

Lugar	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita																																
Fecha	10/04/2025 10:00 am – 11:00 am																																
Tema	Capacitación de Buenas Prácticas de manufactura: normatividad y Protocolo alertas microbiológicas en alimentos																																
Desarrollo	ORDEN DEL DÍA: 1. Saludo y aplicación del Pretest 2. Capacitación Buenas Prácticas de manufactura: normatividad 3. Protocolo de alertas microbiológicas en alimentos 4. Aplicación del Postest y cierre INTRODUCCIÓN: Es importante que todo el personal del servicio de alimentos conozca e identifique la normatividad de las BPM y así mismo, se pretende establecer las acciones a seguir en los eventos donde se identifiquen alertas microbiológicas en los alimentos suministrados en el hogar. RECURSOS: Teléfonos, links de evaluación, esfero, listado. METODOLOGÍA: Por medio de una presentación se estudian los temas a abordar en la operación del servicio de alimentos. DESARROLLO: 1. Saludo y aplicación del Pretest: Se da la bienvenida a la reunión y se procede a realizar la aplicación del pretest, en el cual se evidencian los siguientes resultados:																																
	<table><tr><th>NOMBRE COMPLETO</th><th>Qué es una alerta microbiologica?</th><th>Cual es la principal herramienta para evitar la proliferación bacteriana?</th><th>Mencione 3 puntos negativos o inadecuados frente a la recoleccion de una contramuestra</th></tr><tr><td>Lina marcela becerra cardozo</td><td>No se</td><td>Lavar manos</td><td>No higiénicas manos, no usar tapabocas ni gorro, hacerlo después del servicio</td></tr><tr><td>Andrea cortes</td><td>Es una situación que alerta de microorgnismos</td><td>Lavado de manos</td><td>Sin elementos de protección, manos sucias,</td></tr><tr><td>Daniel Javier Sánchez Hernández</td><td>Una reacción a algún tipo de microorganismo que está afectando</td><td>Limpieza. Y desinfección</td><td>Las bolsas estén húmedas, cerrarlas mal luego de haberlas tomado, guardarlas con una alta temperatura en la nevera</td></tr><tr><td>Michael Rodriguez</td><td>N/r</td><td>Buen uso de BPM</td><td>Hacerlo sin EPP, almacenar mas dias de lo normal, no rotular las bolsas</td></tr><tr><td>Sandra Milena farfan Santiago</td><td>Es el allasgo encontrado después de una prueba de laboratorio</td><td>Una buena manipulación de los alimentos</td><td>Tomarla sin el lavado de manos. Bolsa contaminada</td></tr><tr><td>Martha Alejandra Cardozo callejas</td><td>Son agentes infecciosas que pueden enfermar humanos</td><td>Cuidado de lavado de manos</td><td></td></tr><tr><td>Diana yazmin Ruiz Ruiz</td><td>Es la contaminación de bacterias a los alimentos</td><td>Buen lavado de los alimentos y de infección de los mismos</td><td>Fechas de vencimientos</td></tr></table>	NOMBRE COMPLETO	Qué es una alerta microbiologica?	Cual es la principal herramienta para evitar la proliferación bacteriana?	Mencione 3 puntos negativos o inadecuados frente a la recoleccion de una contramuestra	Lina marcela becerra cardozo	No se	Lavar manos	No higiénicas manos, no usar tapabocas ni gorro, hacerlo después del servicio	Andrea cortes	Es una situación que alerta de microorgnismos	Lavado de manos	Sin elementos de protección, manos sucias,	Daniel Javier Sánchez Hernández	Una reacción a algún tipo de microorganismo que está afectando	Limpieza. Y desinfección	Las bolsas estén húmedas, cerrarlas mal luego de haberlas tomado, guardarlas con una alta temperatura en la nevera	Michael Rodriguez	N/r	Buen uso de BPM	Hacerlo sin EPP, almacenar mas dias de lo normal, no rotular las bolsas	Sandra Milena farfan Santiago	Es el allasgo encontrado después de una prueba de laboratorio	Una buena manipulación de los alimentos	Tomarla sin el lavado de manos. Bolsa contaminada	Martha Alejandra Cardozo callejas	Son agentes infecciosas que pueden enfermar humanos	Cuidado de lavado de manos		Diana yazmin Ruiz Ruiz	Es la contaminación de bacterias a los alimentos	Buen lavado de los alimentos y de infección de los mismos	Fechas de vencimientos
	NOMBRE COMPLETO	Qué es una alerta microbiologica?	Cual es la principal herramienta para evitar la proliferación bacteriana?	Mencione 3 puntos negativos o inadecuados frente a la recoleccion de una contramuestra																													
	Lina marcela becerra cardozo	No se	Lavar manos	No higiénicas manos, no usar tapabocas ni gorro, hacerlo después del servicio																													
	Andrea cortes	Es una situación que alerta de microorgnismos	Lavado de manos	Sin elementos de protección, manos sucias,																													
	Daniel Javier Sánchez Hernández	Una reacción a algún tipo de microorganismo que está afectando	Limpieza. Y desinfección	Las bolsas estén húmedas, cerrarlas mal luego de haberlas tomado, guardarlas con una alta temperatura en la nevera																													
	Michael Rodriguez	N/r	Buen uso de BPM	Hacerlo sin EPP, almacenar mas dias de lo normal, no rotular las bolsas																													
	Sandra Milena farfan Santiago	Es el allasgo encontrado después de una prueba de laboratorio	Una buena manipulación de los alimentos	Tomarla sin el lavado de manos. Bolsa contaminada																													
	Martha Alejandra Cardozo callejas	Son agentes infecciosas que pueden enfermar humanos	Cuidado de lavado de manos																														
	Diana yazmin Ruiz Ruiz	Es la contaminación de bacterias a los alimentos	Buen lavado de los alimentos y de infección de los mismos	Fechas de vencimientos																													

	<p>2. Capacitación en Buenas Prácticas de manufactura: normatividad</p> <p>Se dio inicio a la capacitación explicando un poco más acerca del proceso de las visitas y la normatividad vigente: El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) es una de las autoridades sanitarias encargadas de vigilar estas prácticas (BPM) y emitir conceptos sanitarios frente a las mismas. La SDIS está realizando visitas constantemente a los hogares y también verifican que se dé cumplimiento a las BPM para de esta forma proponer planes de mejora, de hecho, día tras día se realiza seguimiento a la operación del servicio de alimentación puesto que todos los entes de control pueden realizar verificación del cumplimiento de la norma en cualquier momento.</p> <p>¿Qué se verifica? En los establecimientos donde se procesan alimentos, se manejan equipos, utensilios y donde interviene el personal en la manipulación de alimentos, deben contar con un plan de saneamiento y procedimientos claramente documentados que permitan disminuir los riesgos de contaminación de los productos.</p> <p>En las visitas que realizan los entes de control a los establecimientos en todo el país para emitir concepto sanitario, se evalúan los conceptos básicos de BPM, con una revisión de soportes documentales; posteriormente, se emite concepto favorable o desfavorable según corresponda.</p> <p>Concepto sanitario: Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. El concepto refleja el porcentaje de cumplimiento de la normatividad de la siguiente manera:</p> <p>CONCEPTO SANITARIO</p> <p>Favorable: 95-100 %: El establecimiento se ajusta a la totalidad de los requisitos sanitarios legales y no compromete la inocuidad.</p> <p>Favorable con requerimientos: Entre 50 y 94% el establecimiento no representa un riesgo inminente para la salud pública</p> <p>Desfavorable: <59.9%: El establecimiento no cumple con los requisitos sanitarios legales y se compromete la inocuidad. Se aplica medida sanitaria de seguridad. Se procederá a aplicar la medida sanitaria de seguridad a que haya lugar, de acuerdo a lo establecido en la Ley 09 de 1979 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.</p> <p>Normatividad asociada: Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013</p> <p>3. Protocolo de alertas microbiológicas: como parte del objetivo de garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos suministrados, la entidad realiza el seguimiento y control de la calidad microbiológica de las materias primas, alimentos y procesos de buenas prácticas de manufactura (BPM) aplicados en la operación de los servicios de alimentación.</p> <p>Dentro de los procesos de control ejercidos sobre los alimentos suministrados, se encuentra la evaluación de la calidad microbiológica; seguimiento orientado a garantizar las condiciones óptimas de calidad e inocuidad de los alimentos suministrados y preparados para los participantes de los servicios sociales de la SDIS.</p> <p>Alerta microbiológica: situación de vigilancia o atención la cual avisa sobre la presunción o confirmación de un hallazgo microbiológico en análisis especializado para muestras de materia prima, alimentos u otros parámetros, que puede comprometer la inocuidad de los alimentos.</p> <p>Actividad microbiana: es el principal mecanismo que produce alteración en la apariencia de un alimento, en cuanto a frecuencia e intensidad. El deterioro de los alimentos es desde luego, como la presencia de microorganismos patógenos, una condición indeseable; ese hecho es detectable por el consumidor frente al alimento, de manera que se encuentra en la situación ventajosa de decidir si lo acepta o no. En contraste, la presencia de microorganismos patógenos no suele acompañarse de cambios sensoriales evidenciables.</p> <p>Contaminación biológica: la contaminación biológica procede de seres vivos, tanto microscópicos como macroscópicos. Los riesgos biológicos pueden constituir una fuente de contaminación peligrosa para la salud del consumidor cuando se trata de</p>
--	---

	<p>microorganismos patógenos, ya que no alteran de manera visible el alimento.</p> <p>Microorganismos que pueden afectar la inocuidad de los alimentos: Los microorganismos son todos aquellos seres vivos que no podemos ver a simple vista. Están presentes en todos los ambientes de la tierra y son fundamentales para la vida. Todos los alimentos contienen una carga microbiana (que corresponde a cantidad y diversidad de microorganismos) natural. Al ser el alimento una fuente de nutrientes, muchos microbios encuentran un hábitat o ambiente ideal para crecer, reproducirse y cumplir sus funciones vitales.</p> <p>La proliferación de microorganismos puede generar una enfermedad de transmisión por alimentos (ETA). La principal herramienta para evitar una proliferación la constituyen las BPM aplicadas en todos los procesos relacionados con el servicio de alimentación. Prácticas básicas como asegurar una cocción adecuada de los alimentos, evitar la contaminación cruzada entre procesos, mantener temperaturas de seguridad en los alimentos crudos y utilizar adecuadamente la dotación para manipular alimentos y un óptimo lavado de manos, garantizan la ausencia de bacterias, virus, protozoarios, hongos y otras variedades de microorganismos que puedan alterar la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados a la población.</p> <p>La importancia de las Buenas Prácticas de Manufactura – BPM: Las BPM son todas aquellas prácticas realizadas durante la operación del servicio de alimentación que deben garantizar alimentos en condiciones ideales de calidad e inocuidad, tal como lo define la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.</p> <p>En la preparación de alimentos y específicamente para los casos de alertas microbiológicas, las BPM reducen el riesgo de contaminación alimentaria y generación de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).</p> <p>Por esto, es importante tener en cuenta los cuatro pilares de las BPM que garantizan la inocuidad alimentaria:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Cocción adecuada: Se deben calentar los alimentos entre 65°C y 74°C. Con una cocción adecuada se pueden matar casi todos los microorganismos peligrosos. Se ha demostrado en estudios que cocinar los alimentos hasta que alcancen una temperatura de 70°C puede contribuir a garantizar su inocuidad para el consumo. En consecuencia, se debe prestar atención especial para los cortes de carne picada, los redondos de carne asada, los trozos grandes de carne y las aves enteras.2. Temperaturas de seguridad: Es necesario durante el almacenamiento, mantener los alimentos a temperatura inferior a 5°C (cárnicos crudos, lácteos, pulpas de fruta, entre otros). La temperatura de servido para alimentos calientes debe ser mínimo de 60°C. Además, no se deben dejar reposar mucho tiempo los alimentos después de servidos (máximo 30 minutos), porque al alcanzar la temperatura ambiente las bacterias pueden volver a replicarse. Hay que tener en cuenta que “La zona de peligro es el intervalo de temperaturas que va desde los 5°C hasta los 60°C, en el cual los microorganismos se multiplican con gran rapidez.”3. Evitar la contaminación cruzada: La contaminación cruzada consiste en la transferencia de microorganismos entre alimentos crudos, entre alimentos cocinados o entre alimentos crudos y cocinados. Por tanto, hay que examinar los hábitos de manipulación y preparación de alimentos para determinar factores que pueden prevenir la contaminación. Una de las medidas fundamentales para evitar este tipo de contaminación es un óptimo lavado de manos en las manipuladoras de alimentos.4. Estado de salud de los manipuladores de alimentos: La Resolución 2674 de 2013 exige contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos, se deben tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico por lo menos una vez al año. Sin embargo, los supervisores de los manipuladores y/o personas responsables de las unidades operativas deben hacer una verificación permanente del estado de salud de los manipuladores de
--	--

	<p>alimentos.</p> <p>Evaluación de la calidad microbiológica</p> <p>Como parte del seguimiento a la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados, la SDIS y la supervisión o las interventorías contratadas por la entidad, disponen de laboratorios especializados que cuentan con las más altas acreditaciones de calidad (v.g. ISO/IEC 17025:2005, entre otras); dichos laboratorios realizan muestreos para análisis especializados tanto en plantas de producción como en unidades operativas donde se preparan y distribuyen los alimentos.</p> <p>Los análisis microbiológicos y fisicoquímicos se efectúan a las muestras tomadas en materias primas, alimentos preparados en la unidad operativa (producto terminado), y parámetros relacionados con el control de calidad microbiológica de alimentos, (por ejemplo: ambientes, superficies, frotis de manos y agua de consumo), basados en normatividad vigente nacional y parámetros internos de calidad microbiológica requeridos por la entidad.</p> <p>En los análisis establecidos, es posible que se presenten alertas microbiológicas, las cuales avisan sobre la presunción o confirmación de un hallazgo microbiológico en análisis especializado para muestras de alimentos u otros parámetros, que puede comprometer la inocuidad de los alimentos.</p> <p>El manejo de una alerta microbiológica requiere una óptima eficacia por parte de las personas encargadas de tomar medidas preventivas para evitar la aparición de una enfermedad transmitida por alimentos (ETA); por tanto, se hace necesario el establecimiento de un protocolo de alertas microbiológicas con alcance para los servicios sociales de operación directa y en asociación que ofrecen apoyos alimentarios. Es necesario aclarar que la Dirección de Nutrición y Abastecimiento tiene la competencia exclusiva para la generación de alertas microbiológicas, la línea técnica, asesoría y orientación, además de la consolidación final de información requerida para recolección y reposición en casos de hallazgos microbiológicos en alimentos.</p> <p>Desarrollo del protocolo</p> <p>Generación de alerta microbiológica: Cuando el laboratorio especializado contratado por la entidad o por la interventoría, emite un resultado no conforme para la muestra tomada y analizada, la supervisión o interventoría informa el hallazgo al Profesional en Microbiología de la Dirección de Nutrición y Abastecimiento, quien procede a analizar la necesidad de emitir una alerta.</p> <p>Si finalmente se genera la alerta microbiológica, el Profesional en Microbiología emite la alerta por correo electrónico dirigido a los siguientes profesionales o dependencias:</p> <ul style="list-style-type: none">a. Profesional en Nutrición local de la Dirección de Nutrición y Abastecimiento.b. Profesionales referentes de nivel central, de las subdirecciones técnicas respectivas (vejez, adultez, infancia, familia, proyecto de discapacidad)c. Oficina de apoyo logístico. <p>Tipos de alertas microbiológicas</p> <p>La línea técnica establecida desde la Dirección de Nutrición y Abastecimiento cuenta con dos tipos de alertas:</p> <p>Alerta de riesgo alto: en virtud de la cual se emite un correo electrónico informativo, para que se proceda al aislamiento en condiciones higiénicas sanitarias adecuadas del alimento, con el fin de generar acciones de recolección y/o reposición por parte del proveedor. Las condiciones higiénicas sanitarias son:</p> <ul style="list-style-type: none">• Alimentos cárnicos, lácteos, pulpa de fruta – condiciones de aislamiento en temperaturas de congelación.• Para materia prima – enlatados, leche y otras bebidas UHT: condiciones de
--	--

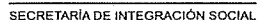
	<p>aislamiento a temperatura ambiente.</p> <p>Alerta de riesgo moderado o bajo: en virtud de la cual se genera un correo electrónico informativo, sobre la necesidad de reforzar las Buenas Prácticas de Manufactura: almacenamiento, preparación, cocción adecuada, temperaturas de seguridad, entre otros. Esta alerta no genera acciones de recolección ni reposición por parte del proveedor.</p> <p>Acciones a seguir por parte de la unidad operativa</p> <p>Acciones de aislamiento</p> <p>a. En el caso de alertas generadas con riesgo alto, que generan procedimientos de aislamiento para reposición por parte del proveedor, el Responsable o Coordinador de las unidades operativas), debe revisar las existencias del lote identificado con la alerta microbiológica.</p> <p>b. El Responsable o Coordinador de la unidad operativa reporta mediante correo electrónico la cantidad exacta del alimento, fecha de recibo, lote y fecha de vencimiento a la Profesional en Nutrición local de la Dirección de Nutrición y Abastecimiento y a la referente de la Subdirección Técnica correspondiente por servicio social en nivel central.</p> <p>c. El Profesional en Nutrición local de la Dirección de Nutrición y Abastecimiento consolida la información y envía mediante correo electrónico los datos al Profesional en Microbiología de la Dirección de Nutrición y Abastecimiento.</p> <p>d. Los tiempos de respuesta para la reposición por parte del proveedor están establecidos en la ficha técnica de negociación de las operaciones para suministro de alimentos a las unidades operativas de operación directa. Por esto se da un plazo que no excede las 24 horas hábiles después de generada la alerta microbiológica a dichas unidades operativas para el reporte respectivo.</p> <p>e. Cuando el Responsable o Coordinador de la unidad operativa no reporta las existencias de lotes de materia prima y/o alimentos para recolección y reposición dentro del plazo estipulado por la Dirección de Nutrición y Abastecimiento, este deberá reponer el alimento en la misma cantidad existente y con iguales o mejores características a las descritas en el documento de condiciones especiales (v.g. Fichas Técnicas de producto de la entidad).</p> <p>f. Para las unidades operativas de operación en asociación, el asociado debe garantizar la entrega de los alimentos a los participantes de acuerdo con lo definido contractualmente.</p> <p>g. Con el consolidado de existencias de materia prima y/o alimentos aislados, el Profesional en Microbiología de la Dirección de Nutrición y Abastecimiento emite el reporte respectivo al proveedor, quien se encarga de hacer la recolección y reposición como lo establece la ficha técnica de negociación.</p> <p>Acciones de refuerzo y seguimiento de Buenas Prácticas de Manufactura – BPM</p> <p>a. En el caso de alertas generadas con riesgo moderado o bajo, que generan alertas para refuerzo de BPM, el Responsable o Coordinador de la unidad operativa, debe orientar y aplicar acciones que garanticen la aplicación de las BPM y la reducción del riesgo de contaminación microbiológica o aparición de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).</p> <p>b. Para las unidades operativas de operación directa, el Responsable o Coordinador de la unidad operativa debe solicitar a la empresa a cargo del personal manipulador de alimentos un refuerzo en capacitación en BPM y reportar mediante correo electrónico las acciones realizadas por dicha empresa con el personal manipulador de alimentos al Profesional en Nutrición local de la Dirección de Nutrición y Abastecimiento y al referente de la Subdirección técnica de nivel central correspondiente.</p> <p>c. Para las unidades operativas de operación en asociación, el Responsable o Coordinador de la unidad operativa deberá reportar las acciones de refuerzo en BPM con el personal manipulador de alimentos a la Profesional en Nutrición de la Dirección de Nutrición y Abastecimiento.</p> <p>d. Las acciones a reportar por el Responsable o Coordinador de la unidad operativa deberán contener: plan de capacitación, registro fotográfico, listado de asistencia a la capacitación, registro de temperaturas de pre-alistamiento, preparación y cocción, entre</p>
--	---

	<p>otras.</p> <p>e. El Profesional en Nutrición local de la Dirección de Nutrición y Abastecimiento reporta mediante correo electrónico las acciones de refuerzo en BPM al Profesional en Microbiología de la Dirección de Nutrición y Abastecimiento.</p> <p>4. Aplicación del Postest y cierre: Se procede a aplicar el postest a fin de evaluar el aprendizaje adquirido, encontrando, lo siguiente:</p> <table><tr><th>NOMBRE COMPLETO</th><th>Qué es una alerta microbiologica?</th><th>Cual es la principal herramienta para evitar la proliferación bacteriana?</th><th>Mencione 3 puntos negativos o inadecuados frente a la recoleccion de una contramuestra</th></tr><tr><td>Andrea cortes</td><td>Es una situación de vigilancia que me avisa que hay un hallazgo microbiológico.</td><td>El uso de las BPM</td><td>No tener guantes, no tener tapabocas, ni gorro.</td></tr><tr><td>Lina marcela becerra cardozo</td><td>Es una situación que se encuentra en los alimentos,</td><td>El buen uso de los elementos de protección</td><td>No tener hidienizada las manos, no utilizar tapabocas ni gorro</td></tr><tr><td>Sandra Milena farfan Santiago</td><td>Es una atención de vigilancia ante un hallazgo frente a una muestra de un alimento estudiada</td><td>El adecuado uso de las bpm</td><td>El no tener guantes, el no tener tapabocas, recojer las muestras calientes y guardarlas asi</td></tr><tr><td>Martha Alejandra Cardozo callejas</td><td>Una situación que avisa de un hallazgo de un microbiológicos en alimentos</td><td>El uso de la BPM</td><td>No tener guan tes, no tener tapabocas, no tener cofia</td></tr><tr><td>Michael Rodriguez</td><td>Circunstância la cual nos avisa acerca de un hallazgo microbiologico en algún alimento</td><td>Adecuado uso de BPM</td><td>No portar EPP, almacenar los alimentos de acuerdo a la temperatura, abrir la bolsa soplandola</td></tr><tr><td>Diana yazmin Ruiz Ruiz</td><td>Es la prevención de bacterias en algún alimentos</td><td>El buen uso de las BPM</td><td>No portar bien los EPP, No mesclar los alimentos fríos con calientes No soplar las bolsas de la recolección</td></tr></table> <p>Anexos: Registro fotográfico y listado de asistencia</p>			NOMBRE COMPLETO	Qué es una alerta microbiologica?	Cual es la principal herramienta para evitar la proliferación bacteriana?	Mencione 3 puntos negativos o inadecuados frente a la recoleccion de una contramuestra	Andrea cortes	Es una situación de vigilancia que me avisa que hay un hallazgo microbiológico.	El uso de las BPM	No tener guantes, no tener tapabocas, ni gorro.	Lina marcela becerra cardozo	Es una situación que se encuentra en los alimentos,	El buen uso de los elementos de protección	No tener hidienizada las manos, no utilizar tapabocas ni gorro	Sandra Milena farfan Santiago	Es una atención de vigilancia ante un hallazgo frente a una muestra de un alimento estudiada	El adecuado uso de las bpm	El no tener guantes, el no tener tapabocas, recojer las muestras calientes y guardarlas asi	Martha Alejandra Cardozo callejas	Una situación que avisa de un hallazgo de un microbiológicos en alimentos	El uso de la BPM	No tener guan tes, no tener tapabocas, no tener cofia	Michael Rodriguez	Circunstância la cual nos avisa acerca de un hallazgo microbiologico en algún alimento	Adecuado uso de BPM	No portar EPP, almacenar los alimentos de acuerdo a la temperatura, abrir la bolsa soplandola	Diana yazmin Ruiz Ruiz	Es la prevención de bacterias en algún alimentos	El buen uso de las BPM	No portar bien los EPP, No mesclar los alimentos fríos con calientes No soplar las bolsas de la recolección
NOMBRE COMPLETO	Qué es una alerta microbiologica?	Cual es la principal herramienta para evitar la proliferación bacteriana?	Mencione 3 puntos negativos o inadecuados frente a la recoleccion de una contramuestra																												
Andrea cortes	Es una situación de vigilancia que me avisa que hay un hallazgo microbiológico.	El uso de las BPM	No tener guantes, no tener tapabocas, ni gorro.																												
Lina marcela becerra cardozo	Es una situación que se encuentra en los alimentos,	El buen uso de los elementos de protección	No tener hidienizada las manos, no utilizar tapabocas ni gorro																												
Sandra Milena farfan Santiago	Es una atención de vigilancia ante un hallazgo frente a una muestra de un alimento estudiada	El adecuado uso de las bpm	El no tener guantes, el no tener tapabocas, recojer las muestras calientes y guardarlas asi																												
Martha Alejandra Cardozo callejas	Una situación que avisa de un hallazgo de un microbiológicos en alimentos	El uso de la BPM	No tener guan tes, no tener tapabocas, no tener cofia																												
Michael Rodriguez	Circunstância la cual nos avisa acerca de un hallazgo microbiologico en algún alimento	Adecuado uso de BPM	No portar EPP, almacenar los alimentos de acuerdo a la temperatura, abrir la bolsa soplandola																												
Diana yazmin Ruiz Ruiz	Es la prevención de bacterias en algún alimentos	El buen uso de las BPM	No portar bien los EPP, No mesclar los alimentos fríos con calientes No soplar las bolsas de la recolección																												
Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia																												
	Se anexa listado de asistencia																														
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite																												
	Aplicar conocimientos adquiridos en la capacitación en el diario quehacer	Operarios de cocina y técnico en gastronomía de la comunidad de cuidado	Diario																												
	Solucionar inquietudes cada vez que el personal así lo requiera	Nutricionista	Diario																												
Próxima reunión	Mayo/2025																														
Elaboró	Giovanna Ramírez																														

REGISTRO FOTOGRÁFICO CAPACITACIÓN BPM



10 abr 2025 10:17:33 a. m.
#Hogar San José Saramita

[illegible]