ACTA No 105

FECHA: Bogotá, 12 agosto 2024

HORA: 14:30 p.m. - 15:30 p.m.

LUGAR: Centro comunidad de cuidado Libertad

TEMA: Buenas Prácticas de Manufactura: Estrategias para reducir el riesgo de contaminación cruzada.

ASISTENTES: Ver listado de asistencia

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo y presentación del objetivo
2. Evaluación pretest
3. Socialización
4. Evaluación postest

DESARROLLO:

Se inicia el proceso de socialización con un corto saludo y la presentación del objetivo de la actividad correspondiente a fortalecer los conocimientos del equipo del servicio de alimentos en la implementación del protocolo de limpieza y desinfección en la operación diaria del servicio de alimentos, con el fin de minimizar el riesgo de contaminación cruzada y de Enfermedades Transmitidas por Alimentos.

Luego de esto, se realiza una evaluación pretest por medio de una evaluación en el formulario de Google.

Se inicia el proceso con un corto saludo y la presentación del objetivo del proceso de fortalecimiento de los conocimientos en la implementación de Buenas Prácticas de Manufactura.

Luego de esto, se presentan las bases conceptuales sobre la contaminación cruzada, dando a conocer que es un riesgo de pérdida de la inocuidad de los alimentos que puede ocasionarse en cualquier fase de la cadena del sistema agroalimentario, desde al producción hasta la fase final de consumo de los alimentos. En este sentido, se enfatizó en los procesos llevados a cabo a nivel institucional correspondientes a la selección de los proveedores hasta el suministro, siendo de gran importancia los procesos de recepción, almacenamiento, preparaciòn y consumo de los alimentos, debido a que la manipulación es determinante para la garantía de la calidad de los procesos.

Así mismo, se presentó el concepto de contaminación cruzada correspondiente a las formas en las cuales se altera la inocuidad y la calidad alimentaria y nutricional de los alimento mediante diversas formas directas e indirectas, siendo la primera la que se da entre los alimentos de diferentes naturaleza, y la segunda ocasionada por el traslado de agentes contaminantes en el marco de la preparación de los alimentos.

Teniendo en cuenta lo anterior, se brindan las siguientes recomendaciones para reducir los riesgos enfatizando en el proceso de limpieza y desinfección como un eje transversal para contribuir a la calidad de los alimentos, esencial para reducir el riesgo de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS). Es importante mencionar que de acuerdo a esto, se presentan las generalidades de las ETAS por infección, toxiinfecciòn e infección, con el propósito de sensibilizar al respecto.

Recepción. Durante la recepción se tanto los proveedores como los manipuladores de alimentos tanto de proveedores, como del servicio de alimentos deben contar con la dotación completa y con uso adecuado. En esta fase se deben verificar las condiciones de transporte, almacenamiento y se deben verificar las temperaturas de los alimentos que requieren cadena de frio. Adicionalmente, se deben evaluar las características de apariencias, color, olor y sabor.

Almacenamiento. Se recomienda almacenar los alimentos perecederos en zonas secas, en estantes en material inertes, verificados en fechas de vencimiento y con un sistema de inventarios que priorice la salida de los alimentos próximos a vencer. En caso que los alimentos requieran almacenamiento en frio se deben ubicar estos de manera estratégica para reducir los riesgos de contaminación por transferencia directa de microorganismos, especialmente de alimentos de origen animal a los de origen vegetal, debido a que los riesgos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos son mayores, puesto que se consumen con mayor frecuencia sin procesos de cocción que reducen las cargas de patógenos. En concordancia se presenta gráficamente la recomendación del almacenamiento mixto como se presenta a continuación.

Preparaciòn de los alimentos. Se deben reducir los riesgos de contaminación indirecta por medio del proceso de lavado de manos y la implementación del protocolo de limpieza y desinfección. Este proceso debe ser calidad, razón por la cual se deben cumplir con los pilares de medición del agua, el desinfectante y la verificación del tiempo de acción. De igual modo se recomienda, la repetición de los procesos en cambios de actividad, la implementación del protocolo en los alimentos, áreas y equipos, así como el uso adecuado de los elementos de protección. Adicionalmente, se debe conocer e implementar el código de colores de los utensilios como las tablas y los cuchillos, debido a que esto reduce los riesgos de contaminación cruda. Es importante decir, que también se debe considerar el código de colores establecido en el plan de saneamiento básico de los elementos con los cuales se realiza el proceso de limpieza y desinfección, ya que las diferentes áreas tienen una carga microbiana especifica.

Distribución. Las personas que apoyan el proceso de distribución son parte del equipo de manipuladores de alimentos, por tal motivo deben cumplir con las practicas higiénicas básicas como el uso de los elementos de protección (gorro, guantes y tapabocas) y lavado de manos.

En esta fase, el lugar del suministro y consumo de los alimentos también debe estar previamente limpio y desinfectado.

Finalmente, se dan a conocer las consecuencias del incumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura reflejadas en Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS), las cuales pueden ser de tres tipos: infección, intoxicación y toxiinfección, en donde la primera clase es ocasionada por la presencia de un microoganismo patógeno en los alimentos y preparaciones consumidas la segunda generada por el microorganismo patógeno y sus toxinas, y en la tercera clase asociada a la presencia de las toxinas en los alimentos.

En este sentido, se da a conocer cuáles son las formas de reducir las cargas microbianas en caso de contaminación, siendo la cocción un método para efectivo para en caso de presencia de microorganismo patógenos, más no de eliminación de las toxinas, por lo cual se enfatiza en la garantía de las Buenas Prácticas de Manufactura en toda la cadena.

Compromisos:

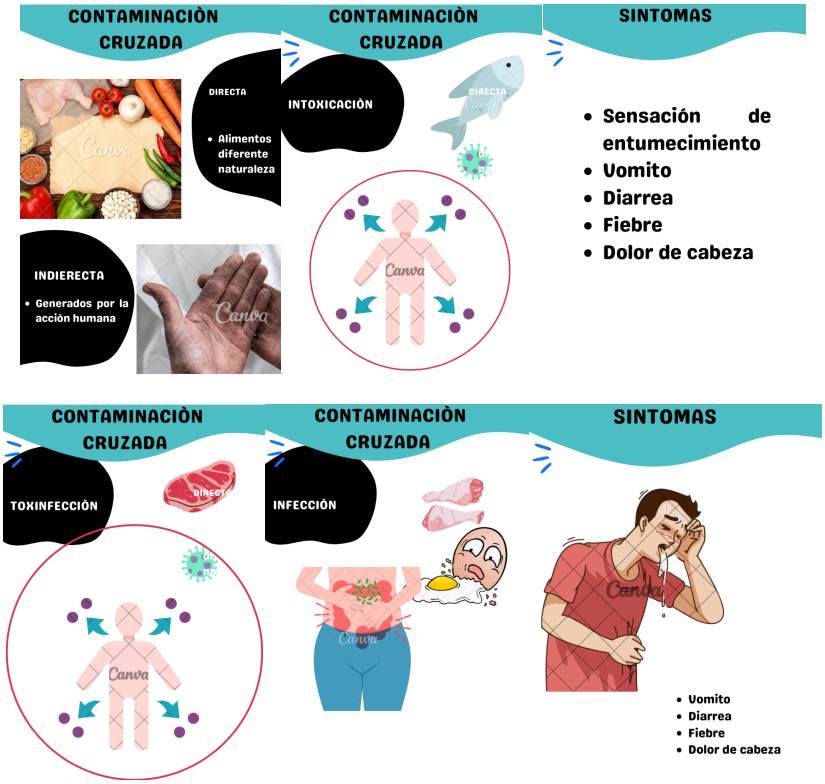
Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Implementar las recomendaciones dadas en la derivación dietaría	Programa de nutrición	Durante la vigencia del convenio

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

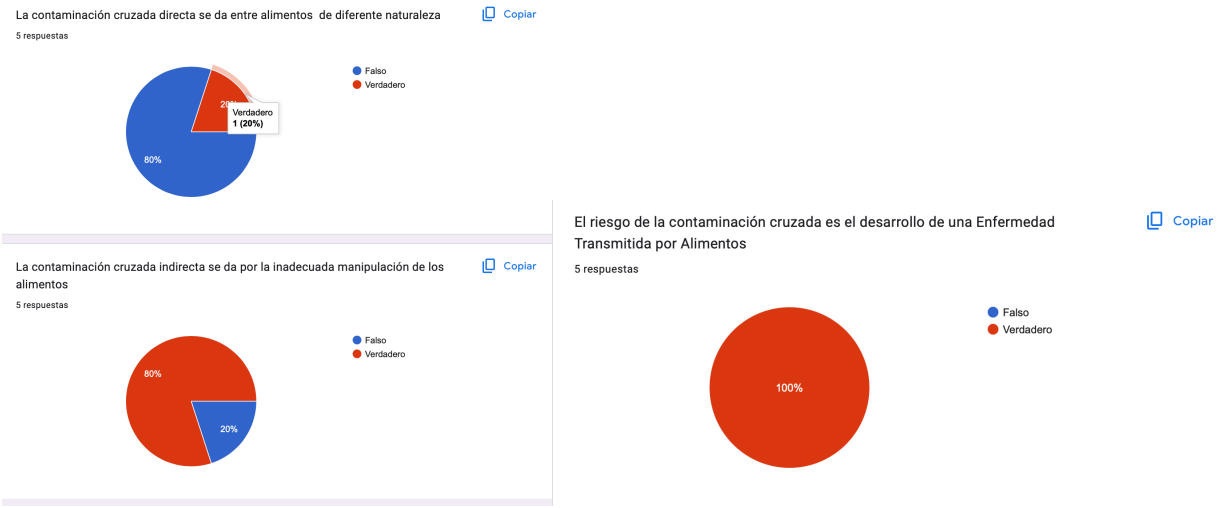
En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Nataly Stefany Fandiño Remolina	Nutricionista Dietista	Centro Comunidad de cuidado Libertad	
Laura Xiomara Reina Lara	Coordinadora	Centro Comunidad de cuidado Libertad	

Anexo 1. Pieza comunicativa



Anexo 2. Evaluación pretest



Anexo 3. Evaluación postest



Anexo 4. Registro fotográfico.



Elaboró: Nataly Stefany Fandiño Remolina

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: Buenas Prácticas Manufactura : ETAS 2. Lugar o Localidad o Sede: Centro Comunidad ciudad Libertad Fecha y hora: 12/08/2024 14:30 15:30 pm

4. Nombre responsable: Nataly Fandiño Remolina 5. Dependencia responsable: Centro Comunidad ciudad Libertad

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 I. Mahecha S.	CC	1075659385	cc libertad	alimentos	Contratista	[illegible]	[illegible]	
2	Laura Cortes Barbosa	CC	1099342310	cc libertad	alimentos	contratista	No aplica	3223902208	Laura C
3	clara Johanna Arevalo	cc	52783733	cc libertad	Alimentos	contratistas	No aplica	3203255821	clara A.
4	LUZ MARY CORONADO	CC	3409-810023	cc libertad	cocina	contratista	No aplica	3209818723	LMC
5	Martha Baez	CC	52825814.	cc libertad.	Ax. Cocina.	contratista.		3203239078	Martha Baez
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.