ACTA No 040

FECHA: Fusagasugá, 09 de septiembre de 2024

HORA: 10:30 am – 11:30 am

LUGAR: Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita

TEMA: Buenas Prácticas de manufactura: normatividad. Instructivo almacenamiento de alimentos

ASISTENTES: Técnico en gastronomía, nutricionista y operarios de cocina de la comunidad de cuidado Hogar San José Saramita

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo y aplicación de pretest
2. Buenas Prácticas de manufactura: normatividad
3. Instructivo almacenamiento de alimentos
4. Cierre.

DESARROLLO:

1. Saludo y aplicación de pretest

NOMBRE COMPLETO	Mencione 3 características a tener en cuenta con los equipos y utensilios del servicio de alimentos	Mencione 3 características a tener en cuenta en el área de almacenamiento del servicio de alimentos	Mencione 3 puntos negativos o inadecuados de un manipulador de alimentos
Daniel Javier Sánchez Hernández	Desinfección constante, que estén en buen estado, su organización dentro de la cocina	Debe circular aire, debe tener buena luz natural y artificial si es el caso, debe contar con estanterías	Falta de higiene personal, no lavar los utensilios después de utilizar. No respetar cadenas de frío o almacenamiento
Saylly Tatiana Prieto Córdoba	Mantenerlos limpios Mantenerlos cuidados Mantenerlos ordenados	Mantener las manos limpias Mantener puertas serradas Tener utiliz de trabajo completos y bien puestos	No tener las uñas cortadas No mantener las manos lavadas No laver el uniforme
Andrea cortes	Limpieza, tapabocas bien puesto, lavado de manos	Rotulación, fechas de vencimiento y orden	Uñas largas, cabello no recogido, una mala higiene de lavado de manos
Michael Augusto	Dar buen manejo, que se encuentren en buenas	Todos los alimentos deben contar con rotulo, no se debe almacenar	No realizar lavado de manos, no usar los EPP de

Rodríguez Hernández	condiciones, realizar desinfección de forma periódica	cerca de productos de aseo, para cuartos fríos se debe contar con formato para toma de temperaturas	forma correcta, tener uñas largas
Sandra patricia Torres Torres	Mantenerlos limpios y desinfectados y el uso adecuado de ellos	Fecha de vencimiento y fecha de entrada	Manejarlo sin guantes los alimentos
Lina Marcela Becerra Cardozo	Que se encuentren limpios Que no estén dañados	Que todo esté rotulado Que no tengamos alimentos muy madurados	Tener uñas largar No lavar manos No usar elementos de protección
Sandra Milena Farfán Santiago	El buen manejo. La higienización y la organización adecuada	La rotulación Fechas de expiración Buena recepción del mismo	Uñas largas

La calificación equivale a puntos en verde: respuestas correctas, amarillo: respuesta incompleta y rojo: respuesta incorrecta

2. Capacitación Buenas Prácticas de manufactura: normatividad

Se dio inicio a la capacitación con una presentación de power point la cual se rota por el grupo de whatsapp para que todos la puedan ver al mismo tiempo y de esta manera también garantizar que la tienen entre sus archivos, en esta presentación se explica un poco más acerca del proceso de las visitas y la normatividad vigente: El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) es una de las autoridades sanitarias encargadas de vigilar estas prácticas (BPM) y emitir conceptos sanitarios frente a las mismas. La SDIS está realizando visitas constantemente a los hogares y también verifican que se dé cumplimiento a las BPM para de esta forma proponer planes de mejora, de hecho, día tras día se realiza seguimiento a la operación del servicio de alimentación puesto que todos los entes de control pueden realizar verificación del cumplimiento de la norma en cualquier momento.

¿Qué se verifica? Los establecimientos donde se procesan alimentos, se manejan equipos, utensilios y donde interviene el personal en la manipulación de alimentos, deben contar con un plan de saneamiento y procedimientos claramente documentados que permitan disminuir los riesgos de contaminación de los productos.

En las visitas que realizan los entes de control a los establecimientos en todo el país para emitir concepto sanitario, se evalúan los conceptos básicos de BPM, con una revisión de soportes documentales; posteriormente, se emite concepto favorable o desfavorable según corresponda.

Concepto sanitario: Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. El concepto refleja el porcentaje de cumplimiento de la normatividad de la siguiente manera:

CONCEPTO SANITARIO

Favorable: >60-100 %: El establecimiento se ajusta a la totalidad de los requisitos sanitarios legales y no compromete la inocuidad.

Desfavorable: <59.9%: El establecimiento no cumple con los requisitos sanitarios legales y se compromete la inocuidad. Se procederá a aplicar la medida sanitaria de seguridad a que haya lugar, de acuerdo a lo establecido en la Ley 09 de 1979 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

Normatividad asociada: Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013

























3. Instructivo almacenamiento de alimentos

Pre alistamiento de alimentos antes de almacenamiento

El proceso de pre alistamiento debe realizarse de acuerdo a las necesidades de cada servicio, si se realiza debe tener en cuenta lo siguiente:

Carnes y pollo: antes de realizar el proceso de almacenamiento en congelación, deberá porcionarse de acuerdo a la cantidad que se va a utilizar por día, preparaciones y al promedio de asistencia de los participantes, teniendo en cuenta el número de veces que está programada a la semana. Se debe contemplar los días de no prestación del servicio, con el fin de definir si debe o no hacerse el pre alistamiento, dado que la vida útil de la carne en refrigeración será máximo de 3 días si no está empacada al vacío y 15 días si está empacada al vacío, si la carne viene empacada al vacío, pero se abre para el pre alistamiento, la carne tendrá una vida útil de 3 días y no de 15 días como refiere el empaque original.

Vísceras: estos alimentos no deben ser porcionados para almacenamiento en congelación debido a su corta vida útil, por lo tanto, se preparará la totalidad del alimento recibido.

Frutas y verduras: las frutas y verduras que serán sometidas a refrigeración o congelación, deberán ser lavadas y desinfectadas antes de realizar el proceso de pelado y/o porcionado. Las verduras que serán pre alistadas, podrán ser sometidas el proceso de escaldado.

Rotulado de alimentos.

Los alimentos que estén dentro de los servicios deben estar rotulados o etiquetados de acuerdo a la normatividad vigente, adicional a ello deben contar con una identificación para realizar seguimiento de la vida útil y una adecuada rotación de alimentos.

Los siguientes son elementos sobre los cuales se puede realizar el rotulado de los alimentos: cinta de enmascarar, papel adhesivo, papel blanco, rótulo impreso, tablillas acrílicas para marcar con marcador borraseco.

Los rótulos deben colocarse de forma visible, para los alimentos almacenados en seco el rótulo debe colocarse sobre la estantería, canecas o canastillas, para los alimentos que requieren refrigeración y congelación y se encuentran empacados en recipientes o bolsas plásticas transparentes el rotulado se realizará sobre cinta de enmascarar antes de ser almacenados en refrigeración o congelación.

Los alimentos que lleguen a la unidad operativa deben rotularse con cuatro (4) ítems, consignados de forma clara así:

1. Nombre del alimento.

2. Fecha de ingreso: Fecha en que llega el alimento a la unidad operativa.

3. Fecha de egreso o fecha de vencimiento: Fecha en que es programada su utilización de acuerdo con la minuta (Fruver), o fecha de vencimiento para productos empacados.

4. Número de lote cuando aplique.

Almacenamiento en congelación.

Los alimentos de alto riesgo deben almacenarse en condiciones humedad, circulación de aire y temperatura, la temperatura de congelación podrá ir hasta -24ºC, dependiendo del tiempo de conservación deseado. Un alimento de alto riesgo como la carne fresca puede almacenarse a temperaturas de refrigeración hasta tres (3) días, siempre y cuando sea una carne que cuente con las especificaciones de calidad dadas en la normatividad vigente, o en congelación cuando se pretende almacenar por un tiempo mayor a tres (3) días.

Para mantener temperaturas en rangos de congelación se debe tener en cuenta que los congeladores funcionan mejor cuando hay espacio entre los alimentos, no se deben introducir alimentos calientes en el congelador ya que aumenta la temperatura del equipo, lo cual puede causar alteraciones en la vida útil de los demás alimentos.

Diligenciar el formato control de temperatura de equipos de congelación, de acuerdo con la periodicidad establecida en el mismo (tres (3) tomas al día), con el fin de verificar que los alimentos se encuentren con temperaturas hasta -24ºC y así verificar el funcionamiento del equipo.

Descongelación de los alimentos:

Para preparar un alimento que está congelado, debe asegurarse que el aumento de temperatura del mismo sea controlado, lo cual disminuye la actividad enzimática y riesgo microbiológico, por lo tanto los alimentos en congelación que vayan a ser sometidos a procesos de preparación y cocción deberán pasar a refrigeración mínimo 24 horas y máximo 3 días antes del inicio de la preparación, estos deben ser colocados en la parte más fría del refrigerador evitando escurrimientos para el caso de los cárnicos, debe

asegurarse que la cantidad de alimento que pase de congelación a refrigeración es la misma cantidad que va a ser utilizada, dado que no debe volverse a congelar.

Almacenamiento en refrigeración

La vida útil de las verduras refrigeradas depende la variedad, las condiciones de recolección, temperatura de transporte, manipulación, entre otras; para alimentos procesados depende del tipo de alimentos, del envase, higiene en la elaboración y envasado entre otros.

Después de realizar la selección y pre alistamiento de los alimentos, se ubicarán en las respectivas bandejas del refrigerador, dentro de recipientes o bolsas transparentes de forma ordenada, con su debido rotulado, evitando saturar el equipo.

Para refrigerar alimentos que hayan sido sometidos a cocción, pero deban servirse fríos, (jugos y verduras) deben dejarse enfriar (máximo 30 minutos), empacarlos en recipientes plásticos y servirlos el mismo día de la preparación, a excepción de postres que por consistencia requieran más tiempo de refrigeración, lo cual no podrá exceder las 24 horas.

A continuación, se presenta un ejemplo de cómo ordenar los alimentos en el refrigerador, sin embargo, es importante tener en cuenta las fechas de vencimiento registradas en cada producto, dado que pueden variar de acuerdo a las especificaciones técnicas de cada uno de ellos.

Organización de alimentos en refrigeración

Carnes crudas: la carne en refrigeración debe colocarse en los estantes inferiores, nunca arriba de un alimento preparado (postres, jugos o ensaladas), se recomienda colocar arriba del cajón o parte inferior de la nevera donde se deben ubicar las verduras y frutas.

Frutas y verduras: se recomienda colocarlas en los cajones inferiores donde hay mayor humedad, esto permite que se conserven frescas por más tiempo.

Aderezos: los condimentos y aderezos no requieren temperaturas tan bajas para su conservación, por lo que se pueden colocar en la puerta.

Lácteos y derivados lácteos: se recomienda que los lácteos se coloquen en los estantes medios del refrigerador, no pegados a la puerta ya que requieren temperaturas más bajas para su conservación.

Bebidas: las bebidas usualmente no requieren temperaturas tan bajas por lo que se pueden almacenar en la puerta del refrigerador, esto las mantendrá frescas.

Carnes frías y quesos: pueden estar en los estantes superiores o en la puerta ya que no requieren temperaturas tan bajas como otros alimentos.

Almacenamiento en seco

El área destinada para el almacenamiento en seco debe tener una capacidad acorde con las cantidades de alimentos que ingresan al servicio; por tanto, se debe contar con el espacio necesario para la ubicación de las canastillas de almacenamiento, canecas de almacenamiento, estanterías y pasillos para el tránsito del personal.

Los alimentos no perecederos empacados individualmente y otros que presenten largos periodos de vida útil, pueden almacenarse a temperatura ambiente, se recomienda que la temperatura de la bodega no sobrepase los 25ºC. El ambiente debe ser seco con buena ventilación natural con ventanas y angeo o ventilación mecánica, estar libre de humedad y bien iluminado.

El almacenamiento de los alimentos o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso, los alimentos se ubicaran mediante el método PEPS en estantes rotulados, limpios y de forma ordenada.

Los alimentos como frutas y hortalizas que por su naturaleza no es necesario mantener en refrigeración, deben almacenarse en canastillas plásticas, debidamente rotuladas, teniendo la precaución que no se llenen estas canastillas de manera tal que los alimentos del fondo no sufran daño mecánico por sobrepeso y los superiores por fricción con la otra canastilla. Se recomienda no apilar canastillas que superen una altura máxima de 150 cm.

Los alimentos perecederos deben estar separados de los alimentos no perecederos, es decir que no se almacenen en un mismo estante, ejemplo los granos con las hortalizas.

Los huevos deben ser traspasados a un recipiente o cubeta plástica higienizada, el cual deberá estar rotulado, esta actividad se realiza para disminuir el riesgo de infestación por insectos (cucarachas), ya que los cartones pueden contener huevecillos y ser un canal para el ingreso de vectores al servicio de alimentación.

Condiciones generales para el almacenamiento

Se deben disponer de zonas de trabajo para pesar, clasificar y seleccionar los alimentos, estos espacios pueden ser ubicados en el área de almacenamiento o en áreas adyacentes al mismo.

Debe emplearse en los sistemas de almacenamiento el método de rotación de alimentos PEPS (Primeros en entrar, primeros en salir).

Verificar continuamente la fecha de vencimiento o fecha de egreso de los alimentos para prevenir caducidad y la consecuente pérdida económica; para realizar esta actividad deben consultar el rotulado de alimentos realizado por el personal manipulador y el registro de recepción de alimentos.

Para los alimentos que requieran cadena de frío (refrigeración, congelación) debe asegurarse el buen manejo de éstos en cuanto a su almacenamiento y preparación, aplicando las buenas prácticas de manufactura, con el fin de preservar la calidad.

Registros de control de temperatura: es importante realizar un monitoreo de la temperatura en el formato control de temperatura de equipos de refrigeración o de congelación para identificar posibles fluctuaciones de temperatura y determinar el mal funcionamiento de los equipos, lo cual compromete la inocuidad de los alimentos y de esta manera aplicar medidas correctivas; estos formatos deben ser diligenciados de forma independiente para cada equipo (refrigeración y congelación).

Realizar selección y limpieza previa de frutas y verduras, lácteos, cárnicos y pescados antes de su almacenamiento cuando se requiera, de acuerdo con los criterios para limpieza y desinfección de frutas y verduras, definidos en el plan de saneamiento de la unidad operativa.

Las áreas y equipos de almacenamiento deben permanecer en adecuado estado de limpieza y desinfección.

Las áreas de almacenamiento deben estar protegidas del ingreso de vectores (insectos, cucarachas y roedores) y libres de ellos.

Los productos de aseo, desinfección, plaguicidas, fósforos y otras sustancias peligrosas, deben ser almacenados en un lugar exclusivo separado de las áreas de almacenamiento, preparación y servido de los alimentos.

Nota: En los equipos de refrigeración y congelación no podrán almacenarse alimentos que no estén registrados en el formato control de entrada y salida de alimentos o que no vayan a ser distribuidos a los participantes de los servicios sociales.

4. Cierre: Se logró realizar una sesión de inducción bastante productiva en la que se discutieron varios puntos. Se resuelven dudas, se realiza el postest

NOMBRE COMPLETO	Mencione 3 características a tener en cuenta con los equipos y utensilios del servicio de alimentos	Mencione 3 características a tener en cuenta en el área de almacenamiento del servicio de alimentos	Mencione 3 puntos negativos o inadecuados de un manipulador de alimentos
Andrea cortes	Limpieza, desinfección y sin grietas en caso de los pisos	Rotación, fechas de vencimiento y espacios de 20 cm de piso al instante	Estornudar, uñas largas y con esmalte y uniforme sucio
Lina Marcela Becerra	Que no sean utensilios de madera Que tengan un mantenimiento Que estén desinfectado	Que no tengamos alimentos sobre el suelo Que el suelo no esté agrietado Primeras entradas primeras salidas	Uñas largas Toser Uniforme sucio
Sandra patricia Torres Torres	Que estén en buen estado no utensilios de madera y que se an en acero inocidable	Fecha de vencimiento y el orden de las fechas de salidas y que estén en buen estado	No tener el uniforme completo no usar guantes y no usar el tapabocas
Saylly Tatian Prieto Córdoba	No tener nada de madera o que produzca mal olor , mantener las tablas de picar desinfectada,	Tener encuentra las BPM Mantener el aria limpia Si hay daños en la estructura	Mal olor en los alimentos No manejar BPM No mantener el uniforme limpio
Michael Augusto Rodriguez Hernàndez	Que el material sea según la norma, Realizar buen lavado y desinfección de estos, Priorizar mantenimiento preventivo	Realizar PEPS, Clasificar alimentos alergenos, Realizar control de espacios para la limpieza	Fumar, No cortarse las uñas, Usar uniforme sucio
Sandra Milena farfan Santiago	Buena higiene Buena manipulación de las mismas Desinfección de los mismos etc	Productos en buen estado Fechas de expiración Vestimenta adecuada a la hora de recepcionar	Fumar No portar elementos de protección Toser etc

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Giovanna Ramírez	Nutricionista	Hogar San José Saramita	
Diana M. Carvajal	Coordinadora	Hogar San José Saramita	

Anexos: Evidencia fotográfica.
Elaboró: Martha Giovanna Ramírez

EVIDENCIA FOTOGRAFICA



	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL	Código: FOR-GD-023
	FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Versión: 2
		Fecha: Memo I2024518963 - 12/07/2024
		Página: 1 de 1

1. Tema: BPM-Normatividad - Apoyo: Instructivo almacenamiento ali 2. Lugar o Localidad o Sede: Sucursal de Bogotá 3. Fecha y hora: 09/09/2024 10:30 am - 11:30 am

4. Nombre responsable: Giovanna Ramirez Bos 5. Dependencia responsable: NUTRICIÓN

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	Daniel Sánchez	cc	1015415204	Hogar san José Saramita	Operario cocina	contratista		3143140315	
2	Saylly Prieto	cc	1000516348	cc Hogar San José Saramita	Operario Cocina	contratista		3218945813	Saylly Prieto
3	Andrea Cortes	cc	1069734439	cc Hogar San José Saramita	Operario de cocina	contratista		3119713992	Andrea Cortes
4	Michael Rodriguez	cc	1015549276	CC Hogar San José Saramita	T. cocina	Contratista		3126247096	
5	Lina Becerra	cc	1070608386	cc Hogar san José	operaria de cocina	contratista		3118287585	Lina B.
6	Sandra Milena Tafur	CC	53930116.	Hogar San José Saramita	Operario de Cocina	Contratista		3204171514	
7	Sandra Torres Torres	cc	20397950	Hogar san José Saramita	Auxiliar cocina	contratista		3214097690	SandraTorres
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