

ACTA N° 590 CCC CAMINOS DE VIDA**FECHA:** 29 de julio de 2022**HORA:** 09:00 a.m.**LUGAR:** Centro Comunidad de Cuidado Caminos de Vida.**TEMA:** Socialización BPM disposiciones generales del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura. Almacenamiento de alimentos**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 las generalidades del manual de Buenas Practicas de Manufactura. Almacenamiento de alimentos

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.

3. Actividad a desarrollar:

-Se realiza la presentación por parte de la nutricionista sobre los protocolos en el servicio de alimentación en BPM. Se socializa la resolución vigente para los procesos de manipulación de alimentos y almacenamientos y todos sus procesos. Se realiza refuerzo en la limpieza y desinfección de las áreas de trabajo. Y el Almacenamiento de alimentos según la resolución su debida practica en recibo y

almacenamiento de los alimentos cumpliendo con la norma, revisión de la calidad de los alimentos y rotulación.

- 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.

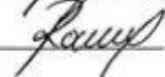
5. Compromisos.

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Realizar el debido procedimiento de recibo de alimentos que ingresan al servicio, rotulación y almacenamiento según su cadena de frío.	Gastrónomo, personal del servicio	Todos los días 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
<u>LESLY PAOLA FONTALVO A.</u>	<u>NUTRICIONISTA</u>	<u>CCC CAMINOS DE VIDA</u>	
<u>RAUL ARMANDO MARTINEZ</u>	<u>COORDINADOR</u>	<u>CCC CAMINOS DE VIDA</u>	

Anexos: Registro de asistencia Y evidencias fotográficas

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

7. Anexos:

Chinauta, 29 de julio de 2022

Evidencia fotográfica.

Tema: Socialización BPM disposiciones generales del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura. Almacenamiento de alimentos



Chinauta, 29 de julio de 2022

Evidencia fotográfica.

Tema: Socialización BPM disposiciones generales del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura. Almacenamiento de alimentos

		PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA		Código: FOR-GD-002 Versión: 0 Fecha: Mayo 12/2020 - 11/12/2020 Página: 2 de 3			
Tema: <u>Almacenamiento de Alimentos</u>		Lugar: <u>CC Chuquibambilla</u>		Fecha y hora: <u>29/7/22</u>			
Item	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	<u>Isabella Carolina Lasso</u>	<u>1041126714</u>	<u>CC Chuquibambilla</u>	<u>Asistente</u>	<u>—</u>	<u>310 844 550</u>	<u>[Firma]</u>
2	<u>Pablo Enrique Lasso Galarza</u>	<u>3006658</u>	<u>CC Chuquibambilla</u>	<u>Asistente</u>	<u>—</u>	<u>310 844 550</u>	<u>[Firma]</u>
3	<u>Carla Andrea Galarza</u>	<u>1041126714</u>	<u>CC Chuquibambilla</u>	<u>Asistente</u>	<u>—</u>	<u>310 844 550</u>	<u>[Firma]</u>
4	<u>MARIO PÉREZ VALDEAR</u>	<u>116121203</u>	<u>CC Chuquibambilla</u>	<u>Asistente</u>	<u>—</u>	<u>313 347 41</u>	<u>[Firma]</u>
5	<u>MAGDA RECA PÉREZ</u>	<u>76370365</u>	<u>CC Chuquibambilla</u>	<u>Asistente</u>	<u>—</u>	<u>313 787 190</u>	<u>[Firma]</u>

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 propositos diferentes a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

HOGAR CAMINOS DE VIDA

PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION
TEMA: ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS
PRE-TEST

1. Con que frecuencia se realizan los pedidos de fruter, abarrotes y carnicos?
Abarrotes 1 vez al mes
Fruter cada 15 dias, Carnes Semanal.
2. que dice la norma sobre el almacenamiento de abarrotes especificar desde la llegada al centro.
Se recibe en Estibas, canas hilas, ingresa a la bodega. Se selecciona revisando fechas de vencimiento, lote. y que llegue en buen estado.
3. cual es la temperatura de los alimentos en calientes y en frio
Calientes 60 a 90 °C
Frio refrigeracion de 2 a 4 °C
Congelacion -18°.

FIRMA Lesly Fontalvo Fecha: 29/07/2022

APLICA: LESLY FONTALVO NUTRICIONISTA

HOGAR CAMINOS DE VIDA

PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION
TEMA: ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS
PRE-TEST

1. Con que frecuencia se realizan los pedidos de fruter, abarrotes y carnicos?
Abarrotes 1 vez al mes
Fruter cada 15 dias, Carnes Semanal
2. que dice la norma sobre el almacenamiento de abarrotes especificar desde la llegada al centro.
llega al mercado & recibe en estibas y canas hilas. Se verifica con lista del producto. Formato plan de compra se revisa lote, fecha de vencimiento que lleguen en buen estado los empaques. se almacena primero en Salin entrar primero en Salin.
3. cual es la temperatura de los alimentos en calientes y en frio
Frio refrigeracion de 2 a 4 °C
Congelacion -18°
Caliente de 70 - 90 °C

FIRMA Lesly Fontalvo Fecha: 29/07/2022

APLICA: LESLY FONTALVO NUTRICIONISTA

HOGAR CAMINOS DE VIDA

PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION
TEMA: ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS
PRE-TEST

1. Con que frecuencia se realizan los pedidos de fruter, abarrotes y carnicos?
abarrotes: se realiza pedido 1 vez por mes.
fruter: cada quince dias, carnicos: 1 vez por semana.
2. que dice la norma sobre el almacenamiento de abarrotes especificar desde la llegada al centro.
el pedido se recibe en conastillas y estibas.
para seleccionarlo por fecha de
vencimiento y lote
3. cual es la temperatura de los alimentos en calientes y en frio
caliente: 60° a 90° congelacion: -18° c.
frio: 2° a 4° c

FIRMA Cristian G. Luna Fecha: 29/07/2022

APLICA: LESLY FONTALVO NUTRICIONISTA

HOGAR CAMINOS DE VIDA

PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION
TEMA: ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS
PRE-TEST

1. Con que frecuencia se realizan los pedidos de fruter, abarrotes y carnicos?
abarrotes: se realiza pedido 1 vez por mes.
fruter: cada quince dias, carnicos 1 vez por semana.
2. que dice la norma sobre el almacenamiento de abarrotes especificar desde la llegada al centro.
el pedido se recibe en conastillas y
estibas, para seleccionarlos por
Fecha de vencimiento y lote.
3. cual es la temperatura de los alimentos en calientes y en frio
caliente: 60° a 90°
frio: 2° a 4° congelacion: -18° c.

FIRMA Cristian G. Luna Fecha: 29/07/2022

APLICA: LESLY FONTALVO NUTRICIONISTA

HOGAR CAMINOS DE VIDA

PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION

TEMA: ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

PRE-TEST

1. Con que frecuencia se realizan los pedidos de fruter, abarrotes y carnicos?

Fruta: Se realiza cada 15 días el pedido, Carnicos: cada 8 días.
abarrotes una vez por mes se hace pedido

2. que dice la norma sobre el almacenamiento de abarrotes especificar desde la llegada al centro.

Se recibe el pedido a canchales y cubos, para
luego se ingresados a la bodega y así
seleccionados por fecha de vencimiento y
lote

3. cual es la temperatura de los alimentos en calientes y en frio

caliente: 60°C a 90°C
frio: 2°C a 4°C congelados: -18°C.

FIRMA LESLY FONTALVO Fecha: 29/07/2022

APLICA: LESLY FONTALVO NUTRICIONISTA

HOGAR CAMINOS DE VIDA

PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION

TEMA: ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

PRE-TEST

1. Con que frecuencia se realizan los pedidos de fruter, abarrotes y carnicos?

Fruta: se realiza cada 15 días el pedido,
abarrotes una vez por mes, Carnicos: cada 8 días.

2. que dice la norma sobre el almacenamiento de abarrotes especificar desde la llegada al centro.

Se recibe el pedido a canchales y cubos,
para luego se ingresados a la bodega y así
seleccionados por fecha de vencimiento y
lote

3. cual es la temperatura de los alimentos en calientes y en frio

Caliente: 60°C a 90°C
Frio: 2°C a 4°C congelados: -18°C.

FIRMA LESLY FONTALVO Fecha: 29/07/2022

APLICA: LESLY FONTALVO NUTRICIONISTA

HOGAR CAMINOS DE VIDA

PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION
TEMA: ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS
PRE-TEST

1. Con que frecuencia se realizan los pedidos de fruiter, abarrotes y carnicos?

frutas el pedido se realiza cada 15 dias.
el de Abarrotes 1 vez al mes y carnicos Semanal

2. que dice la norma sobre el almacenamiento de abarrotes especificar desde la llegada al centro.

Se recibe el producto en canastillos y estibas
para posteriormente sean ingresados a
bodega y seleccionados por fecha de
Vencimiento y lote.

3. cual es la temperatura de los alimentos en calientes y en frio

Caliente = 60°C A 90°C
Frio = 2 A 4°C - Congelacion = -18°C

FIRMA Arc. Criollo Fecha: 29/07/2022

APLICA: LESLY FONTALVO NUTRICIONISTA

HOGAR CAMINOS DE VIDA

PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION
TEMA: ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS
PRE-TEST

1. Con que frecuencia se realizan los pedidos de fruiter, abarrotes y carnicos?

El pedido de frutas se realiza cada 15 dias
y el de Abarrotes 1 vez al mes y carnicos Semanal

2. que dice la norma sobre el almacenamiento de abarrotes especificar desde la llegada al centro.

Se Recibe en estiba y canastillos para
entrar a bodega y ser seleccionados
por fecha de vencimiento y lote y
verificar su buen estado

3. cual es la temperatura de los alimentos en calientes y en frio

caliente = 60°C A 90°C
Frio = 2 A 4°C y congelacion -18°C

FIRMA Arc. Criollo Fecha: 29/07/2022

APLICA: LESLY FONTALVO NUTRICIONISTA