- El calzado de trabajo debe estar limpio en buen estado y debe ser utilizado única y exclusivamente para la actividad a desarrollar. Para los operarios de las áreas de la empresa el uniforme de trabajo es de color claro, característica que facilita a la empresa la verificación de limpieza y pulcritud.
- Las confecciones de los uniformes no contemplan bolsillos de la cintura hacia arriba, ni botones con el fin de evitar el riesgo de que estos caigan al alimento.
- La cabeza debe estar cubierta por una cofia o malla la cual cubre la totalidad del cabello, si el operario usa el cabello largo este debe estar sujeto bajo el gorro garantizando siempre su total cubrimiento.
- Es obligatorio el uso completo y adecuado de la dotación dentro de las instalaciones de la empresa.
- Es prohibido salir de las instalaciones a otros lugares usando el uniforme de trabajo.

Elementos de protección:

De acuerdo a las actividades que se desarrollan, cada persona usa los elementos de protección personal dispuestos por la empresa para prevenir accidentes de trabajo o que exista el riesgo de contaminación. Es obligatorio el uso de los siguientes elementos de protección personal:

- Delantales sintéticos que se puedan ajustar a la cintura, están confeccionados en hule de color claro que garantice la fácil limpieza y su verificación. Estos delantales están ubicados en un lugar limpio y seco que los protegen de riesgos de contaminación. Cuando los operarios hagan su descanso o finalicen su jornada, deben colgar estos elementos en el lugar designado por la empresa, previa limpieza y desinfección. Cuando estos elementos presenten deterioro y su estado represente algún riesgo para la inocuidad del producto deben ser descartados y reemplazados por nuevos.
  - Guantes impermeables de caucho ajustado a la talla del operario, estos deben seguir el mismo protocolo de higiene y desinfección de las manos.
  - Los guantes deben ser utilizados para las operaciones específicas que se determinaron. Deben ser utilizados en casos especiales en que algún operario presente algún tipo de herida o lesión mínima.
  - Uso obligatorio de tapabocas que cubra boca y nariz

Hábitos de higiene del operario:

Dentro de los principales hábitos de higiene que el personal debe cumplir, antes durante y después del proceso de transformación de alimentos se encuentran los siguientes:

- Lavar las manos, secarlas y desinfectarlas, antes de iniciar el trabajo, después del cambio de actividad, antes y después de ir al baño y en cualquier momento durante la jornada, cuando puedan estar sucias o contaminadas. Los operarios deben lavar sus manos desde el codo hasta la punta de los dedos, con jabón- desinfectante y restregando de acuerdo al procedimiento operativo establecido.
- Mantener las uñas cortas, limpias y libres de esmalte. El administrador con el apoyo del personal de calidad son los responsables de verificar estas condiciones y deben tener los accesorios necesarios para realizar las medidas correctivas. (corta uñas, quita esmalte, algodón, etc.).
- El uso del tapabocas debe garantizar que se cubre nariz y boca completamente, se debe usar bien ajustado para evitar el riesgo de caída durante el proceso minimizando riesgos de contaminación debido a fluido corporal oral o nasal.
- El operario deberá evitar cualquier contaminación del producto a través de utensilios, equipos, superficies, o ambientes, cosméticos, cabellos, sustancias químicas, medicamentos o cualquier otro agente biológico, físico o químico extraño al proceso.
- No se permite el ingreso del personal a las áreas de producción con el porte de anillos, argollas, joyas, aretes, topos, piercing, collares, manillas, relojes, broches para el pelo, ni adornos que dificulten los procesos de higiene o que representen riesgos de contaminación física y biológica.
- Los operarios que usen gafas permanentes deberán asegurarlas con un mecanismo que minimice la caída a los alimentos, este a su vez debe ser protegido mediante el gorro.

- El cabello deberá mantenerse limpio y protegido mediante el uso de gorro, este a su vez deberá cumplir con las especificaciones mínimas establecidas.
- No se permite el uso de lociones o perfumes que aromaticen los alimentos o materias primas.

3. Desarrollo del tema:

- Se dio inicio a la actividad con un saludo de bienvenida y una pausa activa, posteriormente se le entregó a cada participante un pre-test impreso para su respectivo desarrollo.
- Desarrollo de la capacitación.
- Se resolvieron dudas e inquietudes acerca del tema socializado.
- Diligenciamiento del post-test.
- Se recordaron los aspectos más importantes del tema de una manera participativa.
- Diligenciamiento de la planilla de asistencia.

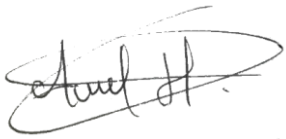
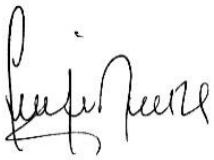
4. Materiales: fotocopias del pre-test y post-test, infografía de las prácticas de higiene y medidas de protección, formato registro de asistencia.

5. Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Garantizar el cumplimiento del ciclo de menú, minuta patrón y características organolépticas de los alimentos preparados en el servicio de alimentación.	Nutricionista, gastrónomo, personal del servicio de alimentos.	Todos los días
Se programa otra capacitación de BPM para el mes de julio de 2024.	Nutricionista, gastrónomo, personal del servicio de alimentos.	Julio de 2024

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de julio de 2024.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Angel Higuera	Nutricionista	C.C. La Fortuna	
Johanna Escobar	Coordinadora	C.C. La Fortuna	

Anexos: Evidencia Fotográfica y planilla de asistencia.

Elaboró: Angel Higuera


06/06/2024 10:48:58 a. m.
Capacitacion BPM
CC La Fortuna
Fusagasuga


06/06/2024 11:10:13 a. m.
Capacitacion BPM
CC La Fortuna
Fusagasuga


06/06/2024 11:18:34 a. m.
Capacitacion BPM
CC La Fortuna
Fusagasuga

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: Capacitación BPM: Practicas higienicas y Habitos de protección 2. Lugar: C.C. La Fortuna. 3. Fecha y hora: 06/06/2024 10:40 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	KAREN LIZETH PAVA GIL	1069757089	CC. LA FORTUNA	AUX COCINA	CONTRATISTA	pavagilkarenlizeth@gmail.com	322 266 6650	KAREN PAVA
2	Jhon Robinson Muñoz	1059446377	cc la fortuna	Aux cocina	Contratista	Jhonmuncar@gmail.com	3013057700	Jhon Muñoz
3	Sandra Liliana Vasquez Torres	39622483	C.C. La Fortuna	Aux cocina	Contratista	lilianavasquez.8390@gmail.com	3219302168	Liliana Vásquez.
4	Darlyn Dayann Sánchez Sanchez	1069744326	C.C La Fortuna	Tecnico Alimentos	Contratista	dayom.1907@gmail.com	3106060003	
5	Andrea Cortes	1069744454	CC la fortuna	Aux cocina	contratista	andrea2540cortes@gmail.com	3119713792	Andrea cortes
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 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.