Lugar	Centro Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María
Fecha	10/02/2025 14:00 – 15:00
Tema	Protocolo de Buenas Práctica de Manifactura.
Desarrollo	1. Objetivo La presente acta tiene como objetivo documentar la capacitación realizada el día 18 de diciembre de 2024, dirigida al personal auxiliar de cocina, enfocada en los protocolos de limpieza y desinfección establecidos por la Resolución 2674 de 2013 de la normatividad colombiana. Esta capacitación tiene como propósito principal brindar al personal las herramientas necesarias para garantizar la seguridad alimentaria, promoviendo prácticas adecuadas de higiene y saneamiento en el servicio de alimentos. Mediante esta sesión formativa, se busca dotar al personal de conocimientos actualizados sobre los procedimientos de limpieza y desinfección, así como su importancia en la prevención de riesgos sanitarios y la preservación de la salud de los comensales. 2. Introducción a la actividad El día 18 de diciembre de 2024, en cumplimiento de los estándares de calidad y seguridad alimentaria establecidos por la legislación colombiana, se llevó a cabo una importante capacitación dirigida al personal auxiliar de cocina. Esta sesión formativa, que tuvo lugar de 2:00 pm a 3:00 pm, se centró en los fundamentos y protocolos de limpieza y desinfección conforme a lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013. La relevancia de esta capacitación reside en la vital importancia de mantener estándares óptimos de higiene y sanidad en el entorno culinario, donde se manipulan y preparan alimentos destinados al consumo humano. Los procedimientos de limpieza y desinfección adecuados no solo son cruciales para cumplir con las normativas gubernamentales, sino que también son fundamentales para garantizar la inocuidad alimentaria, prevenir enfermedades transmitidas por alimentos y proteger la salud de las personas mayores. A lo largo de esta sesión, se abordaron los principios básicos de higiene, los métodos adecuados de limpieza y desinfección, así como las responsabilidades individuales y colectivas en la implementación de estos protocolos. Con el propósito de fortalecer el conocimiento y las habilidades del personal, se proporcionaron orientaciones específicas y se fomentó la participación activa en el proceso de aprendizaje. La presente acta tiene como objetivo reflejar de manera precisa y detallada los temas tratados durante la capacitación, así como los compromisos adquiridos por el personal auxiliar de cocina para asegurar la aplicación efectiva de los protocolos de limpieza y desinfección en su labor diaria. 3. Desarrollo del tema 3.1. Importancia de la Higiene y la Desinfección en la Cocina:

	En este contexto, es crucial resaltar la importancia de mantener altos estándares de higiene y desinfección en el entorno de la cocina. La manipulación y preparación de alimentos conlleva riesgos inherentes, ya que pueden ser vectores de contaminación microbiológica y química si no se aplican prácticas adecuadas de higiene. La contaminación de los alimentos puede resultar en enfermedades transmitidas por alimentos, con consecuencias graves para la salud de los consumidores. Es fundamental comprender que la contaminación microbiológica puede ser causada por bacterias, virus, parásitos y hongos presentes en alimentos, agua, aire, equipos y manos. Por otro lado, la contaminación química puede provenir de pesticidas, productos de limpieza mal utilizados o metales pesados. La falta de higiene y desinfección adecuadas puede tener consecuencias devastadoras, desde brotes de enfermedades gastrointestinales hasta intoxicaciones alimentarias e incluso casos más graves de enfermedades transmitidas por alimentos, especialmente en poblaciones vulnerables como niños, ancianos y personas con sistemas inmunológicos comprometidos. Para ilustrar la importancia de estos conceptos, se presentaron estadísticas y ejemplos concretos de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos que podrían haberse evitado con prácticas adecuadas de higiene y desinfección. Estos casos ejemplifican la necesidad urgente de implementar protocolos rigurosos de limpieza y desinfección en todas las etapas del proceso de manipulación de alimentos. En resumen, la capacitación enfatizó la importancia crítica de mantener altos estándares de higiene y desinfección en la cocina para prevenir la contaminación microbiológica y química de los alimentos, proteger la salud de los consumidores y cumplir con los estándares regulatorios establecidos por la Resolución 2674 de 2013. 3.2. Marco Legal y Normativo: En este punto, se proporcionó una introducción a la Resolución 2674 de 2013 de la normatividad colombiana, la cual establece los requisitos y obligaciones específicas relacionadas con la limpieza y desinfección en instalaciones de alimentos. Esta resolución es fundamental para garantizar la seguridad alimentaria y la protección de la salud pública al regular los procedimientos y estándares que deben seguirse en la manipulación y preparación de alimentos. Se destacaron los aspectos clave de la resolución, incluyendo los requisitos para la implementación de programas de limpieza y desinfección, la identificación de productos y equipos aprobados, y las responsabilidades de los establecimientos de alimentos para garantizar el cumplimiento de estas normativas. 3.3. Principios Básicos de Limpieza y Desinfección: Durante la capacitación, se abordaron los Principios Básicos de Limpieza y Desinfección, aspecto fundamental para garantizar la seguridad alimentaria en el entorno de la cocina. En este punto, se destacó la diferencia crucial entre limpieza y desinfección. Mientras que la limpieza se enfoca en la remoción de suciedad visible, la desinfección

va más allá, eliminando microorganismos patógenos que no son perceptibles a simple vista.

Se presentaron los principios esenciales de limpieza, resaltando la importancia de remover toda la suciedad, residuos de alimentos y grasa de las superficies y equipos de cocina. Esta acción no solo mejora la apariencia visual, sino que también reduce la carga microbiana y disminuye el riesgo de contaminación cruzada.

Por otro lado, se explicaron los principios básicos de desinfección, destacando la necesidad de utilizar productos químicos específicos, como el tsunami, que sean efectivos contra microorganismos patógenos. Se hizo hincapié en la importancia de seguir las instrucciones del fabricante para garantizar la concentración y el tiempo de contacto adecuados, asegurando así una desinfección efectiva.

Además, se realizó una demostración práctica de técnicas adecuadas de limpieza y desinfección para diferentes superficies y equipos de cocina. Se mostraron métodos correctos de aplicación de productos desinfectantes y se discutieron las mejores prácticas para asegurar una cobertura completa y uniforme.

En resumen, este segmento de la capacitación proporcionó a los participantes una comprensión clara de los principios básicos de limpieza y desinfección, equipándolos con las habilidades necesarias para mantener un ambiente de trabajo seguro y sanitario en el área de la cocina.

3.4. Prácticas de Higiene Personal:

Durante la capacitación, se dedicó un tiempo significativo a discutir las Prácticas de Higiene Personal, un aspecto fundamental en la prevención de la contaminación microbiológica en el entorno de la cocina. Se enfatizó la importancia del lavado de manos adecuado y frecuente como una medida crucial para prevenir la contaminación de los alimentos.

Se proporcionaron instrucciones detalladas sobre la técnica correcta de lavado de manos, incluyendo el uso de agua caliente y jabón, frotando vigorosamente durante al menos 20 segundos, prestando especial atención a las áreas entre los dedos y debajo de las uñas, y enjuagando completamente. Se resaltó la necesidad de lavarse las manos en momentos críticos, como antes de manipular alimentos, después de usar el baño, toser o estornudar, y después de tocar superficies contaminadas.

Además, se abordó el tema del uso correcto de uniformes, gorros y otros elementos de protección personal. Se hizo hincapié en la importancia de usar uniformes limpios y adecuados para el trabajo en la cocina, así como en la necesidad de cubrir el cabello con gorros o redes para evitar la contaminación de los alimentos con cabello u otras partículas.

Asimismo, se promovieron prácticas de higiene personal en el entorno laboral para prevenir la contaminación cruzada. Se enfatizó la importancia de evitar tocar la cara, el

cabello o la ropa mientras se manipulan alimentos, así como de mantener las uñas cortas y limpias para evitar la acumulación de suciedad y bacterias.

En resumen, este segmento de la capacitación proporcionó a los participantes una comprensión clara de la importancia de las prácticas de higiene personal en la prevención de la contaminación microbiológica en la cocina. Se destacó la necesidad de seguir rigurosamente estas prácticas para garantizar la seguridad y la calidad de los alimentos que se preparan y sirven.

4. Materiales a utilizar

- Agua y Jabón: Para la demostración práctica del correcto lavado de manos, se requeriría agua corriente y jabón adecuado para eliminar eficazmente la suciedad y los microorganismos.
- Uniformes de Cocina: Para mostrar ejemplos de uniformes adecuados para el trabajo en la cocina, así como para enfatizar la importancia de usar prendas limpias y adecuadas.
- Gorros o Redes para el Cabello: Para demostrar la forma correcta de cubrir el cabello y evitar la contaminación de los alimentos.
- Material Didáctico Impreso: Se podrían proporcionar folletos, carteles o guías de referencia que resuman los pasos de lavado de manos.
- Equipos de Protección Personal (EPP): Se podrían mostrar y explicar los diferentes tipos de EPP, como guantes y delantales, y su importancia en la prevención de la contaminación cruzada y la protección del personal.

5. Anexos

- Registro fotográfico
- Listado de asistencia

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Se anexa listado de asistencia		
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	No se generaron compromisos	No aplica	No aplica
Próxima reunión	No se proponen nuevas reuniones.		
Elaboró	David Esteban Perdomo Sossa		

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: Protocolo de BPM 2. Lugar o Localidad o Sede: Corazón Inmaculado de María 3. Fecha y hora: 10/02/25 2-3pm

4. Nombre responsable: David Perdomo 5. Dependencia responsable: Nutrición y salubridad

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	Sandra Milena	CC	23637957	cocorazon inmaculado M.	Aux cocina	—	—	3108662625	
2	Hortencia Rodriguez Diaz	CC	65.746822	corazón Inmaculado	Aux cocina	—	—	3115014492	Hortencia R D
3	Julian David Robayo	CC	1010475507	Corazon inmaculado	Aux cocina	—	—	3166952884	Julian R.
4	Ana Maria Ballen M	CC	1072748751	cocorazon Inmaculado	Aux cocina	—	—	3185533320	Ana Maria Ballen
5	Sara Camila Barreto	CC	1143069620	cccc. Inm. Maria	T. cocina	—	—	3167960327	sara barreto
6	Luna Barbosa	CC	1019988168	CCC inm Maria	Aux. Cocina	—	—	3041695389	Luna Barbosa
7	David Esteban Perdomo	CC	1144173293	Corazon Inmaculado	Nutricionista	—	—	3187627649	
8	Ana Anabelly Cadena	CC	1006784940	corazon inmaculado	Coordinadora	—	—	3125849879	Ana Anabelly C.
9	Johan Santiago Murcia	CC	1073134128	corazon inmaculado	Aux cocina	—	—	3014308659	
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.

Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María
Convenio: 9579 de 2024
Componente: Nutrición y salubridad
Profesional: David Esteban Perdomo Sossa

Registro fotográfico de socialización de Protocolo de BPM inicio de convenio

