# ACTA N° 621 CCC CAMINOS DE VIDA

**FECHA**: 31 de agosto de 2022

**HORA**: 11:00 a.m.

**LUGAR**: Centro Comunidad de Cuidado Caminos de Vida.

**TEMA**: Socialización BPM conocimientos básicos en la manipulación 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.

**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 contaminación cruzada, higiene personal y el Almacenamiento de alimentos según la resolución su debida práctica 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: reconocer la resolución vigente para los procesos de manipulación de alimentos.
-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 práctica lo aprendido en lo relacionado con la manipulación de alimentos y practicas higiénicas | 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,** 31 de agosto de 2022

**Evidencia fotográfica.**

**Tema:** Socialización BPM conocimientos básicos en la manipulación de alimentos



**Chinauta,** 31 de agosto de 2022

**Evidencia fotográfica.**

**Tema:** Socialización BPM conocimientos básicos en la manipulación de alimentos

| | PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL | Código: FOR-GD-023 |
|---|---|---|
| | | Versión: 0 |
| | FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA | Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020 |
| | | Página: 1 de 3 |

Tema: BPM conocimientos básicos en la manipulación de alimentos Lugar: CCC Caminos de vida Fecha y hora: 31/Agosto/2022

| Ítem | Nombres y Apellidos | Documento de identidad | Entidad o Dependencia | Rol / Cargo | Correo electrónico | Teléfono y Ext. / Celular | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | ANA CUBILLO | 39.624815 | CCC. Caminos de vida | Aux cocina | — o — | | Ana Cubillo |
| 2 | Pablo Enrique Lasso Gaby | 3006658 | CCC Caminos de vida | Aux. Cocina | — o — | 3208266866 | |
| 3 | MARIA PIA VERGARA | 1065127263 | CCC Caminos de vida | Aux cocina | — o — | 313 3647515 | MARIA PIA |
| 4 | Felipe Castellanos | 1064754866 | CCC Caminos de vida | Técnico en cocina | — o — | 3202853950 | Felipe Castellanos |
| 5 | Paola Reyes | 1069721095 | CCC Caminos de vida | Aux. de cocina | — o — | 320 914 1278 | |

**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 legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

COMUNIDAD DE CUIDADO CAMINOS DE VIDA

PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION

TEMA: Conocimientos básicos en la manipulación de alimentos

**PRE-TEST**

1. Mencione cuales son los hábitos higiénicos positivos

   Aseo personal, bañarse todos los dias

2. Cuales son las clasificaciones de los alimentos y mencione un ejemplo de cada uno

   Perecederos
   no perecederos
   Semiperecederos

3. Cuáles son las fuentes de riesgo de la contaminación cruzada

   carnes crudas con cocidas
   no lavarse las manos

FIRMA Ana Criollo Fecha: 31/08/2022

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: Conocimientos básicos en la manipulación de alimentos

**POS-TEST**

1. Mencione cuales son los hábitos higiénicos positivos

   Higiene personal, utilizar los elementos de protección diario gorro tapabocas

2. Cuales son las clasificaciones de los alimentos y mencione un ejemplo de cada uno

   Perecederos lacteos, carne, pollo
   no perecedero granos, arroz, Frijol
   Semipereceleros Verduras Frutas

3. Cuáles son las fuentes de riesgo de la contaminación cruzada

   Fisicas, Quimicas biologicas

FIRMA Ana Criollo Fecha: 31/08/2022

APLICA: LESLY FONTALVO ND CAMINOS DE VIDA

impulsado por CamScanner

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

COMUNIDAD DE CUIDADO CAMINOS DE VIDA

PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION

TEMA: Conocimientos básicos en la manipulación de alimentos

**PRE-TEST**

1. Mencione cuales son los hábitos higiénicos positivos

   Aseo Personal
   desinfeccion Aseo y limpieza

2. Cuales son las clasificaciones de los alimentos y mencione un ejemplo de cada uno

   Perecederos
   No perecederos
   Semi perecederos

3. Cuáles son las fuentes de riesgo de la contaminación cruzada

   medio Ambiente
   Mezcla de comida cruda con cocinada

FIRMA Paola Reyes Fecha: 31/08/2022

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: Conocimientos básicos en la manipulación de alimentos

**POS-TEST**

1. Mencione cuales son los hábitos higiénicos positivos

   Limpieza y desinfeccion
   Aseo personal

2. Cuales son las clasificaciones de los alimentos y mencione un ejemplo de cada uno

   No perecederos (Abarrotes)
   Semi perecederos (vegetales)
   Perecederos (carnes)

3. Cuáles son las fuentes de riesgo de la contaminación cruzada

   física
   Quimica
   Ambiente

FIRMA Paola Reyes Fecha: 31/08/2022

APLICA: LESLY FONTALVO ND CAMINOS DE VIDA

impulsado por CamScanner

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

COMUNIDAD DE CUIDADO CAMINOS DE VIDA

PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION

TEMA: Conocimientos básicos en la manipulación de alimentos

**PRE-TEST**

1. Mencione cuales son los hábitos higiénicos positivos

Aseo Personal
desinfección

2. Cuales son las clasificaciones de los alimentos y mencione un ejemplo de cada uno

Vegetales
Cornicos
Abarotes

3. Cuáles son las fuentes de riesgo de la contaminación cruzada

Exposición medio Ambiente
Unir productos cocinados con productos crudos

FIRMA Angie Vega Fecha: 31/08/2022

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: Conocimientos básicos en la manipulación de alimentos

**POS-TEST**

1. Mencione cuales son los hábitos higiénicos positivos

Aseo Personal
Limpieza y desinfección

2. Cuales son las clasificaciones de los alimentos y mencione un ejemplo de cada uno

Perecederos "Carnicos y lacteos"
No perecederos " Abarotes "
Semi Perecederos " Verduras "

3. Cuáles son las fuentes de riesgo de la contaminación cruzada

Quimico
fisico
biologico.

FIRMA Angie Vega Fecha: 31/08/2022

APLICA: LESLY FONTALVO ND CAMINOS DE VIDA

impulsado por CamScanner