Lugar	*Hogar Clarita Santos Cajicá*
Fecha	*24/02/2025 – 2:15pm-3:00pm*
Tema	Condiciones del establecimiento de preparación de alimentos
Desarrollo	ASISTENTES: Sor María Gilma Castro Castro – Coordinadora Yamile Andrea Viana Osorio – Nutricionista Dietista ORDEN DEL DÍA: 1. Desarrollo de la actividad. 2. Compromisos. 3. Anexos. DESARROLLO: **Condiciones del establecimiento:** Un establecimiento donde se preparan alimentos debe tener determinadas condiciones que aseguren la inocuidad de estos. Las Buenas Prácticas de Manufactura definen los criterios de diseño y funcionamiento de los establecimientos, en cuanto a su estructura e higiene. Dependiendo del proceso productivo, si no es posible la separación física de las zonas del establecimiento, se podría hacer una división funcional. Por ejemplo manipulando en tiempos distintos materias primas crudas y alimentos listos para el consumo, previa limpieza y desinfección. **Ubicación del local de preparación:** El lugar donde se preparan los alimentos debe estar alejado de los depósitos de basura, corrientes de aguas cloacales, y otras fuentes de contaminación. **Materiales de construcción:** Todo material utilizado en pisos, paredes y techos, donde se preparan alimentos, debe ser liso, impermeable y de fácil limpieza y desinfección. Las estructuras deben permitir el fácil acceso para estas tareas. **Diseño de las instalaciones:** Es muy importante que estén separadas las zonas del establecimiento de acuerdo con los procesos que se lleven a cabo, separando zonas sucias de limpias con flujos sin entrecruzamientos. **Iluminación:** Es importante contar con una buena iluminación, ya que nos facilitará la tarea. Para evitar que caigan vidrios sobre los alimentos en caso de rotura de las lámparas, las mismas deben tener protección. **Ventilación:** La buena ventilación ayuda a controlar la temperatura interna, así

como el polvo, humo y vapor excesivos, pero su diseño debe evitar que haya corrientes de aire desde áreas sucias hacia áreas limpias. Utiliza los extractores de humo o vapor. Las puertas y ventanas deben tener vidrios y protecciones tipo mosquiteros para prevenir la entrada de polvo, insectos y otras plagas.

Higiene: Todos los utensilios, los equipos y los edificios deben mantenerse en buen estado higiénico, de conservación y de funcionamiento.

Áreas de Recepción y Almacenamiento: Por ser el lugar donde se reciben y almacenan materias primas e insumos, que pueden traer contaminación, debe estar separada de otras. Además, debe ser mantenida en buenas condiciones de orden, limpieza y desinfección y equipada con los materiales necesarios (tarimas, estanterías, mesas, etc.). El almacenamiento debe asegurar las condiciones de conservación adecuadas a los productos almacenados. Por ejemplo, deben haber áreas adecuadas de almacenamiento para: Productos refrigerados, productos congelados, frutas y verduras, granos y harinas, insumos.

Área de lavado y desinfección de equipos: Esta área debe contar con piletas, agua caliente y fría, cepillos y demás elementos utilizados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios.

Área de proceso o preparación: Por ser el área donde se realiza la preparación, debe tener:

- Agua potable o tratada en el lugar, para hacerla segura.
- El agua debe ser suficiente, tanto para el lavado y preparación de alimentos, como para las tareas de limpieza y desinfección.
- Facilidades para la disposición de desechos, mediante drenajes y canaletas protegidos por rejillas para evacuar las aguas servidas.
- Recipientes para la basura, con doble bolsa de plástico y que se accionen a pedal o que tengan tapa de vaivén.
- Espacio suficiente para el volumen de producción.
- Estaciones de lavado de manos (lavamanos).
- Equipos y utensilios.

Áreas de servido o consumo: En esta área todos los muebles, equipos y superficies que estén en contacto con los alimentos deben estar limpios, y el sector debe contar con ventanas que impidan el acceso de insectos y otras plagas.

Áreas de conservación y almacenamiento de productos terminados: De acuerdo al tipo de alimento y dependiendo de su tiempo de distribución o de servicio, esta área debe permitir conservar los alimentos refrigerados (por ejemplo ensaladas, postres, productos perecederos), o calientes (por ejemplo en los autoservicio o tipo bufé).

	Se anexa: 1. Registro fotográfico. 2. FOR-GD-023 Formato listado de asistencia. 3. Pretest y postest.		
Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Yamile Andrea Viana Osorio	*Nutricionista Dietista*	*Hogar Clarita Santos Cajicá*
	Sor María Gilma Castro Castro	*Coordinadora*	*Hogar Clarita Santos Cajicá*
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Realizar socialización mensual en Buenas Prácticas de Manufactura.	Nutricionista.	Diariamente.
Próxima reunión	Se propone una nueva reunión para el mes de marzo de 2025.		
Elaboró	*Yamile Andrea Viana Osorio*		

REGISTRO FOTOGRAFICO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CLARITA SANTOS CAJICÁ		
24/02/2025	**CAPACITACIÓN CONDICIONES DEL ESTABLECIMIENTO DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS**	**CONTRAO /CONTRATO 9582-2024**



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: Capacitación Condiciones del establecimiento de preparacion de Alimentos
2. Lugar o Localidad o Sede :Comunidad de cuidado Hogar Clarita Santos
3. Fecha y hora: 24/02/2025 2:15-3:00pm
4. Nombre responsable: Yamile Andrea Viana Osorio
5. Dependencia responsable:Subdirección para la Vejez

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	Martha Cecilia Castañeda Pinilla	CC	52058138	Comunidad de cuidado Hogar Clarita Santos	Servicios Generales	Contratista	Marthacasta2341@gmail.com	3217767631	Martha C
2	Nancy Mireya Fernandez	CC	52735407	Comunidad de cuidado Hogar Clarita Santos	Servicios Generales	Contratista	namireyafer@gmail.com	3197710764	Nancy F
3	Olga Patricia Guzman Carrillo	CC	35416880	Comunidad de cuidado Hogar Clarita Santos	Auxiliar de Cocina	Contratista	patoguz70@gmail.com	3133174129	Olga Patricia Guzman
4	Carmenza Palacios Arevalo	CC	35250662	Comunidad de cuidado Hogar Clarita Santos	Auxiliar de Cocina	Contratista	palacioscarmenza008@gmail.com	3123706009	
5	Monica Marcela Caballero Ruiz	CC	1036779581	Comunidad de cuidado Hogar Clarita Santos	Gatrónoma	Contratista	monicacaballeroruiz@gmail.com	3146471214	
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.

Scanned with CamScanner

	CONGREGACIÓN SIERVAS DE CRISTO SACERDOTE **HOGAR CLARITA SANTOS**
	EVALUACIÓN CONDICIONES DEL ESTABLECIMIENTO DONDE SE PREPARAN ALIMENTOS

NOMBRE: Mónica Caballero No. Cédula: 1036779581

FECHA: 24/02/2025 ÁREA: Nutrición CALIFICACIÓN: 4.4

PRETEST

		FALSO	VERDADERO
1	¿Las buenas prácticas de manufactura definen los criterios de diseño y funcionamiento de los establecimientos, en cuanto a su estructura e higiene?		✓
2	¿El lugar donde se preparan los alimentos debe estar alejado de los depósitos de basura, corrientes de aguas cloacales, y otras fuentes de contaminación?		✓
3	¿Para evitar que caigan vidrios sobre los alimentos en caso de rotura de las lámparas, las mismas deben tener protección?		✓
4	¿Todos los utensilios, los equipos y los edificios deben mantenerse en buen estado higiénico, de conservación y de funcionamiento?		✓

POSTEST

		FALSO	VERDADERO
1	¿Las buenas prácticas de manufactura definen los criterios de diseño y funcionamiento de los establecimientos, en cuanto a su estructura e higiene?		✓
2	¿El lugar donde se preparan los alimentos debe estar alejado de los depósitos de basura, corrientes de aguas cloacales, y otras fuentes de contaminación?		✓
3	¿Para evitar que caigan vidrios sobre los alimentos en caso de rotura de las lámparas, las mismas deben tener protección?		✓
4	¿Todos los utensilios, los equipos y los edificios deben mantenerse en buen estado higiénico, de conservación y de funcionamiento?		✓

Scanned with CamScanner

	CONGREGACIÓN SIERVAS DE CRISTO SACERDOTE **HOGAR CLARITA SANTOS**
	EVALUACIÓN CONDICIONES DEL ESTABLECIMIENTO DONDE SE PREPARAN ALIMENTOS

NOMBRE: Carmenza Palacios No. Cédula: 35250662

FECHA: 24/02/2025 ÁREA: Nutrición CALIFICACIÓN: 4/4

PRETEST

		FALSO	VERDADERO
1	¿Las buenas prácticas de manufactura definen los criterios de diseño y funcionamiento de los establecimientos, en cuanto a su estructura e higiene?		X
2	¿El lugar donde se preparan los alimentos debe estar alejado de los depósitos de basura, corrientes de aguas cloacales, y otras fuentes de contaminación?		X
3	¿Para evitar que caigan vidrios sobre los alimentos en caso de rotura de las lámparas, las mismas deben tener protección?		X
4	¿Todos los utensilios, los equipos y los edificios deben mantenerse en buen estado higiénico, de conservación y de funcionamiento?		X

POSTEST

		FALSO	VERDADERO
1	¿Las buenas prácticas de manufactura definen los criterios de diseño y funcionamiento de los establecimientos, en cuanto a su estructura e higiene?		X
2	¿El lugar donde se preparan los alimentos debe estar alejado de los depósitos de basura, corrientes de aguas cloacales, y otras fuentes de contaminación?		X
3	¿Para evitar que caigan vidrios sobre los alimentos en caso de rotura de las lámparas, las mismas deben tener protección?		X
4	¿Todos los utensilios, los equipos y los edificios deben mantenerse en buen estado higiénico, de conservación y de funcionamiento?		X

No. De Control	FO-NUT-001
Fecha	20/02/2025

Scanned with CamScanner

	CONGREGACIÓN SIERVAS DE CRISTO SACERDOTE **HOGAR CLARITA SANTOS**
	EVALUACIÓN CONDICIONES DEL ESTABLECIMIENTO DONDE SE PREPARAN ALIMENTOS

NOMBRE: Olga Patricia Gómez No. Cédula: 35416880

FECHA: 24/02/2025 ÁREA: Nutrición CALIFICACIÓN: 4/4

PRETEST

		FALSO	VERDADERO
1	¿Las buenas prácticas de manufactura definen los criterios de diseño y funcionamiento de los establecimientos, en cuanto a su estructura e higiene?		V
2	¿El lugar donde se preparan los alimentos debe estar alejado de los depósitos de basura, corrientes de aguas cloacales, y otras fuentes de contaminación?		V
3	¿Para evitar que caigan vidrios sobre los alimentos en caso de rotura de las lámparas, las mismas deben tener protección?		V
4	¿Todos los utensilios, los equipos y los edificios deben mantenerse en buen estado higiénico, de conservación y de funcionamiento?		V

POSTEST

		FALSO	VERDADERO
1	¿Las buenas prácticas de manufactura definen los criterios de diseño y funcionamiento de los establecimientos, en cuanto a su estructura e higiene?		V
2	¿El lugar donde se preparan los alimentos debe estar alejado de los depósitos de basura, corrientes de aguas cloacales, y otras fuentes de contaminación?		V
3	¿Para evitar que caigan vidrios sobre los alimentos en caso de rotura de las lámparas, las mismas deben tener protección?		V
4	¿Todos los utensilios, los equipos y los edificios deben mantenerse en buen estado higiénico, de conservación y de funcionamiento?		V

No. De Control	FO-NUT-001
Fecha	20/02/2025

Scanned with CamScanner

	CONGREGACIÓN SIERVAS DE CRISTO SACERDOTE **HOGAR CLARITA SANTOS**
	EVALUACIÓN CONDICIONES DEL ESTABLECIMIENTO DONDE SE PREPARAN ALIMENTOS

NOMBRE: Nancy Fernández No. Cédula: 52935407

FECHA: 24/02/2025 ÁREA: Nutrición CALIFICACIÓN: 4/4

PRETEST

		FALSO	VERDADERO
1	¿Las buenas prácticas de manufactura definen los criterios de diseño y funcionamiento de los establecimientos, en cuanto a su estructura e higiene?		✓
2	¿El lugar donde se preparan los alimentos debe estar alejado de los depósitos de basura, corrientes de aguas cloacales, y otras fuentes de contaminación?		✓
3	¿Para evitar que caigan vidrios sobre los alimentos en caso de rotura de las lámparas, las mismas deben tener protección?		✓
4	¿Todos los utensilios, los equipos y los edificios deben mantenerse en buen estado higiénico, de conservación y de funcionamiento?		✓

POSTEST

		FALSO	VERDADERO
1	¿Las buenas prácticas de manufactura definen los criterios de diseño y funcionamiento de los establecimientos, en cuanto a su estructura e higiene?		✓
2	¿El lugar donde se preparan los alimentos debe estar alejado de los depósitos de basura, corrientes de aguas cloacales, y otras fuentes de contaminación?		✓
3	¿Para evitar que caigan vidrios sobre los alimentos en caso de rotura de las lámparas, las mismas deben tener protección?		✓
4	¿Todos los utensilios, los equipos y los edificios deben mantenerse en buen estado higiénico, de conservación y de funcionamiento?		✓

No. De Control	FO-NUT-001
Fecha	20/02/2025

Scanned with CamScanner

	CONGREGACIÓN SIERVAS DE CRISTO SACERDOTE **HOGAR CLARITA SANTOS**
	EVALUACIÓN CONDICIONES DEL ESTABLECIMIENTO DONDE SE PREPARAN ALIMENTOS

NOMBRE: Martha Castaneda No. Cédula: 52058138

FECHA: 24/02/2025 ÁREA: Nutrición CALIFICACIÓN: 4/4

PRETEST

		FALSO	VERDADERO
1	¿Las buenas prácticas de manufactura definen los criterios de diseño y funcionamiento de los establecimientos, en cuanto a su estructura e higiene?		X
2	¿El lugar donde se preparan los alimentos debe estar alejado de los depósitos de basura, corrientes de aguas cloacales, y otras fuentes de contaminación?		X
3	¿Para evitar que caigan vidrios sobre los alimentos en caso de rotura de las lámparas, las mismas deben tener protección?		X
4	¿Todos los utensilios, los equipos y los edificios deben mantenerse en buen estado higiénico, de conservación y de funcionamiento?		X

POSTEST

		FALSO	VERDADERO
1	¿Las buenas prácticas de manufactura definen los criterios de diseño y funcionamiento de los establecimientos, en cuanto a su estructura e higiene?		X
2	¿El lugar donde se preparan los alimentos debe estar alejado de los depósitos de basura, corrientes de aguas cloacales, y otras fuentes de contaminación?		X
3	¿Para evitar que caigan vidrios sobre los alimentos en caso de rotura de las lámparas, las mismas deben tener protección?		X
4	¿Todos los utensilios, los equipos y los edificios deben mantenerse en buen estado higiénico, de conservación y de funcionamiento?		X

No. De Control	FO-NUT-001
Fecha	20/02/2025

Scanned with CamScanner