ACTA No. 4145.020.14.63.233	FECHA:	22 /nov /2024
	HORA INICIAL:	09:00 am
OBJETIVO: Realizar capacitación en manipulación de alimentos a vendedores informales del Cgto Hormiguero, convocada por el Comité Comunitario "Entornos para la Vida" de este territorio, con participación del Grupo IVC - Alimentos y Bebidas).	HORA FINAL:	11:30 am
	LUGAR: Biblioteca Pública Cgto. Hormiguero	

ASISTENTES: Nubia Milena Duque Acuña – Contratista, Alexandra Aragón - Promotora Comité Comunitario "Entornos para la Vida" - EPV del corregimiento Hormiguero. (Ver listado de asistencia)

AUSENTES: N/A

INVITADO: N/A

ORDEN DEL DÍA:

1. Bienvenida y socialización del objetivo de la reunión
2. Desarrollo de la capacitación en manipulación de alimentos
3. Tareas y compromisos

DESARROLLO:

1. Bienvenida y socialización del objetivo de la reunión

Nubia Milena Duque – contratista del Subgrupo de Promoción de Entornos para la Vida de la Secretaría de Salud del Distrito Especial de Santiago de Cali y Alexandra Aragón – promotora del Comité Comunitario "Entornos para la Vida" del corregimiento Hormiguero, dieron la bienvenida a los vendedores informales de alimentos convocados y al ingeniero de alimentos Lian Fernando Moreno del Grupo de Alimentos y Bebidas de la Secretaría de Salud, quien dictará la capacitación en manejo adecuado de alimentos.

Seguidamente la contratista diligenció el listado de asistencia, recibiendo las fotocopias de cédulas de los vendedores informales de alimentos convocados a la capacitación, documento necesario para la generación del certificado de participación por parte de este organismo.

ste documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

Recordó que el objetivo de la reunión es realizar capacitación en manipulación de alimentos a los vendedores informales del Cgto Hormiguero, convocada por el Comité Comunitario “Entornos para la Vida” de este territorio. Informó que para recibir el certificado de participación deben participar en toda la capacitación.

Entre los vendedores informales de alimentos asistentes a la capacitación se encontraron aquellos que se dedican a la venta de arepas, chorizos, frutas, helados, obleas, jugos, comidas rápidas, frituras, asados, y almuerzos.

2. Desarrollo de la capacitación en manipulación de alimentos

Seguidamente el Ingeniero de Alimentos – Lian Fernando Moreno dio la bienvenida a los vendedores informales e hizo una breve presentación, dando inicio a la capacitación:

Hizo introducción al concepto de expendio de alimentos: Es una industria vital que alimenta a las comunidades ofreciendo una amplia variedad de productos frescos y nutritivos. Desde mercados locales hasta grandes supermercados, este sector desempeña un papel crucial en la vida diaria de las personas.

Continuó explicando que el alimento es todo producto natural o artificial elaborado e ingerido que aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Así mismo, manifestó que los alimentos perecederos son aquellos que inician su descomposición de manera rápida y sencilla, es decir, se deteriora a temperatura ambiente en un tiempo corto y necesita un frío para evitar su descomposición.

Refirió que el personal manipulador es toda persona que interviene directamente y aunque sea en forma ocasional en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envasado, almacenamiento, transporte y expendido de alimentos.

También comentó que todo alimento para ser consumido debe tener calidad características sensoriales del alimento y calidad de nutrientes y ser inocuo, condición especial que tiene un alimento de no enfermar al consumidor cuando es inferior.

Continúo presentando los pasos a seguir para mantener asegurada la inocuidad de un alimento. Explicó que los alimentos están expuestos a través de tres clases de peligro: biológico, físico y químico.

ste documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.







Para identificar los peligros, se deben aplicar acciones correctivas para minimizarlos, puntualizó el expositor, siendo el lavado de manos una de ellas.

Mencionó que la ETA – es una enfermedades transmitidas por los alimentos y se presentan por el consumo de alimentos que contienen: Microorganismos como bacterias, parásitos o virus y contaminantes químicos nocivos que se encuentren en los alimentos o en el agua potable; se puede presentar de manera individual y brote colectivo y sus síntomas pueden ser graves, que requieren hospitalización o en muchos casos la muerte.

Presentó la temperatura para la conservación de los alimentos, señalando que se debe contar con un termómetro de alimentos:



ste documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

A continuación, hizo referencia a los requisitos legales y sanitarios para el expendio de alimentos:

1. Permisos y Licencias: Cumplir con todos los permisos y licencias requeridos por las autoridades locales y nacionales para operar un establecimiento de expendio de alimentos.
2. Normas Sanitarias: Seguir estrictas normas de higiene, manipulación y almacenamiento de alimentos para garantizar la seguridad y calidad de los productos.
3. Registro y Trazabilidad: Mantener registros detallados de los proveedores, lotes y fechas de caducidad de los productos para facilitar la trazabilidad

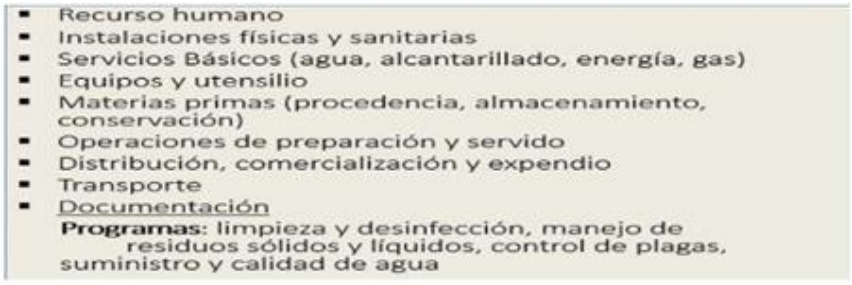
Posteriormente hizo énfasis en las buenas prácticas de manipulación de alimentos:

a. Higiene: Mantener una excelente higiene personal y del área de trabajo.
b. Separación: Evitar la contaminación cruzada mediante la separación de alimentos crudos y cocinados.
c. Cocción: Asegurar una cocción adecuada de los alimentos para eliminar cualquier riesgo microbiológico.
d. Refrigeración: Mantener los alimentos a la temperatura adecuada para conservar su frescura y seguridad.

Así mismo, informó sobre el almacenamiento y conservación de los alimentos:

a. Recepción: Revisar la calidad y condiciones de los productos al momento de recibirlos.
b. Organización: Almacenar los alimentos de manera ordenada y clasificada para facilitar su control y rotación.
c. Conservación: Utilizar técnicas adecuadas de refrigeración, congelación y envasado para mantener la frescura y seguridad de los productos.

En cuanto a las buenas prácticas de manufactura BPM señaló que son los principios básicos y prácticas generales de higiene y en la manipulación preparación y elaboración envasado almacenamiento transporte y distribución de alimentos para el consumo humano.



ste documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

Comentó que todo manipulador de alimentos debe aportar de manera obligatoria los siguientes documentos:

A. certificado médico de actitud de manipular alimentos.
B. certificado de capacitación de alimentos el cual se puede realizar en secretaría de salud o empresa particular.

Con relación al plan de saneamiento expresó que un documento que contiene un conjunto de actividades para mejorar las condiciones higiénico sanitarias de un establecimiento a través de cuatro procedimientos.



Seguidamente explicó estrategias de marketing para el expendio de alimentos, así:

a. Diferenciación: Resaltar los atributos únicos del establecimiento, ya sea por la calidad, variedad o servicio al cliente.
b. Promoción y Ofertas: Ofrecer descuentos, paquetes especiales y otras promociones para atraer y fidelizar a los clientes.
c. Presencia digital: Aprovechar las plataformas digitales para dar a conocer el negocio, comunicar ofertas y mejorar la experiencia del cliente.

Manifestó que el plan debe tener objetivos que claramente definidos debe tener como mínimo cronogramas registros listas de chequeo un grupo de personas responsables de los programas para finalizar compartió a los participantes la tabla de dosificación con hipoclorito control integral de plagas tabla para el correcto proceso de desinfección y el plan de residuos sólidos

ste documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.



Manifestó que una de las responsabilidades de la autoridad sanitaria es garantizar la formación y la información en aspectos relacionados con la salud pública a los actores comunitarios e institucionales con el objetivo de incidir de manera positiva en los aspectos en salud y sus determinantes en las diferentes comunas y corregimientos de Cali.

Para finalizar, expresó como conclusión y recomendación que el expendio de alimentos es una industria dinámica y desafiante, que requiere una combinación de conocimientos técnicos, habilidades comerciales y un enfoque orientado al cliente. Siguiendo las mejores prácticas y estrategias presentadas, los establecimientos de expendio de alimentos pueden alcanzar el éxito y satisfacer las necesidades de sus comunidades.

Así mismo, la contratista Nubia Milena Duque agradeció a los 60 vendedores informales su participación activa en la capacitación y les informó que en 20 o 25 días les realizará llamada telefónica para entregarles el certificado de participación.

3. Tareas y compromisos

Entregar certificado de participación de la capacitación en manipulación de alimentos.

OBSERVACIONES GENERALES (Propuestas, Cambios y/o Adiciones): N/A

ste documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

TAREAS Y COMPROMISOS ESTABLECIDOS EN ESTA REUNIÓN

QUÉ HACER	RESPONSABLE	FECHA COMPROMISO
Entregar certificado de participación de la capacitación en manipulación de alimentos.	Nubia Milena Duque – Contratista Subgrupo Promoción de Entornos para la Vida	19/ dic / 2024

Firmas (responsables)

NUBIA MILENA DUQUE ACUÑA
Contratista
Secretaría de Salud del Distrito Especial de Santiago de Cali

ALEXANDRA ARAGÓN
Promotora
Comité Comunitario EPV
Corregimiento Hormiguero

NOTA: Se anexa listado de asistencia compuesto por cuatro (4) folios y registro fotográfico compuesto por tres (3) fotos.

Revisó: Nubia Milena Duque Acuña – Contratista

REGISTRO FOTOGRÁFICO





ste documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI GESTIÓN TECNOLÓGICA Y DE LA INFORMACIÓN GESTIÓN DOCUMENTAL	MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN (MIPG) LISTADO DE ASISTENCIA	MAGT04.03.P003.F007 VERSIÓN: 002

ACTA DE REUNIÓN Nº. 4145.020.14.63. 233

FECHA:	22 NOV 2024
HORA INICIAL:	09:00 am
HORA FINAL:	11:30 am
LUGAR:	Biblioteca Pública Cerro Hormiguero

OBJETIVO: Realizar capacitación en manipulación de alimentos a vendedores informales del cerro hormiguero, convocada por el comité comunitario "Entornos para la vida" de este territorio, con participación del gremio de Alimentos y Bebidas

ASISTENTES

Nº	Nombre	Organismo/Entidad	Teléfono	Correo Electrónico	Firma
1	Diana Maryuri Noguera	Verde Arenar	3114302350 / 3128966165.		
2	Jennifer Alexandra Sanchez	Verde Fritanga	3187505051 WH	—	
3	Delsy Garcia Medina	Puesto fijos	3117561428	—	
4	Rocio Gomez Hdez	Comunidad	3116514309	—	
5	Maria Eliana Arango	Venta Comidarápida	3176792280 llama por WH	—	
6	Yolanda Maria Rodriguez	Venta Comidarapida	3153622743	—	
7	Paola Andrea Marin	Restaurante Gm.	3170616374	—	
8	Lesny Mayerly Gonzalez	Comunidad	3156379354	—	
9	Isabel Cristina Figueroa	Venta Alimentos	320354B493	—	
10	Irma Yomara Alvarado	Alimentos Verde	3235441311	—	
11	Lucidia Muñoz Velez	Salchipapas	3193704991 WH	—	
12	Maria johana Solis	Comidarapida	3153923346	—	
13	Rosalba Lopez Ramirez	Comunidad	3235037380	—	
14	Sandra Milena Montaño	Independiente	3225064557	—	
15	Martha Cecilia Bolaños	Verde empanadas	316612768	—	
16	Luz Dary Escobar	Comedor colegio	3126397445	—	
17	Liney Labrada G.	Comunidad	3207020015 labradaliney46@gmail.com		
18	Yor Monica Labrada	Ayudante Cocina	3177462413 Ayormonica@gmail.com		

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

Powered by CamScanner

ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI GESTIÓN TECNOLÓGICA Y DE LA INFORMACIÓN GESTIÓN DOCUMENTAL	MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN (MIPG) LISTADO DE ASISTENCIA	MAGT04.03.P003.F007	
		VERSIÓN	002

ACTA DE REUNIÓN Nº. 4145.020.14.63. 233

FECHA:	22 nov 2024
HORA INICIAL:	09:00am
HORA FINAL:	11:30am
LUGAR:	Biblioteca Pública Cato Hormiguero

OBJETIVO: Realizar capacitacion en manipulacion de alimentos a vendedores informales Cato Hormiguero, convocada por el comité comunitario "Entornos para la vida" de este territorio con participación del Grupo IVC - Alimentos y Bebidas

ASISTENTES

Nº	Nombre	Organismo/Entidad	Teléfono	Correo Electrónico	Firma
19	Amparo Rivera Bolaños	Cocina ECBF	3164898975/3128600228		x Amparo Rivera
20	Fergie Jhoana Hurtado	Comunidad	3145114230	—	x Fergie
21	María Lucero Salazar	Comunidad	3165000679	—	x Maria Lucero
22	Deisy Quesada	Comunidad	3206078102	—	x Deisy Quesada
23	Yajaira Coronado Lucumí	Comunidad	3186159102	—	x Yajaira Lucumí
24	Marcela Rosero M.	Comunidad	3176843983	—	x Marcela Rosero M.
25	Felipe Arias Labrada	Puesto jugo	3126541523	—	Felipe Arias Labrada
26	Jorgina Ceballos C	Fritanga	3113754801	—	Jorgina Ceballos
27	Zoraida Salazar	Venta ropas	3158326122	—	x Zoraida Salazar
28	Elvia María Zapata	Vende empanadas	3122526843	—	x Elvia M Zapata
29	María Teresa García	Frituras	3216561719	—	x Teresa García
30	Ana Mercedes Papamija	Comunidad	3193916062	Ana Mercedes Papamij...	
31	Paula Andrea Piedrahita	Venta de zapatos	3195961912	paulaandreapiedrahitaforigeplast.com	x
32	Brenda Carolina Vicaria	Comunidad	3164659132	—	x Brenda Vicaria
33	Luz Mery Hdez Cano	Ayudante Cocina	3203061749	—	x Luz Mery Hernandez
34	Lina Duffay Cuero	Comunidad	3185798844	—	x Lina Cuero
35	Yesika Fda Labrada	Comunidad - Frutas	3175461534	—	x Yesika Labrada
36	María Nolvia Miranda	Salsamentaria	3174688778	Mensaje	x Nolvia Miranda

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

Powered by CamScanner

ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI GESTIÓN TECNOLÓGICA Y DE LA INFORMACIÓN GESTIÓN DOCUMENTAL	MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN (MIPG) LISTADO DE ASISTENCIA	MAGT04.03.P003.F007 VERSIÓN: 002

ACTA DE REUNIÓN N°. 4145.020.14.63.233

FECHA:	22 nov 2024
HORA INICIAL:	09:00 am
HORA FINAL:	11:30 am
LUGAR:	Biblioteca Publica Cato Hormiguero

OBJETIVO: Realizar capacitación en manipulación de alimentos a vendedores informales del Cato Hormiguero, convocada por el comité comunitario "Entornos para la vida" de este territorio, con participación del grupo IVC. Alimentos y Bebidas

ASISTENTES

	N°	Nombre	Organismo/Entidad	Teléfono	Correo Electrónico	Firma
37	19	Cristian Camilo Viveros	Las delicias de la abuela	3153853125	—	x Cristian Viveros
38	20	Maricel Ararat	Comunidad	3126190776	—	- Maricel Ararat
39	21	Stefany Michel Mateo P	Comunidad - peluquería	3172225403	—	- Stefany Mateo
40	22	Maria Fernanda Velasco	Resto de arepa	3165640004	- maria v.	- 3165640004
41	23	Mayda Dorelly Rivera	Comunidad	3183621503	—	- Mayd. Rivera
42	24	Juan Sebastian Acuña	Comunidad EBE-EFE	3207587231	—	- Sebastian Acuña
43	25	Ana Isabel Pantoja	EBEN EZER	3136469411	—	- [illegible]
44	26	Francis Eleiny Alvarado	Comunidad	3177694746	—	- Francis Alvarado
45	27	Ana Maria Gonzalez L	Arroz con leche	3058537597	—	Ana Ma Gonzalez
46	28	Ana Cristina Caicedo	Fritanga	3192388348	—	Ana Cristina Caicedo
47	29	Luisa Fda Mulato	Comunidad	3226197444	—	- Luisa Mulato
48	30	Maria Elena Vergara M	Empanadas y shampus	3126048800	—	- [illegible]
49	31	Liliana Noguera Yantén	Comidas	3122485134	—	[illegible]
50	32	Blanca Ligia Gomez	Envueltos de chocolo	3128594253	—	Blanca Ligia Gomez R.
51	33	Luz Dary Reyes Amu	Comunidad	3215429516	—	Luz Dari Reyes A.
52	34	Heidy Yuliedy Botina	Arepas	3108442227	—	Heidy Yuliedy B.
53	35	Johana Patricia Campo	Pizzeria	3147525357	—	x Johana Campo
54	36	Sandra Liliana Libreros				

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

Powered by CamScanner

ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI GESTIÓN TECNOLÓGICA Y DE LA INFORMACIÓN GESTIÓN DOCUMENTAL	MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN (MIPG) LISTADO DE ASISTENCIA	MAGT04.03.P003.F007 VERSIÓN: 002

ACTA DE REUNIÓN N°. 4145.020.14.63. 233

FECHA:	22 NOV 2024
HORA INICIAL:	09:00 am
HORA FINAL:	11:30 am
LUGAR:	Biblioteca Pública C. Cato Hormiguero

OBJETIVO: Realizar capacitación en manipulación de alimentos a vendedores informales del C. Cato Hormiguero convocados por el comité comunitario "Entornos para la Vida" de este territorio con participación del grupo de Alimentos y Bebidas

ASISTENTES

N°	Nombre	Organismo/Entidad	Teléfono	Correo Electrónico	Firma
55	Diana Marcela Montenegro	Comunidad	3207824882	Saloorguelazz@gmail.com	Diana Marcela Montenegro.
56	Ruth Enid Gaviria	tienda	3177654927	—	x
57	Keli Yohana Castillo	Comunidad	3164642036	castillogonzalezky@gmail.com	x
58	Viviana Marmolejo D	Gobernación	(316) 3173823570	—	x Viviana M.D.
59	Sugny Carolina Preciado	Gobernación	3017414797	suanypreciado@gmail.com	x Sugny Preciado.
60	Yuri Edo. Moreno	IVC Alimentos	311 3792600	morenoarlaza@gmail.com	
61	Andrea Mina Camilo	SSPD - ENF - DIF	3164341012	stheffanny.mina@cali.gov.co	Andrea Mina.
62	Alejandra Aragon	comité entornos H.	3052228667	alejandraaragon1971@gmail.com	Alex
63	Nubia Milena Duque A	SDS-GISA Entornos	3013174644	nubia.duque@cali.gov.co	

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

Powered by CamScanner