ACTA N° 186

FECHA: Bogotá, 13 de septiembre 2022

HORA: 1:00 – 2: 00 PM

LUGAR: Centro de cuidado Transitorio Memoria y Saber

TEMA: GENERALIDADES Y CONCEPTOS BASICOS DE LAS BPM

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo y Bienvenida
2. Objetivo de la capacitación.
3. Desarrollo de la temática
4. Registro Fotografico
5. Compromisos
6. Pre y pos test.
7. Cierre

Objetivo de la capacitación: La introducción a la capacitación de BPM y explicar el porqué de esta y la normatividad establecida en Colombia para la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en establecimientos donde se preparan alimentos.

METODOLOGIA: Se brindo información en forma de taller informativo, a través de presentación en power point,

DESARROLLO

- Ley 009 del Código Sanitaria Nacional, por la cual se establecen las normas sanitarias mínimas requeridas para aprobar el funcionamiento de establecimientos abiertos al público.
- Decreto 3075 de 1997, en el cual se establecen las buenas prácticas de manufactura: principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano,
- Decreto 060 de 2002, por el cual se promueve la aplicación del sistema de análisis de riesgos y puntos de control críticos (HACCP), reconocido en el ámbito internacional, para asegurar la inocuidad de los alimentos.
- Resolución 005109 de 2005, por la cual se establecen los requisitos técnicos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas para consumo humano
- Decreto 1575 de 2007, por el cual se establece el sistema de protección y control de la calidad del agua para consumo humano.

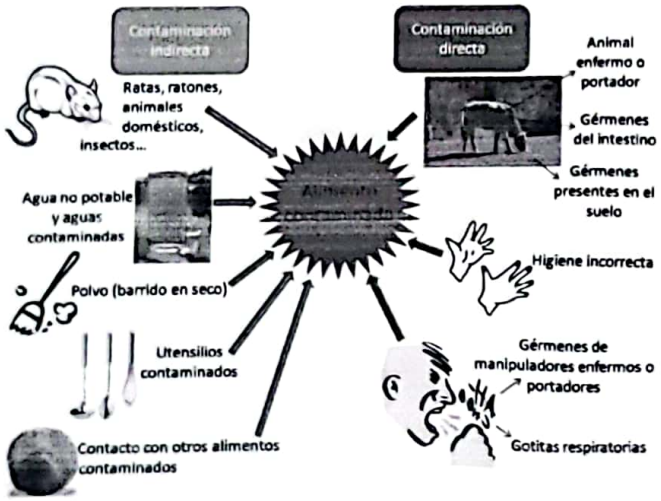
CONCEPTOS Y DEFINICIONES:

Escaneado con CamScanner

- Que son las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): Las BPM (Buenas prácticas de Manufactura), son todas aquellas prácticas realizadas durante la operación del servicio de alimentación que deben garantizar una comida en condiciones ideales de INOCUIDAD ALIMENTARIA.
- Que es La Inocuidad Alimentaria: Es la Garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se consuman de acuerdo al uso con que se ha destinado, esto al prevenir la contaminación alimentaria y la presencia de las enfermedades transmitidas por el consumo de alimentos (ETAS).
- Protocolo de Buenas Prácticas de Manufactura: Es el documento en el cual se describe cuales son los principios básicos y prácticas de higiene que implementara de manera rutinaria en la compra, transporte, recibo, almacenamiento, preparación, Servido y distribución de alimentos para evitar la contaminación o alteración de los alimentos, y por tanto el documento explicara las practicas a implementar en cada una de estas fases
- La adecuada aplicación de los principios de las BPM permite obtener productos sanos, de óptima calidad, e inocuos es decir con estas prácticas se garantiza que los alimentos no causarán daño, enfermedad, infección y/o alteración alguna al ser Humano cuando este sea preparado, manipulado y/o ingerido o en general cuando este en contacto con la persona

¿QUE ES MANIPULADOR DE ALIMENTOS? Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

CONTAMINACION ALIMENTARIA: Cuando **no se cumplen adecuadamente** los principios de higiene, limpieza y desinfección al manipular alimentos, es cuando llega el riesgo de contaminación.



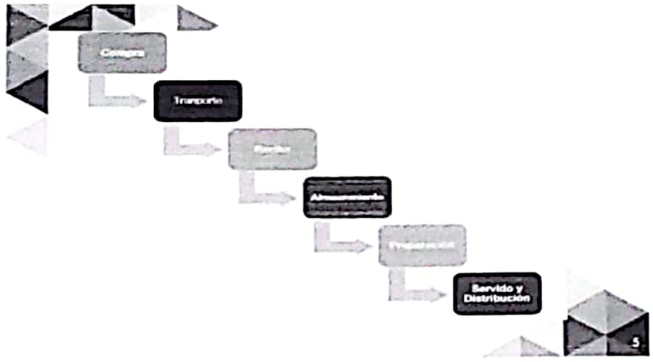
Escaneado con CamScanner

REGISTROS FOTOGRAFICO:



Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Dar cumplimiento a las BPM de acuerdo a normatividad vigentes	Manipuladoras - Nutricionista	Diario.



Escaneado con CamScanner

CONVOCATORIA. 0ctubre 2022.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Claudia Yira Quiñones	Nutricionista	Centro Cuidado Transitorio Memoria y Saber	
William Fernández	Coordinador	Centro Cuidado Transitorio Memoria y Saber	

Cierre.

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRIESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL

FORMATO LISTADO INGRESO AL SERVICIO Y ASISTENCIA A LAS ACTIVIDADES

Código: FOR-PSS-525
Versión: 0
Fecha: Memo 20221039413-22/12/2021
Página: 1 de 1

Nombre Unidad Operativa: CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO MEMORIA Y SABER FECHA: 13/09/2022

Nombre del responsable: Claudia Yiro Chaparro, BPM Generalidades y Principios BPM

ITEM	DOCUMENTO DE IDENTIFICACION		ASISTE A LAS ACTIVIDADES		NOMBRES	APELLIDOS	FIRMA	OBSERVACIONES
	TIPO	No.	SI	NO				
1	C.C	1109928911	X		Feiley M	Mendoza D	Feiley M.	
2	C.C	52531083	X		Dora Dalsy	Vargas Mesa	Dora Vargas	
3	C.C	39176754	X		Lucero	Sanchez Uribe	Lucero.	
4	C.C	52010559	X		Monica B	Baena	Monica B	
5	C.C	52041576	X		Judibia	Olarte	Judibia O	
6	C.C	39.767018	X		Esmeralda	Veluca	Esmeralda Veluca	
7	C.C	1109494542	X		Javier Andrei	Hernandez		
8	C.C	52727301	X		Luz Yenit	Cardenas Alvarez		
9	C.C							
10	C.C							
11	C.C							
12	C.C							
13	C.C							
14	C.C							
15	C.C							
16	C.C							
17	C.C							
18	C.C							
19	C.C							
20	C.C							
21	C.C							
22	C.C							
23	C.C							
24	C.C							
25	C.C							
26	C.C							

Escaneado con CamScanner