Lugar	Comunidad de cuidado la macarena
Fecha	20 de enero de 2025 HORA:11:30AM-12:30M
Tema	Generalidades DE LAS BPM
Desarrollo	INTRODUCCION Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son un conjunto de principios básicos cuyo objetivo es garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes en la producción y distribución. Las BPM son una serie de directrices que definen la gestión y manejo de acciones con el objetivo de asegurar condiciones favorables para la producción de alimentos seguros. También son de utilidad para el diseño y gestión de establecimientos y para el desarrollo de procesos y productos relacionados con la alimentación. Las BPM fueron desarrolladas por el Codex Alimentarius con el objetivo de proteger al cliente. Incluye varias condiciones y procedimientos operativos básicos que cualquier empresa alimentaria debe cumplir, considerando también el marco legal del país. Las empresas alimentarias que intervienen en cada etapa de la cadena son responsables de adoptar todas las medidas a su alcance para que los productos alimenticios cumplan con estas normas de higiene. La secretaria de integración social cuenta con protocolos desde la compra de alimentos hasta la distribución de los mismos con sus diferentes formatos, listas de chequeo, con el fin de brindar una alimentación de óptima calidad en las personas mayores. Para cumplir con un control integral de la inocuidad de los alimentos durante las etapas que nos conciernen a la comunidad de cuidado, es importante capacitar y dar las herramientas necesarias para que los manipuladores de alimentos cumplan con las buenas prácticas de manufactura, es por ello que se llevó a cabo cualificación de manera presencial, el día 20 de enero a partir de las 11:30a.m., para ello se realizan los siguientes pasos entre pre alistamiento y desarrollo de la actividad: a) Elaboración presentación en Power Point sobre generalidades de las BPM b) Se informa al personal del servicio de alimentos fecha en que se realizará la cualificación para que se programen y asistan a la socialización. c) Se realiza presentación por parte de nutricionista del tema a abordar d) Realización de pre test e) Se desarrolla el tema por parte de la nutricionista f) Se resuelven dudas e inquietudes durante firma de asistencia g) Realización de post test h) Se realiza cierre de la actividad Adicional Durante la actividad se inició con la revisión de que es inocuidad de los

<table>
<tr><td></td><td>alimentos, su importancia, puntos de control y como garantizar la inocuidad de los alimentos, dentro de las cuales se revisaron:
Qué es la inocuidad de los alimentos
La inocuidad se refiere a la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con su uso previsto. Esto implica que los alimentos deben estar libres de contaminantes biológicos, químicos y físicos que puedan representar un riesgo.

Qué es la calidad de los alimentos
La calidad alimentaria, por su parte, abarca un conjunto de atributos como el sabor, olor, textura, apariencia y propiedades nutricionales de los alimentos. También incluye factores éticos como la sostenibilidad en la producción y el cumplimiento de las normas.

ANEXOS:

Se anexa a la ayuda de memoria registro fotográfico, y listado de asistencia en formato FOR-GD-023.</td></tr>
<tr><td>Asistentes</td><td><table><tr><th>Nombre</th><th>Cargo/Rol</th><th>Dependencia</th></tr><tr><td>Se anexa listado de asistencia FOR-GD-023</td><td>No aplica</td><td>Comunidad de cuidado la macarena</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Compromisos</td><td><table><tr><th>Actividad</th><th>Responsable</th><th>Fecha límite</th></tr><tr><td>Dar cumplimiento al manual de BPM</td><td>Manipuladores de alimentos, gastrónomo</td><td>Todos los días</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Próxima reunión</td><td>Se propone una nueva reunión para el mes de marzo de 2025</td></tr>
<tr><td>Elaboró</td><td>LEINER YULIED GUAVITA HERRERA – NUTRICIONISTA</td></tr>
</table>

REGISTRO FOTOGRAFICO CMUNIDAD DE CUIDADO LA MACARENA CONVENIO 9583 DE 2024
CAPACITACION GENRALIDADES DE BPM

FECHA:20-01-2025	HORA:11:30AM	PARTICIPANTES:SERVICIO DE ALIMENTOS

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: GENRALIDADES DE LAS BPM
2. Lugar o Localidad o Sede : Comunidad de Cuidado hogar la macARENA
3. Fecha y hora: 20-01-2025 11:30 AM
4. Nombre responsable: leiner yuliet guavita herrera
5. Dependencia responsable: NUTRICION

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 Numero						
1	JUAN CARLOS RUIZ	CC	1072638190	CC MACARENA	GASTRONOMO	CONTRATISTA	[illegible]	3219737463	
2	JULIAN POVEDA	CC	1072642636	CC MACARENA	AUXILIAR SERVICIO ALIMENTOS	CONTRATISTA	[illegible]	3172120139	
3	MARLIN ROBLES	CC	1425000	CC MACARENA	AUXILIAR SERVICIO ALIMENTOS	CONTRATISTA	[illegible]	3215037335	
4	ELENA VILLAMIZAR	CC	1072640686	CC MACARENA	AUXILIAR SERVICIO ALIMENTOS	CONTRATISTA	[illegible]	3213315920	
5	JULIAN CARRION	CC	1072703370	CC MACARENA	AUXILIAR SERVICIO ALIMENTOS	CONTRATISTA	[illegible]	3045778328	
6									
7									
8									
9									
10									

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
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