ACTA N° 180

FECHA: La Mesa, septiembre 20 de 2024

HORA: 11:00 a.m.

LUGAR: Comunidad de Cuidado La Mesa.

TEMA: Normas de almacenamiento para evitar la contaminación y deterioro.

ASISTENTES: Esperanza Pasito, Pilar Sánchez, Yesica 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

difundir normas efectivas de almacenamiento de alimentos que garanticen la seguridad alimentaria, minimizando el riesgo de contaminación y deterioro.

2. INTRODUCCIÓN DE LA ACTIVIDAD

La correcta manipulación y almacenamiento de alimentos son fundamentales para preservar su calidad y seguridad. La contaminación y el deterioro de los alimentos pueden tener consecuencias graves para la salud pública y generar pérdidas económicas. En esta capacitación, se abordarán las normas y mejores prácticas para el almacenamiento adecuado de alimentos, así como la importancia de su implementación teniendo como base los formatos pertinentes los

cuales son el FOR PSS 230, FOR PSS 232 Y FOR PSS 236 los cuales ayudan al servicio a llevar un control en la recepción de materias primas, en la verificación del transporte y un control de entradas y salidas.

3.DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD:

Se reúne al personal manipulador de alimentos el 20 de septiembre de 2024 a las 11:00 de la mañana, con el fin de tratar la temática correspondiente, la cual es Normas de almacenamiento para evitar la contaminación y deterioro. Se da comienzo a la reunión expresando el fin del tema a tratar, en donde se aborda el objetivo que es difundir normas efectivas de almacenamiento de alimentos que garanticen la seguridad alimentaria, minimizando el riesgo de contaminación y deterioro.

Seguido a esto, se hace entrega de la prueba pretest, 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 se explica los diferentes formatos con los que se cuenta en el servicio y la importancia que tienen las buenas prácticas de alimentos para garantizar un buen almacenamiento y tener materias primas en optimas condiciones. 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 tener buenas prácticas de manufactura para garantizar un almacenamiento idóneo.	Personal manipulador.	Durante todos los procesos en el servicio.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de octubre.

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

Normas de almacenamiento para evitar la contaminación y deterioro.

Nombre: Pilar Sanchez

Fecha: 20-9-2024

Pre-test

¿Cuáles son los tres tipos de almacenamiento?

- Almacenamiento Seco o a el ambiente
- Refrigeración
- congelación

¿Cual es la importancia de conservar la cadena de frio?

Garantizar Un buen producto

¿Que peligros tiene las malas practicas de manufactura en el almacenamiento de alimentos?

- contaminacion Cruzada
- enfermedades patogenas
- entoxicación

Post-test

¿Cuáles son los tres tipos de almacenamiento?

- Almacenamiento en Seco
- refrigeración
- congelación

¿Cual es la importancia de conservar la cadena de frio?

Garantizar la Inocuidad de la materia prima evitar la Proliferación de microorganismos

¿Que peligros tiene las malas practicas de manufactura en el almacenamiento de alimentos?

Una Contaminacion Cruzada
Una mala disposición de los materias prima
enfermedades
entoxicación

Powered by CamScanner

Normas de almacenamiento para evitar la contaminación y deterioro.

Nombre: Jessika Gonzalez

Fecha: 27-09-2024

Pre-test

¿Cuáles son los tres tipos de almacenamiento?

- refrigeracion
- Almacenamiento en seco
- congelacion

¿Cual es la importancia de conservar la cadena de frio?

evitar microorganismos patogenos

¿Que peligros tiene las malas practicas de manufactura en el almacenamiento de alimentos?

enfermedades
entoxicaciones

Post-test

¿Cuáles son los tres tipos de almacenamiento?

refrigeracion
congelacion
Almacenamiento enfrio

¿Cual es la importancia de conservar la cadena de frio?

evitar la proliferación de microorganismos
Garantizar la inocuidad de la materia prima

¿Que peligros tiene las malas practicas de manufactura en el almacenamiento de alimentos?

Una Contaminacion Cruzada
enfermedades
entoxicaciones
Una mala disposicion de la materia prima

Powered by CamScanner

Normas de almacenamiento para evitar la contaminación y deterioro.

Nombre: Jaime Mendieta

Fecha: 20 - 9 - 24

Pre-test

¿Cuáles son los tres tipos de almacenamiento?

- Refrigeración
- Congelación
- Ambiente

¿Cual es la importancia de conservar la cadena de frio?

Que no se genera aumento de microorganismos y Garantizamos que este en optas condiciones

¿Que peligros tiene las malas practicas de manufactura en el almacenamiento de alimentos?

- Intoxicacion
- Contaminacion cruzada
- enfermedades Patogenas

Post-test

¿Cuáles son los tres tipos de almacenamiento?

- Ambiente
- Refrigeración
- congelacion

¿Cual es la importancia de conservar la cadena de frio?

Garantizar la inocuidad de los alimentos

¿Que peligros tiene las malas practicas de manufactura en el almacenamiento de alimentos?

Contaminacion cruzada
Intoxicacion

Powered by CamScanner

Normas de almacenamiento para evitar la contaminación y deterioro.

Nombre: Esperanza pasito

Fecha: 20 9.24

Pre-test

¿Cuáles son los tres tipos de almacenamiento?

- Seco-ambiente
- Congelación
- Refrigeración

¿Cual es la importancia de conservar la cadena de frio?

Garantiza un buen producto para evitar enfermedades

¿Que peligros tiene las malas practicas de manufactura en el almacenamiento de alimentos?

Garantiza una buena materia prima para evitar. contaminacion cruzada enfermedades patogenas intoxicacion

Post-test

¿Cuáles son los tres tipos de almacenamiento?

- Congelacion
- Refrigeracion
- Ambiente

¿Cual es la importancia de conservar la cadena de frio?

Garantizar la inocuidad de cada producto

¿Que peligros tiene las malas practicas de manufactura en el almacenamiento de alimentos?

Contaminacion cruzada
enfermedades patogena
intoxicacion

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:	2
Fecha:	Memo I2024018963 - 12/07/2024
Página:	1 de 1

1. Tema: Normas para el almacenamiento 2. Lugar o Localidad o Sede: Bosa de bogota 3. Fecha y hora: 20/09/2024 11:00 am

4. Nombre responsable: Juan David Cuervo 5. Dependencia responsable: Subdirección local de usme

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	Pilar Sanchez	C.C	1014285594	Comunidad de ciudad	Manipulador Alimentos	N/A	pili.pili.sanchez@gmail.com	3222344410	
2	Jessika Gonzalez	CC	1022350382	comunidad de ciudad	manipuladora Alimentos	N/A	Jessipaola18.g@a	3104742030	Jessika Gon
3	Sandra Mendieta	CC	52734743	Comunidad de ciudad	Manipuladora de alimentos	N/A	Esperanzapasito77@gmail.com	3202574709	Esperanzap
4	Esperanza posito	CC	52616561	Comunidad de ciudad	Manipuladora Alimentos	N/A	Sandra.mile850@gmail.com	3106125211	SandraMendieta
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 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.
r 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"

da 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