ACTA N° 221

FECHA: La Mesa, octubre 11 de 2024

HORA: 11:00 a.m.

LUGAR: Comunidad de Cuidado La Mesa.

TEMA: principios HACCP.

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

Capacitar al personal del servicio en la comprensión y aplicación de los principios del sistema HACCP, promoviendo la identificación y control de peligros en la producción y manipulación de alimentos, con el fin de garantizar la seguridad alimentaria

2. INTRODUCCIÓN DE LA ACTIVIDAD

En la presente capacitación se abordó el tema de los principios del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), un enfoque sistemático para la identificación, evaluación y control de riesgos en la producción de alimentos.

HACCP, que significa "Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control", es un sistema preventivo diseñado para garantizar la seguridad alimentaria en la producción y manipulación de alimentos. Su enfoque se basa en identificar, evaluar y controlar los peligros que pueden afectar la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena de producción.

3.DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD:

Se reúne al personal manipulador de alimentos el 11 de octubre de 2024 a las 11:00 de la mañana, con el fin de tratar la temática correspondiente, principios HACCP. Se da comienzo a la reunión expresando el fin del tema a tratar, en donde se aborda el objetivo que es Capacitar al personal del servicio en la comprensión y aplicación de los principios del sistema HACCP.

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 los cuales nos ayudan a llevar un control en el servicio garantizando la inocuidad de los alimentos brindados. 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
aplicar los conocimientos adquiridos en sus respectivas áreas de trabajo y fomentar un ambiente de seguridad alimentaria.	Personal manipulador.	Durante todos los procesos en el servicio.

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

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

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: Principios HACCP
2. Lugar o Localidad o Sede : Comunidad de cuidado La Mesa
3. Fecha y hora 11/10/2024 11:00 am
4. Nombre responsable: Juan Daniel Correa
5. Dependencia responsable: Comunidad de cuidado

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	cc	1019085584	Comunidad de cuidado La Mesa	Manipulador Alimentos	N/A	CClamesa8138-2024@hotmail.com	3222398412	Pilar S.
2	Jessika Gonzalez	cc	1005205342	Comunidad de cuidado La Mesa	Manipulador Alimentos	N/A	CClamesa8138-2024@hotmail.com	3164492050	Jessika Gonzalez
3	Sandra Mendieta	cc	52724443	Comunidad de cuidado La Mesa	Manipulador Alimentos	N/A	CClamesa8138-2024@hotmail.com	3136125227	Sandra Mendieta Higinio
4	Esperanza Pasito	cc	52616561	Comunidad de cuidado La Mesa	Manipulador Alimentos	N/A	CClamesa8138-2024@hotmail.com	3202655479	Esperanza Pasito Ramos
5		cc		Comunidad de cuidado La Mesa			CClamesa8138-2024@hotmail.com		
6		cc		Comunidad de cuidado La Mesa			CClamesa8138-2024@hotmail.com		
7		cc		Comunidad de cuidado La Mesa			CClamesa8138-2024@hotmail.com		
8		cc		Comunidad de cuidado La Mesa			CClamesa8138-2024@hotmail.com		
9		cc		Comunidad de cuidado La Mesa			CClamesa8138-2024@hotmail.com		
10		cc		Comunidad de cuidado La Mesa			CClamesa8138-2024@hotmail.com		
11		cc		Comunidad de cuidado La Mesa			CClamesa8138-2024@hotmail.com		
12		cc		Comunidad de cuidado La Mesa			CClamesa8138-2024@hotmail.com		
13		cc		Comunidad de cuidado La Mesa			CClamesa8138-2024@hotmail.com		
14		cc		Comunidad de cuidado La Mesa			CClamesa8138-2024@hotmail.com		
15		cc		Comunidad de cuidado La Mesa			CClamesa8138-2024@hotmail.com		
16		cc		Comunidad de cuidado La Mesa			CClamesa8138-2024@hotmail.com		
17		cc		Comunidad de cuidado La Mesa			CClamesa8138-2024@hotmail.com		
18		cc		Comunidad de cuidado La Mesa			CClamesa8138-2024@hotmail.com		
19		cc		Comunidad de cuidado La Mesa			CClamesa8138-2024@hotmail.com		
20		cc		Comunidad de cuidado La Mesa			CClamesa8138-2024@hotmail.com		

Tratamiento de datos personales: "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me han 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"

Powered by CamScanner

Principios HACCP

NOMBRE: Jessika Gonzalez FECHA: 11/10/24

Postest

¿Qué significa la sigla HACCP?

análisis de Peligros y Puntos de control

¿Qué se entiende por "límite crítico"?

a) Un estándar de calidad

b) Un umbral que no se debe sobrepasar en un PCC

c) Un procedimiento de limpieza

¿Cuál de los siguientes es un principio del HACCP?

a) Identificación de peligros

b) Aumento de ventas

c) Mejora del sabor

¿Cuál es un ejemplo de un peligro químico?

a) E. coli

b) Residuos de pesticidas

c) Virus de la hepatitis

¿Qué significa "acción correctiva"?

a) Un proceso de evaluación de personal

b) La acción tomada cuando se supera un límite crítico

c) Una estrategia de promoción

Powered by CamScanner

Principios HACCP

NOMBRE: Heidy Polo Santos FECHA: 04-10-2024

Postest

¿Qué significa la sigla HACCP?

Analisis de (productos) peligros y puntos de Control Critico

¿Qué se entiende por "límite crítico"?

a) Un estándar de calidad

(b) Un umbral que no se debe sobrepasar en un PCC

c) Un procedimiento de limpieza

¿Cuál de los siguientes es un principio del HACCP?

(a) Identificación de peligros

b) Aumento de ventas

c) Mejora del sabor

¿Cuál es un ejemplo de un peligro químico?

a) E. coli

(b) Residuos de pesticidas

c) Virus de la hepatitis

¿Qué significa "acción correctiva"?

a) Un proceso de evaluación de personal

(b) La acción tomada cuando se supera un límite crítico

c) Una estrategia de promoción

Powered by CamScanner

Principios HACCP

NOMBRE: Sandra Mendieta FECHA: 21-10-24

Postest

¿Qué significa la sigla HACCP?

Analisis de Peligro y Punto de control crítico

¿Qué se entiende por "límite crítico"?

a) Un estándar de calidad

b) Un umbral que no se debe sobrepasar en un PCC

c) Un procedimiento de limpieza

¿Cuál de los siguientes es un principio del HACCP?

a) Identificación de peligros

b) Aumento de ventas

c) Mejora del sabor

¿Cuál es un ejemplo de un peligro químico?

a) E. coli

b) Residuos de pesticidas

c) Virus de la hepatitis

¿Qué significa "acción correctiva"?

a) Un proceso de evaluación de personal

b) La acción tomada cuando se supera un límite crítico

c) Una estrategia de promoción

Powered by CamScanner

Principios HACCP

NOMBRE: Esperanza Pasto C. FECHA: 11/10/2024

Postest

¿Qué significa la sigla HACCP?

Es un analisis de Peligro y puntos de control. critico, es un proceso que busca inocuidad de Alimentos

¿Qué se entiende por "límite crítico"?

a) Un estándar de calidad

[X] Un umbral que no se debe sobrepasar en un PCC

c) Un procedimiento de limpieza

¿Cuál de los siguientes es un principio del HACCP?

[X] Identificación de peligros

b) Aumento de ventas

c) Mejora del sabor

¿Cuál es un ejemplo de un peligro químico?

a) E. coli

[X] Residuos de pesticidas

c) Virus de la hepatitis

¿Qué significa "acción correctiva"?

a) Un proceso de evaluación de personal

[X] La acción tomada cuando se supera un límite crítico

c) Una estrategia de promoción

Powered by CamScanner

Principios HACCP

NOMBRE: Esperanza Pacito Cano FECHA: 11 - 10 - 24

Pretest

¿Qué significa la sigla HACCP?
es un analisis de peligro y Puntos de control en un alimento Proseso que busca inocuidad de un alimento

¿Qué se entiende por "límite crítico"?

a) Un estándar de calidad

X Un umbral que no se debe sobrepasar en un PCC

c) Un procedimiento de limpieza

¿Cuál de los siguientes es un principio del HACCP?

X Identificación de peligros

b) Aumento de ventas

c) Mejora del sabor

¿Cuál es un ejemplo de un peligro químico?

a) E. coli

X Residuos de pesticidas

c) Virus de la hepatitis

¿Qué significa "acción correctiva"?

a) Un proceso de evaluación de personal

X La acción tomada cuando se supera un límite crítico

c) Una estrategia de promoción

Powered by CamScanner

Principios HACCP

NOMBRE: Sandra Mendieta Higinio FECHA: 17-octubre de 2024

Pretest

¿Qué significa la sigla HACCP?

Analisis de Peligro y Puntos de Control Critico

¿Qué se entiende por "límite crítico"?

a) Un estándar de calidad

b) Un umbral que no se debe sobrepasar en un PCC

c) Un procedimiento de limpieza

¿Cuál de los siguientes es un principio del HACCP?

a) Identificación de peligros

b) Aumento de ventas

c) Mejora del sabor

¿Cuál es un ejemplo de un peligro químico?

a) E. coli

b) Residuos de pesticidas

c) Virus de la hepatitis

¿Qué significa "acción correctiva"?

a) Un proceso de evaluación de personal

b) La acción tomada cuando se supera un límite crítico

c) Una estrategia de promoción

Powered by CamScanner