ACTA N°

FECHA: Bogotá, marzo 30 de 2023.

HORA: 01:00 p.m. - 02:00 pm.

LUGAR: Centro de Cuidado transitorio Cundinamarca

TEMA: Capacitación BPM – Perfil del manipulador de alimentos.

ASISTENTES: Registro de pre y post test.

ORDEN DEL DÍA:

1. Realización del pre test.
2. Video: Perfil del manipulador de alimentos.
3. Post test.

DESARROLLO:

1. Se da inicio a la capacitación asincrónica, realizando el pre test, que se encuentra en el siguiente enlace: https://forms.gle/A1F83ocNwiU8BL3b8, con los siguientes resultados:

NOMBRE COMPLETO	CARGO	PUNTAJE
Katherine Caballero Rodríguez	Auxiliar servicios generales	4,6 / 5
Leydi Maryuri Romero Useche	Auxiliar servicios generales	5 / 5
Doris Inés Zambrano Soraca	Facilitadora	4,6 / 5
Ana Carolina Calderón León	Auxiliar servicios generales	4,3 / 5
Ana Marcela Osorio Pérez	Auxiliar de cocina	4,6 / 5
Carmen Alicia Rico Salcedo	Auxiliar de cocina	4,3 / 5
Yulibeth Herrera Gómez	Auxiliar de cocina	4,6 / 5
Luis Eduardo Achury	Auxiliar servicios generales	4,3 / 5
Ana Beatriz Leguizamón Olarte	Auxiliar servicios generales	4 / 5
Diana Paola Puerto López	Auxiliar de cocina	4,3 / 5

2. Se solicita a los participantes observar el vídeo: https://www.youtube.com/watch?v=aoOh7wqNpDM, en el cual se encuentra que, teniendo en cuenta que las enfermedades transmitidas por alimentos son el primero de los problemas de salud pública que se presentan con más frecuencia en la vida cotidiana

de la población, es necesario prestar especial atención a cada factor que pueda convertirse en fuente de contaminación.

Es por eso que el manipulador desempeña de los roles más importantes en las cadenas de abastecimiento y la garantía de la inocuidad de los alimentos a nivel general. Además, en la actualidad, el manipulador no sólo debe limitarse a ejercer las funciones básicas asociadas a la producción de alimentos, sino que también debe entrar a hacer parte de funciones que garanticen la salubridad de los alimentos desde todo punto de vista.

Las normas de higiene alimentaria aplicables a los manipuladores engloban distintos ámbitos, lo cual quiere decir que el manipulador deberá cuidar su salud, la higiene personal, llevar la ropa de trabajo adecuada y mantener unos hábitos higiénicos al tratar alimentos, además del desarrollo de las actividades dentro de los protocolos de higiene establecidos.

Una de las principales normas que aplican al personal manipulador es su óptimo estado de salud, lo que implica que, en caso de estar enfermo, deberá comunicárselo al jefe inmediato lo antes posible para que ellos determinen si su gravedad puede afectar a los alimentos o no.

El manipulador debe contar con un certificado médico que haga constar su aptitud para desempeñar sus labores sin convertirse en fuente de riesgo para los alimentos. Por eso, si tiene náuseas, vómito, fiebre, diarrea, síntomas de enfermedades respiratorias, afecciones graves de la piel o síntomas de una enfermedad de transmisión alimentaria, no podrá ejercer su labor en el puesto de trabajo de forma temporal hasta su completa recuperación. El manipulador de alimentos debe realizarse un chequeo médico completo cada año o antes si se considera necesario por razones clínicas.

En todo caso, siempre debe existir un soporte emitido por un médico competente en el área que certifique la actitud del manipulador para procesar alimentos. Otra norma importante asociada a la higiene del personal manipulador es el lavado de manos, aunque es un procedimiento sencillo, es una herramienta fundamental para romper cadenas de contaminación en los alimentos. Así, no sólo garantizamos la inocuidad de los mismos, sino también evitamos la transmisión de enfermedades infecto contagiosas.

Es importante recordar los momentos en los cuales es obligatorio el lavado de manos:

- cuando ingresamos al lugar de trabajo.
- después de ir al baño.
- después de cambiar de actividad o salir del sitio de trabajo.
- después de manipular residuos sólidos o basuras.

- después de tocar alguna parte de nuestro cuerpo.
- después de tocar alguna superficie que puede estar sucia o contaminada.
- y finalmente teniendo en cuenta los protocolos de bioseguridad, se debe realizar un correcto lavado de manos como máximo cada hora.
- El uso de guantes en los casos en que sean necesarios, no exime al manipulador de la obligación de lavarse las manos con la misma frecuencia.

Otra norma asociada con la higiene personal es el baño diario. De esta manera, no sólo garantizamos el cumplimiento de un requisito sanitario, sino que a su vez mejoramos nuestras condiciones de salud y bienestar, así como un ambiente sano de trabajo con nuestros compañeros.

Es importante tener en cuenta a su vez que al interior de toda área de manipulación de alimentos está prohibido usar maquillaje, llevar las uñas largas sucias o con esmalte utilizar reloj anillos, pulseras, cadenillas o cualquier joya o accesorio que no corresponda con las áreas de proceso, así como salir de los establecimientos con la ropa de trabajo puesta.

En caso de usar gafas, éstas deben ser llevadas con bandas, cuerdas u otros medios ajustables. El cabello debe estar recogido y protegido y la cara afeitada. El uso de la ropa de trabajo adecuada también se considera otra norma de higiene muy importante, la ropa de trabajo sucia contaminada o mal portada puede ocasionar problemas de contaminación en los alimentos con consecuencias a la salud de las personas que reciben los alimentos, por eso es importante tener en cuenta lo siguiente.

- la ropa debe ser de color claro y en todo momento debe estar en perfectas condiciones de limpieza.
- si aplican código de colores, éstos deben corresponder a los días asignados, es decir, uniformes blancos con franjas naranjas. Los lunes, miércoles y viernes, y los uniformes blancos con franjas azul el resto de días de la semana.
- el transporte de la ropa de trabajo del hogar a su sitio de labores se debe realizar de tal manera que se evite su contaminación durante el trayecto.
- por ningún motivo los manipuladores deben acostarse o sentarse sobre superficies sucias que se conviertan en fuentes de contaminación para los alimentos.
- si el manipulador requiere usar los baños durante su jornada laboral, deberá retirarse los elementos como el peto delantal, los guantes y demás elementos de la dotación que puedan contaminarse.
- los petos o delantales deben permanecer en óptimas condiciones de limpieza por ambas caras.

- la cofia o gorro debe cubrir completamente el cabello.
- el tapabocas debe cubrir boca y nariz y debe permanecer limpio y seco. En caso de ensuciarse o mojarse, éste debe ser cambiado por otro. Asimismo, para evitar contaminación cruzada del operario al producto, el tapabocas en ningún momento debe ser manipulado.
- los guantes deben permanecer en buen estado, limpios, desinfectados y dispuestos en lugares donde no se contaminen.
- el calzado debe ser impermeable, antideslizante y en todo momento debe permanecer limpio.

Así como ya se habló de las normas de higiene, es importante resaltar aquellas cosas que no se deben hacer al interior de un lugar de procesamiento de alimentos, las cuales son conocidas como las malas prácticas tales como fumar, masticar chicle, comer en el puesto de trabajo, toser, estornudar o descongestionarse la nariz en las áreas de proceso de alimentos, tocarse el cabello o rascarse, llevar paños sucios colgados en la cintura, probar alimentos directamente con el dedo, introducir cucharas sucias de un alimento distinto, dejar paños o cualquier otro elemento sucio sobre las mesas de trabajo y secarse las manos o el sudor con el delantal o en los pantalones.

3. Posterior a observar el video, se solicita diligenciar el post test que se encuentra con el siguiente enlace: https://forms.gle/v58DJgngYUwNDAVE8, con los siguientes resultados.

NOMBRE COMPLETO	CARGO	PUNTAJE
Ana Carolina Calderón León	Servicios generales	5 / 5
Katherine Caballero Rodríguez	Auxiliar de servicios generales	5 / 5
Doris Inés Zambrano Soraca	Facilitadora	5 / 5
Leydi Maryuri Romero Useche	Auxiliar de servicios generales	5 / 5
Luis Eduardo Achury	Auxiliar de servicios generales	5 / 5
Ana Marcela Osorio Pérez	Auxiliar de cocina	5 / 5
Carmen Alicia Rico Salcedo	Auxiliar de cocina	5 / 5
Yulibeth Herrera Gómez	Auxiliar de cocina	5 / 5
Ana Beatriz Leguizamón Olarte	Auxiliar de servicios generales	5 / 5
Diana Paola Puerto López	Auxiliar de cocina	5 / 5

Cierre de brechas:

NOMBRE COMPLETO	CARGO	PUNTAJE PRE TEST	PUNTAJE POST TEST	CIERRE DE BRECHAS
Ana Carolina Calderón León	Servicios generales	4,3 / 5	5 / 5	0,7
Katherine Caballero Rodríguez	Auxiliar de servicios generales	4,6 / 5	5 / 5	0,4
Doris Inés Zambrano Soraca	Facilitadora	4,6 / 5	5 / 5	0,4
Leydi Maryuri Romero Useche	Auxiliar de servicios generales	5,0 / 5	5 / 5	0,0
Luis Eduardo Achury	Auxiliar de servicios generales	4,3 / 5	5 / 5	0,7
Ana Marcela Osorio Pérez	Auxiliar de cocina	4,6 / 5	5 / 5	0,4
Carmen Alicia Rico Salcedo	Auxiliar de cocina	4,3 / 5	5 / 5	0,7
Yulibeth Herrera Gómez	Auxiliar de cocina	4,6 / 5	5 / 5	0,4
Ana Beatriz Leguizamón Olarte	Auxiliar de servicios generales	4,0 / 5	5 / 5	1,0
Diana Paola Puerto López	Auxiliar de cocina	4,3 / 5	5 / 5	0,7

Se observa que posterior al vídeo se reconocen los elementos de protección personal que se requieren para ingresar al servicio de alimentación, se anexan los listados de pre y post test.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Cumplir con el perfil del manipulador.	Personal manipulador de alimentos y de servicios generales (cuando aplique)	En el desarrollo de sus funciones.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de abril.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Andrea Paola Camacho	Nutricionista	CCT Cundinamarca	Andrea Paola Camacho F.

Anexos: Listados de pre y post test.
Elaboró: Andrea Paola Camacho - Nutricionista

PRE TEST: CAPACITACIÓN BPM - PERFIL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Marca temporal	NOMBRE COMPLETO	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	¿Cuales son los elementos de protección personal que debo usar al entrar a la cocina?	Para entrar a la cocina, se puede llevar uñas largas y pestañina. ¿Falso o verdadero?	¿La persona de la imagen esta usando los elementos de protección personal que se requieren para el ingreso al servicio de alimentación?	Observa algún error en la imagen, ¿Cuál?	Para usted, ¿Que imagen representa la forma adecuada de ingresar al servicio de alimentación?	PUNTAJE
30/03/2023 18:56	Katherine Caballero Rodriguez	52.936.999	Auxiliar servicios generales	Gorro, tapabocas, uniforme de color claro y zapatos cerrados	FALSO	No	Sin tapabocas y el cabello por fuera del gorro	B	4,6
31/03/2023 13:06	Leydi Maryuri Romero Useche	1024557318	Auxiliar servicios generales	Gorro, tapabocas, uniforme de color claro y zapatos cerrados	FALSO	No	Le falta tapabocas y no tiene bien recogido el cabello y no tiene uniforme claro	B	5
31/03/2023 13:15	Doris Inés Zambrano Soraca	1051589644	Facilitadora	Gorro, tapabocas, uniforme de color claro y zapatos cerrados	FALSO	No	El uniforme es de color oscuro y tiene botones, no tiene tapabocas, tiene el cabello por fuera	B	4,6
31/03/2023 15:38	Ana Carolina Calderón León	1012373046	Auxiliar servicios generales	Gorro, tapabocas, uniforme de color claro y zapatos cerrados	FALSO	No	No tiene tapabocas	B	4,3
31/03/2023 15:38	Ana Marcela Osorio Perez	1005438054	Auxiliar de cocina	Gorro, tapabocas, uniforme de color claro y zapatos cerrados	FALSO	No	No tiene tapabocas y el cabello está por fuera	B	4,6
31/03/2023 15:39	Carmen Alicia Rico Salcedo	32753492	Auxiliar de cocina	Gorro, tapabocas, uniforme de color claro y zapatos cerrados	FALSO	No	Falta tapabocas	B	4,3
31/03/2023 15:39	Yulibeth Herrera Gomez	1019022679	Auxiliar de cocina	Gorro, tapabocas, uniforme de color claro y zapatos cerrados	FALSO	No	Tiene el cabello por fuera y no tiene tapabocas	B	4,6
31/03/2023 15:45	Luis Eduardo Achury	80215355	Auxiliar servicios generales	Gorro, tapabocas, uniforme de color claro y zapatos cerrados	FALSO	No	No tiene tapabocas	B	4,3
31/03/2023 21:31	Ana Beatriz Leguizamon O	1013618967	Auxiliar servicios generales	Gorro, tapabocas, uniforme de color claro y zapatos cerrados	FALSO	No	No tiene los elementos adecuado para manipular los alimentos	B	4
31/03/2023 21:35	Diana Paola Puerto Lopez	1022361748	Auxiliar de cocina	Gorro, tapabocas, uniforme de color claro y zapatos cerrados	FALSO	No	Falta tapabocas	B	4,3

POST TEST: CAPACITACIÓN BPM - PERFIL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Marca temporal	NOMBRE COMPLETO	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	¿Cuales son los elementos de protección personal que debo usar al entrar a la cocina?	Para entrar a la cocina, se puede llevar uñas largas y pestañina. ¿Falso o verdadero?	¿La persona de la imagen esta usando los elementos de protección personal que se requieren para el ingreso al servicio de alimentación?	Observa algún error en la imagen, ¿Cuál?	Para usted, ¿Que imagen representa la forma adecuada de ingresar al servicio de alimentación?	PUNTAJE
30/03/2023 17:43	Ana carolina Calderón león	1012373046	Servicios generales	Gorro, tapabocas, uniforme de color claro y zapatos cerrados	FALSO	No	Falta tapabocas, el gorro no cubre todo el cabellos, el uniforme es de color oscuro.	B	5 / 5
30/03/2023 19:40	Katherine caballero Rodriguez	52936999	Auxiliar de servicios generales	Gorro, tapabocas, uniforme de color claro y zapatos cerrados	FALSO	No	Sin tapabocas, uniforme oscuro y el cabello fuera del gorro	B	5 / 5
31/03/2023 14:33	Doris Inés Zambrano Soraca	1051589644	Facilitadora	Gorro, tapabocas, uniforme de color claro y zapatos cerrados	FALSO	No	El uniforme no es de color claro, el cabello esta fuera del gorro y no tiene tapabocas	B	5 / 5
31/03/2023 15:50	Leydi maryuri romero Useche	1024567218	Auxiliar de servicios generales	Gorro, tapabocas, uniforme de color claro y zapatos cerrados	FALSO	No	No tiene tapabocas, tiene el cabello suelto y no tiene uniforme claro	B	5 / 5
31/03/2023 17:38	Luis Eduardo achury	80215355	Auxiliar de servicios generales	Gorro, tapabocas, uniforme de color claro y zapatos cerrados	FALSO	No	No tiene tapabocas, su uniforme es de color oscuro y no tiene el cabello recogido	B	5 / 5
31/03/2023 17:38	Ana Marcela Osorio Perez	1005438054	Auxiliar de cocina	Gorro, tapabocas, uniforme de color claro y zapatos cerrados	FALSO	No	Tiene el cabello por fuera, no tiene tapabocas y el uniforme no cumple el color	B	5 / 5
31/03/2023 17:39	Carmen Alicia Rico Salcedo	32753492	Auxiliar de cocina	Gorro, tapabocas, uniforme de color claro y zapatos cerrados	FALSO	No	Falta tapabocas, no tiene el cabello recogido, el uniforme no cumple	B	5 / 5
31/03/2023 17:39	Yulibeth Herrera Gomez	1019022679	Auxiliar de cocina	Gorro, tapabocas, uniforme de color claro y zapatos cerrados	FALSO	No	Tiene el cabello por fuera, no tiene tapabocas y el uniforme no cumple el color	B	5 / 5
31/03/2023 22:31	Ana beatriz Leguizamon O	1013618967	Auxiliar de servicios generales	Gorro, tapabocas, uniforme de color claro y zapatos cerrados	FALSO	No	El uniforme es ocuro y con botones , no tiene recogido el cabello, no tiene tapabocas	B	5 / 5
31/03/2023 22:43	Diana Paola Puerto Lopez	1022361748	Auxiliar de cocina	Gorro, tapabocas, uniforme de color claro y zapatos cerrados	FALSO	No	No tiene todo el cabello en la cofia, su uniforme es de color oscuro y no tiene tapabocas	B	5 / 5