ACTA N° 250 CCC CAMINOS DE VIDA

FECHA: 19 de enero de 2022

HORA: 10:30 a.m.

LUGAR: Centro Comunidad de Cuidado Caminos de Vida.

TEMA: Socialización BPM generalidades resolución 2674 de 2013

ASISTENTES: Lesly Fontalvo Nutricionista – Auxiliares de cocina-

ORDEN DEL DIA:

1. Objetivo de la actividad.
2. Introducción de la actividad.
3. Actividad a desarrollar.
4. Materiales.
5. Compromisos.
6. Anexos

DESARROLLO:

1. Objetivo: capacitar según lo estipulado en el anexo técnico con todo el personal del servicio de alimentos durante aproximadamente una hora, con el fin de socializar la resolución 2674 de 2013.

2.Introducción:

El Centro De Comunidad De Cuidado Caminos de vida se socializa por medio de los protocolos de la secretaria de Integración social, en el cual se busca establecer las orientaciones de Buenas Prácticas de manufactura con el fin de brindar alimentos inocuos y reforzar las practicas higiénicas en el servicio de alimentos y reforzar las generalidades de la resolución 2674 de 2013.

3. Actividad a desarrollar:

-Se realiza la presentación por parte de la nutricionista sobre los protocolos en el servicio de alimentación en BPM teniendo en cuenta protocolo covid en el servicio de alimento. Se socializa la resolución vigente para los procesos de manipulación de alimentos y almacenamientos y todos sus procesos.

-Se aclaran dudas e inquietudes
-Logro: conocer los protocolos y aplicarlos.
-Dificultades: Ninguna.
-Acción de mejora: a diario poner en práctica los protocolos establecidos.

4. Materiales: formato, protocolos.

5. Compromisos.

Compromisos	**Responsables**	**Fecha de Ejecución**
Poner en practica la resolución 2674 de 2013 en el área de alimentos.	Gastrónomo, personal del servicio.	Todos los dias de la prestación del servicio.

6. MATERIALES PARA UTILIZAR:

listado de modificaciones, lapicero, tabla acrílica, evaluación oral.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
LESLY PAOLA FONTALVO A.	NUTRICIONISTA	CCC CAMINOS DE VIDA	
RAUL ARMANDO MARTINEZ	COORDINADOR	CCC CAMINOS DE VIDA	

Anexos: Registro de asistencia Y evidencias fotográficas

Elaboró: LESLY PAOLA FONTALVO A.
Nutricionista Dietista CCC Caminos de Vida.

7. Anexos:

Chinauta, 19 de enero de 2022

Evidencia fotográfica.

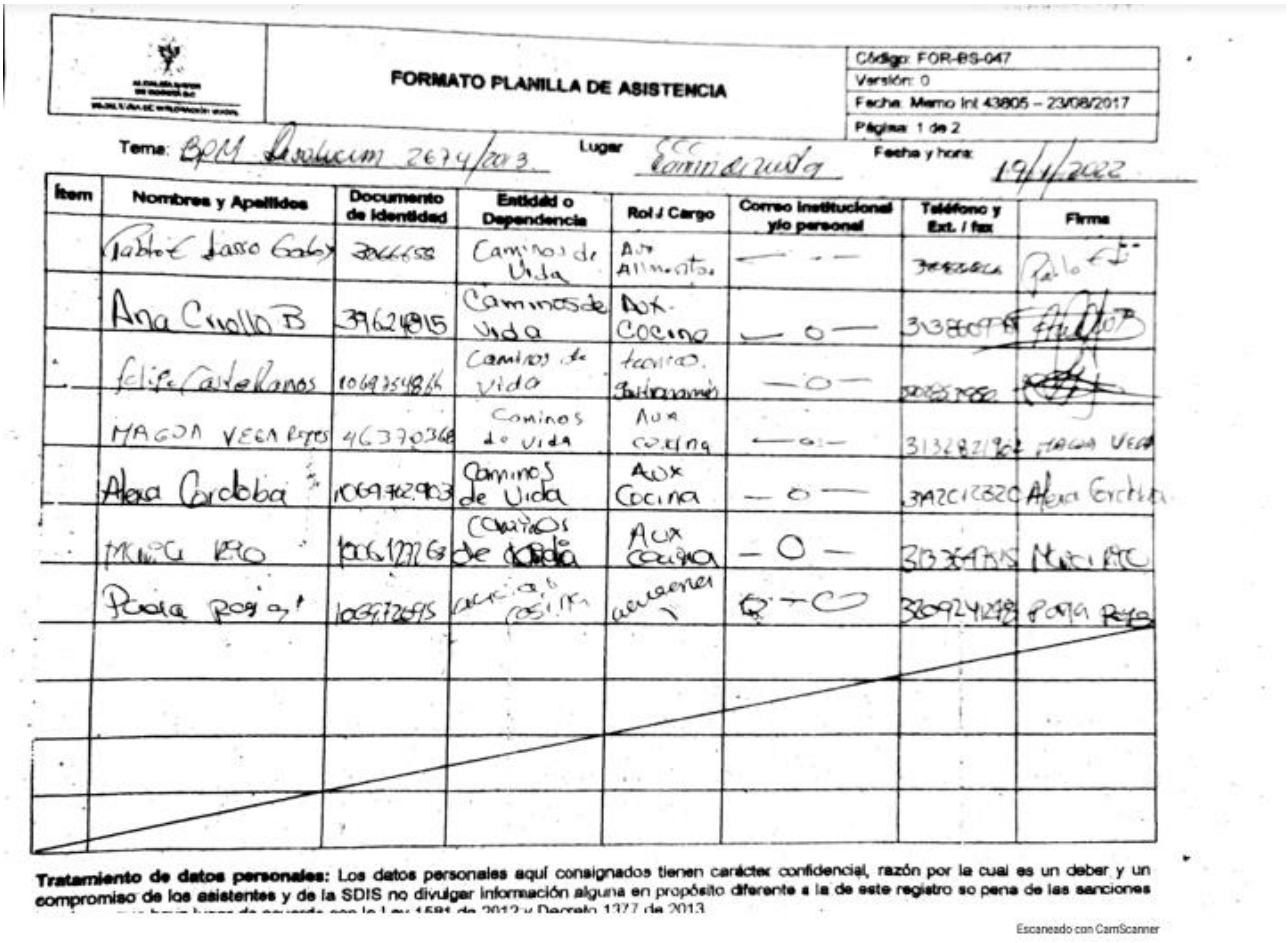
Tema: Socialización BPM generalidades resolución 2674 de 2013



Chinauta, 19 de enero de 2022

Evidencia fotográfica.

Tema: Socialización BPM generalidades resolución 2674 de 2013



FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-BS-047
Versión: 0
Fecha: Memo Int 43805 – 23/08/2017
Página: 1 de 2

Tema: BPM Resolucion 2674/2013 Lugar: Chinauta Fecha y hora: 19/1/2022

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo institucional y/o personal	Teléfono y Ext. / fax	Firma
	Fabio Jasso Gaby	2066558	Caminos de Vida	Aux Alimentos	— —		
	Ana Criollo B	39621915	Caminos de Vida	Aux. Cocina	— o —	3137607	
	felipe Castellanos	1069354816	Caminos de vida	tecnico. Gastronomia	— o —		
	MAGDA VEGA REYES	46370368	Caminos de vida	Aux cocina	— o —	3132821962	MAGDA VEGA
	Alexa Cordoba	1069762903	Caminos de Vida	Aux Cocina	— o —	3142612820	Alexa Cordoba
	MARIA VEGA	1065177676	Caminos de Vida	Aux cocina	— O —	3137	MARIA VEGA
	Paola Rojas	1069726915	Caminos de vida	auxiliar	— —	3209242	Paola Rojas

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones

Escaneado con CamScanner

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

COMUNIDAD DE CUIDADO CAMINOS DE VIDA

PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION

TEMA: BPM. Generalidades manual de buenas prácticas de manufacturas RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

PRE-TEST

1. Que se refiere el termino Buenas prácticas de manufactura?

Esto se refiere a los pasos que se deben hacer antes, durante, despues de la preparacion de los Alimentos.

2. Nombre al menos 5 capítulos de la resolución 2674 de 2013 referente a los principios de la BPM?

1. Higienizacion de las Manos.
2. Refrigeracion de Alimentos
3. Transporte de Alimentos.
4. Comercializacion de Alimentos
5. Instrumentacion de Area

3. Especifique cuales son los 4 títulos de la resolución 2674 de 2013?

Disposicion
Estado del Manipulador
Control y Verificacion de Alimentos.
Condiciones en el Area de Manipulacion

FIRMA Pablo E. Fontalvo Fecha: 10/enero/2022

APLICA:LESLY FONTALVO ND CAMINOS DE VIDA

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

COMUNIDAD DE CUIDADO CAMINOS DE VIDA

PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION

TEMA: BPM. Generalidades manual de buenas prácticas de manufacturas RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

POS TEST

1. Que se refiere el termino Buenas prácticas de manufactura?

las Actividades Relacionadas Con la Elaboracion, Preparacion, embasado de Alimentos Para Consumo humano

2. Nombre al menos 5 capítulos de la resolución 2674 de 2013 referente a los principios de la BPM?

1. Edificacion e instalaciones
2. Equipos y utensilios
3. Personal Manipulador de Alimentos
4. Saneamiento
5. Aseguramiento y control de la Calidad

3. Especifique cuales son los 4 títulos de la resolución 2674 de 2013?

Disposicion general
Reposiciones finales.
Conclusiones basicas de higiene
Vigilancia y control

FIRMA Pablo E. Fontalvo Fecha: 10/enero/2022

APLICA:LESLY FONTALVO ND CAMINOS DE VIDA

Escaneado con CamScanner

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

COMUNIDAD DE CUIDADO CAMINOS DE VIDA

PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION

TEMA: **BPM. Generalidades manual de buenas prácticas de manufacturas** RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

PRE-TEST

1. Que se refiere el termino Buenas prácticas de manufactura?

   Refiere a la elaboracion de productos alimenticios para llevarlos a un producto final.

2. Nombre al menos 5 capítulos de la resolución 2674 de 2013 referente a los principios de la BPM?

   1. equipos
   2. alimentos
   3. Utencilios
   4. instalaciones
   5. Seguridad higiene

3. Especifique cuales son los 4 titulos de la resolución 2674 de 2013?

   control
   condiciones del manipulador
   Seguimiento alimenticio
   Disposicion general.

FIRMA [signature] Fecha: 19/enero/2022

APLICA:LESLY FONTALVO ND CAMINOS DE VIDA

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

COMUNIDAD DE CUIDADO CAMINOS DE VIDA

PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION

TEMA: **BPM. Generalidades manual de buenas prácticas de manufacturas** RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

POS TEST

1. Que se refiere el termino Buenas prácticas de manufactura?

   Son los requerimientos generales de higiene en la manipulacion, preparacion, elaboracion - envasado - Almacenamiento - transporte de alimentos para el consumo humano.

2. Nombre al menos 5 capítulos de la resolución 2674 de 2013 referente a los principios de la BPM?

   1. Edificacion e instalaciones
   2. Equipos utencilios
   3. Restaurante y lugares de comida
   4. personal manipulador
   5. Saneamiento

3. Especifique cuales son los 4 titulos de la resolución 2674 de 2013?

   Disposiciones finales
   Disposicion general
   condiciones generales
   vigilancia control

FIRMA [signature] Fecha: 19/enero/2022

APLICA:LESLY FONTALVO ND CAMINOS DE VIDA

Escaneado con CamScanner

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

COMUNIDAD DE CUIDADO CAMINOS DE VIDA

PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION

TEMA: BPM. Generalidades manual de buenas prácticas de manufacturas RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

PRE-TEST

1. Que se refiere el termino Buenas prácticas de manufactura?

A el manejo de los alimentos en cuanto a higiene, cocción y manipulacion

2. Nombre al menos 5 capítulos de la resolución 2674 de 2013 referente a los principios de la BPM?

1. Almacenamiento
2. Equipos
3. Refrigeración
4. Trasporte
5. Higiene.

3. Especifique cuales son los 4 títulos de la resolución 2674 de 2013?

Personal que manipula
Disposición general.
Reposición de alimentos
Control.

FIRMA Alexa Cordoba. Fecha: 19/enero/2022

APLICA:LESLY FONTALVO ND CAMINOS DE VIDA

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

COMUNIDAD DE CUIDADO CAMINOS DE VIDA

PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION

TEMA: BPM. Generalidades manual de buenas prácticas de manufacturas RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

POS TEST

1. Que se refiere el termino Buenas prácticas de manufactura?

Son los requerimientos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, embasado, transporte, Almacenamiento de alimentos para el consumo humano.

2. Nombre al menos 5 capítulos de la resolución 2674 de 2013 referente a los principios de la BPM?

1. Edificación e Instalaciones
2. Equipos y utensilios.
3. Requisitos higienicos de manipulación
4. Personal manipulador de alimentos
5. Saneamiento

3 Especifique cuales son los 4 títulos de la resolución 2674 de 2013?

Disposición general.
Reposiciones Finales.
Conclusiones Basicas de higiene
Vigilancia y Control.

FIRMA Alexa Cordoba. Fecha: 19/enero/2022

APLICA:LESLY FONTALVO ND CAMINOS DE VIDA

Escaneado con CamScanner

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

COMUNIDAD DE CUIDADO CAMINOS DE VIDA

PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION

TEMA: BPM. Generalidades manual de buenas prácticas de manufacturas RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

PRE-TEST

1. Que se refiere el termino Buenas prácticas de manufactura?

tener buenas Practicas para Preparar los alimentos

2. Nombre al menos 5 capítulos de la resolución 2674 de 2013 referente a los principios de la BPM?

1. utencilios
2. Equipos
3. almacenamiento.
4. higienicos
5. manipulte

3. Especifique cuales son los 4 títulos de la resolución 2674 de 2013?

Disposicion Sanual
conducion higienicas
vigilancia
control.

FIRMA Magdalena Fecha: 19/enero/2022

APLICA:LESLY FONTALVO ND CAMINOS DE VIDA

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

COMUNIDAD DE CUIDADO CAMINOS DE VIDA

PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION

TEMA: BPM. Generalidades manual de buenas prácticas de manufacturas RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

POS TEST

1. Que se refiere el termino Buenas prácticas de manufactura?

las actividades relacionadas con la fabricación de alimentos

2. Nombre al menos 5 capítulos de la resolución 2674 de 2013 referente a los principios de la BPM?

1. Edificación e instalaciones.
2. Equipos y utencilios
3. Personal manipulador de alimentos
4. Requisitos higiénicos de fabricación
5. Saneamiento.

3. Especifique cuales son los 4 títulos de la resolución 2674 de 2013?

Disposición general.
conducciones basicas de higiene
vigilancia y control
Disposiciones finales

FIRMA Magdalena Fecha: 19/enero/2022

APLICA:LESLY FONTALVO ND CAMINOS DE VIDA

Escaneado con CamScanner