ACTA N° 486

FECHA: Bogotá, 02 de febrero 2023

HORA: 1:00 – 2:00 PM

LUGAR: Centro Cuidado Transitorio Memoria y Saber

TEMA: **BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y CRITERIOS DE ACEPTACION Y RECHAZO DE ALIMENTOS**

ASISTENTES

Personal manipulador y servicios generales

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo y Bienvenida
2. Objetivo
3. Pre Test
4. Marco conceptual
5. Terminología
6. BPM Temática compras, recepción de alimentos Criterios de Aceptación y Rechazo de Alimentos, Almacenamiento de alimentos, Personal Manipulador, Distribución de alimentos)
7. Post test

OBJETIVO

Describir los procedimientos y recomendaciones que deben ser aplicados en los diferentes procesos de compra, transporte, recibo, almacenamiento, elaboración, distribución, manipulación de materias primas e insumos de tal forma que se contribuya a garantizar la calidad e inocuidad del agua y de los alimentos y reducir significativamente el riesgo de presentación de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA´S) en la población infantil atendida en la unidad operativa

METODOLOGIA

Se efectúa socialización del manual de BPM a través de una jornada de capacitación en 3 horas donde se abarcaron las temáticas principales de la BPM desde las compras hasta la distribución de los alimentos, se utilizó metodología de preguntas al personal para medir conocimientos, posterior se realiza presentación Power Point que se les proyecta a los participantes, y por último se clarifican dudas, la metodología también incluyo diligenciamiento de formatos propios del servicio de alimentación y almacenamiento.

DESARROLLO:

Saludo a los participantes y bienvenida al personal manipulador de alimentos por hacer parte del equipo de trabajo.

Powered by CamScanner

La capacitación se efectuó el día 14 de julio 2022 para dar cumplimiento a la temática y como inducción al personal manipulador al servicio de alimentación.

Se efectúa test a los participantes.

A continuación, se procedió abordar la temática expuesta a través de una proyección en Power Point donde se inicia con el marco normativo, Ley 009 del Código Sanitario Nacional, por la cual se establecen las normas sanitarias mínimas requeridas para aprobar el funcionamiento de establecimientos abiertos al público.

Según el Decreto 3518 de2006 la Vigilancia en Salud Pública es una "Función esencial asociada a la responsabilidad estatal y ciudadana de protección de la salud, consistente en un proceso sistemático y constante de recolección, análisis, interpretación y divulgación de datos específicos relacionados con la salud, para su utilización en la planificación, ejecución y evaluación de la práctica de la salud pública".

El mismo Decreto, define la Vigilancia y Control Sanitario como "Función esencial asociada a la responsabilidad estatal y ciudadana de protección de la salud, consistente en el proceso sistemático y constante de inspección, vigilancia y control del cumplimiento de normas y procesos para asegurar una adecuada situación sanitaria y de seguridad de todas las actividades que tienen relación con la salud humana".

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

Resolución 2674 de 2013, establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y lo jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas

Se les indica el proceso de Compras donde se incluye los criterios de aceptación y rechazo de alimentos; Garantizando el abastecimiento de las materias primas e insumos necesarios para la preparación de los alimentos ofrecidos en centro Día.

- **Identificar y seleccionar proveedores:** Teniendo en cuenta cumplimiento de criterios de calidad y cumplimiento de la normatividad vigente
- **Calcular las cantidades a comprar:** Se debe identificar el alimento necesario para cada preparación, las cantidades se calculan teniendo en cuenta el ciclo de menús, en relación al número de usuarios.

Powered by CamScanner

1	Pre alistamiento de alimentos	Personal manipulador de alimentos	No aplica
2	Rotulado de alimentos	Personal manipulador de alimentos	No aplica
3	Almacenamiento en congelación	Personal manipulador de alimentos	Registro control de temperatura de equipos en congelación. Registro control de entrada y salida de alimentos
4	Almacenamiento de refrigeración	Personal manipulador de alimentos	Registro control de temperatura de equipos en refrigeración. Registro control de entradas y salidas de alimentos
5	Almacenamiento en seco	Personal manipulador de alimentos	Registro control de entrada y salida de alimentos

Condiciones generales para el almacenamiento

- Se deben disponer de zonas de trabajo para pesar, clasificar y seleccionar los alimentos, estos espacios pueden ser ubicados en el área de almacenamiento o en áreas adyacentes al mismo.
- Debe emplearse en los sistemas de almacenamiento el método de rotación de alimentos PEPS (Primeros en entrar, primeros en salir).
- Verificar continuamente la fecha de vencimiento o fecha de egreso de los alimentos para prevenir caducidad y la consecuente pérdida económica; para realizar esta actividad deben consultar el rotulado de alimentos realizado por el personal manipulador y el registro de recepción de alimentos.
- Para realizar el control de las cantidades de alimentos que entran al área de almacenamiento y los que salen, debe diligenciarse el formato control de entrada y salida de alimentos.
- Para los alimentos que requieran cadena de frío (refrigeración, congelación) debe asegurarse el buen manejo de éstos en cuanto a su almacenamiento y preparación, aplicando las buenas prácticas de manufactura, con el fin de preservar la calidad.
- Registros de control de temperatura: es importante realizar un monitoreo de la temperatura en el formato control de temperatura de equipos de refrigeración o de congelación para identificar posibles fluctuaciones de temperatura y determinar el mal funcionamiento de los equipos, lo cual compromete la inocuidad de los alimentos y de esta manera aplicar medidas correctivas; estos formatos deben ser diligenciados de forma independiente para cada equipo (refrigeración y congelación).
- Realizar selección y limpieza previa de frutas y verduras, lácteos, cárnicos y pescados antes de su almacenamiento cuando se requiera, de acuerdo con los criterios para limpieza y desinfección de frutas y verduras, definidos en el plan de saneamiento de la unidad operativa.
- Los tiempos estipulados de vida útil de los alimentos dependerán de las buenas prácticas

Powered by CamScanner

higiénicas y de manipulación.

- Las áreas y equipos de almacenamiento deben permanecer en adecuado estado de limpieza y desinfección.
- Las áreas de almacenamiento deben estar protegidas del ingreso de vectores (insectos, cucarachas y roedores) y libres de ellos.
- Los productos de aseo, desinfección, plaguicidas, fósforos y otras sustancias peligrosas, deben ser almacenados en un lugar exclusivo separado de las áreas de almacenamiento, preparación y servido de los alimentos.

PREPARACION DE ALIMENTOS

No.	Actividad	Responsable	Registro documental
1	Pre alistamiento de alimentos	Personal manipulador del servicio de alimentación – Responsable o Coordinador de la unidad operativa.	Registro control de entradas y salidas de alimentos – Registro reporte asistencia de participantes.
2	Pelar, cortar, desmenuzar, picar, entre otros.	Personal manipulador del servicio de alimentación	No aplica
3	Pesar los alimentos en peso neto	Personal manipulador del servicio de alimentación	Registro preparación de alimentos
4	Preparación de los alimentos	Personal manipulador del servicio de alimentación	Registro preparación de alimentos
5	Toma de muestras testigo	Personal manipulador del servicio de alimentación	Registro preparación de alimentos

SERVIDO Y DISTRIBUCION

Servir y distribuir los alimentos preparados en el servicio de alimentación con calidad y calidez, cumpliendo con la minuta patrón, el ciclo de menús y las características organolépticas óptimas para la satisfacción de los participantes.

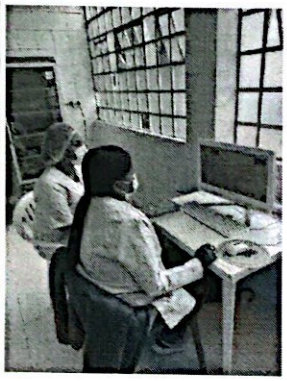
- Cuando los alimentos sean distribuidos por el personal manipulador de alimentos directamente a la mesa, cada participante debe tener espacio en el comedor o lugar dispuesto para el consumo de alimentos, por ningún motivo deberán entregarse alimentos en la mano.

Powered by CamScanner

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Reforzar Criterios al momento de recepción de Materia Prima.	Nutricionista	Entrega de Pedidos

REGISTRO FOTOGRAFICO





CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día.

En constancia de lo anterior firman:

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

Powered by CamScanner