ACTA N° 054

FECHA: La Mesa, junio 29 de 2024

HORA: 11:00 a.m.

LUGAR: Comunidad de Cuidado La Mesa.

TEMA: Higiene personal en la seguridad alimentaria

ASISTENTES: Esperanza Pasito, Pilar Sánchez, jessica Rincón, Sandra Mendieta.

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la actividad
2. Introducción de la actividad
3. Actividades desarrolladas
4. Materiales
5. compromisos
6. Anexos evidencias fotografías de la actividad

DESARROLLO:

1. OBJETIVO DE LA ACTIVIDAD

Analizar y fortalecer las prácticas de higiene personal dentro del contexto de la seguridad alimentaria, con el fin de mejorar la calidad sanitaria de nuestros alimentos y asegurar el cumplimiento de las normativas vigentes.

2. INTRODUCCIÓN DE LA ACTIVIDAD

La capacitación tiene como propósito abordar la crucial importancia de la higiene personal en el ámbito de la seguridad alimentaria. La adecuada manipulación de

alimentos no solo garantiza la calidad de los productos que llegan a las personas mayores, sino que también juega un papel fundamental en la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos. Es fundamental establecer y mantener altos estándares de higiene entre todos los manipuladores de alimentos, asegurando así la integridad y la confianza en nuestros procesos y productos.

3.DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD:

Se reúne al personal manipulador de alimentos el 29 de junio de 2024 a las 11:00 de la mañana, con el fin de tratar la temática correspondiente, la cual es higiene personal en la seguridad alimentaria. Se da comienzo a la reunión expresando el fin del tema a tratar, en donde se aborda el objetivo que es fortalecer las prácticas de higiene personal dentro del contexto de la seguridad alimentaria, con el fin de mejorar la calidad sanitaria de nuestros alimentos, proporcionando los conocimientos y habilidades necesarios para garantizar la seguridad y calidad de los productos alimenticios.

Seguido a esto, se hace entrega de la prueba pre test, en donde proceden a contestar cada una de las preguntas con los conocimientos previos que poseen acerca de la temática.
Una vez terminado el tiempo para el diligenciamiento de la prueba pre test, el técnico de gastronomía aborda la temática a tratar, en donde explica, conceptos básicos de las Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos, riesgos asociados con la falta de cumplimiento de las BPM y Análisis de casos prácticos para entender la aplicación de las BPM. Así concluye la capacitación y el personal manipulador procede a contestar la prueba post test.

4. Material: elementos de protección personal, computador, silla, mesa, bolígrafo.

5. Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Se compromete a cumplir con todas las normas que se exigen al manipulador de alimentos.	Personal manipulador.	Durante todos los procesos en el servicio.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Juan Daniel Correa Córdoba	Técnico en Gastronomía	Comunidad de Cuidado La Mesa	
Nancy del Carmen Sánchez	Nutricionista	Comunidad de Cuidado La Mesa	
María del Pilar García Galvis	Coordinadora	Comunidad de Cuidado La Mesa	

Powered by CamScanner

6.Anexos:



Elaboró: juan Daniel correa córdoba

Jessika Gonzalez

29. 06 - 24

Pos. tes

1) cual es la importancia del lavado de manos..

Para garantizar un aiumento inoco

2) cual es la importancia de no tener ~~alimentos~~ elementos personales. a la hora de manipolar aiimentos.

Para evitar una contaminación de los aiimentos y

3) como debe ser la indumentaria

tapaboca, uniforme blanco, cofia, zapatos guantes:

Jessika Gonzalez

29. 06. 21

Pretes

1) Cual es la importancia del lavado de manos.

Para garantizar un alimento inocuo.

2) Porque no se debe tener elementos de uso personal a la hora de manipular alimentos.

Para evitar una contaminación de los alimentos. y laboral

3) como debe ser la indumentaria para la manipulación alimentos

Uniforme blanco, tapabocas. gorro. cofia, zapatos

Sandra Mendieta

29. 06. 24

Pretes

(1) Cual es la importancia del lavado de manos

Rta: Garantizar que no hacemos una mala manipulación en los alimentos

(2) Porque no se debe tener elementos de uso personal a la hora de manipular alimentos

Rta: Para evitar un riesgo personal o contaminación alos alimentos

(3) Como debe ser la indumentaria para la manipulación de alimentos

Rta: Guantes, tapabocas, gorro, uniforme blanco, zapato o bota cerrada cofia

Sandra Mendieta

29. 06. 24

Postes

① Cual es la importancia del lavado de Manos

Rta: Garantizar que no halla ona mala Manipulacion en los alimentos. contaminacion Crozada

② Porque no se debe tener elementos de uso personal a la hora de manipular alimentos

Rta: para evitar un Riesgo personal o contaminacion a los alimentos

③. Como debe Ser la indumentaria para la manipulacion de los alimentos.

Rta: Uniforme, botas o zapatos, Cofia Tapabocas

Heidy Pilar Sanchez

29-06-2024

Pre-test

1 Cual es la importancia de el lavado de manos.

- Garantizar un alimentos inocuos

2. Por Que no se debe tener elementos de uso Personal a la hora de manipular alimentos.

Para evitar Contaminación cuito riego alimenticio y laboral

3. Como debe ser la indumentaria para la manipulación de alimentos

Guantes -
Tapabocas
Uniforme blanco
Zapato cerrado
COFia

Heidy Pilar Sanchez

29-06-2024

Pos-tes

1- Cual es la Importancia de el lavado de manos.

Garantizar un alimento Inocuo libre de bacterias y microorganismos

2- Por Que no se debe tener elementos de uso personal a la hora de manipular alimentos

Para evitar Contaminación evitar riesgo alimenticio y laboral

3- Como debe ser la Indumentaria Para la manipulación de alimentos

Zapato Cerrado
Uniforme blanco
Cofia
Tapabocas
Guantes

Maria Esperanza Pasto
29/07/24

① La importancia de lavado de manos
Garantizar un buen alimento inocuo
libre de microorganismos

② por que no se puede tener elementos
de uso personal ala hora de manipular
alimentos
Evitar cual quier tipo de contaminacion
y riesgo

③ como debe ser la indumentaria para
la manipulacion de alimentos

uniforme blanco sin bolsillos ni botones
zapatos cerrados
cofia
Guantes
tapabocas

Mario Espinosa Pasito canon

29.08-24

1) La importancia del Lavado de manos

Garantizas siempre un alimento inocuo libre de microorganismos

2) Porque no se puede tener elementos de uso personal ala hora de manipular alimentos

Para evitar cual quier tipo contaminación y evitar cualquier riesgo

3) Como debe ser La indumentaria para la manipulacion de alimentos

uniforme blanco sin bolsillos y botones zapatos cerrados cofio tapabocas

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 12023023883 - 14/08/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: higiene personal en la seguridad alimentaria 2. Lugar: comunidad de cuidado 3. Fecha y hora: 29/06/2024 11:00 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	Sandra Mendieta	52734743	Comunidad de cuidado	Manipuladora alimentos	N/A	sandramendieta@hotmail.com	3106052H	Sandra M
2	Dilver Sanchez	1019088584	Comunidad de cuidado	Manipulador Alimentos	N/A	D.i.p.j.i.sanchez@gmail.com	3222342	Dilver
3	Esperanza Pinto	52616561	Comunidad de cuidado	Manipulador Alimentos	N/A	Esperanzapinto@gmail.com	3204775	Esperanza P
4	Jessika Gonzalez	1005502592	comunidad de cuidado	Manipulador Alimentos	N/A	jessikagonzalez@gmail.com	3104	Jessika G.
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								
26								

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.