ACTA N° 776 CCC CAMINOS DE VIDA

FECHA: 24 de noviembre de 2022

HORA: 10:00 a.m.

LUGAR: Centro Comunidad de Cuidado Caminos de Vida.

TEMA: Socialización BPM Contaminación cruzada

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, por medio de folletos alusivos al tema se les entrega a los auxiliares para mejor comprensión y aplicarlos a la practica diaria.
Se les recuerda las practicas higienicas al momento de utilizar los equipos y

utensilios en el servicio de alimentos, recalcarles cada vez que utilicen un utensilio realizarle su debida limpieza y desinfección para evitar llegar a contaminar los alimentos.
Se hace claridad también en el tema de no mezclar los alimentos crudos con los cocinados, vegetales con cárnicos, lácteos con los demás alimentos, frutas y verduras con lácteos y etc.

-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, 24 de noviembre de 2022

Evidencia fotográfica.

Tema: Socialización BPM conocimientos básicos en la manipulación de alimentos



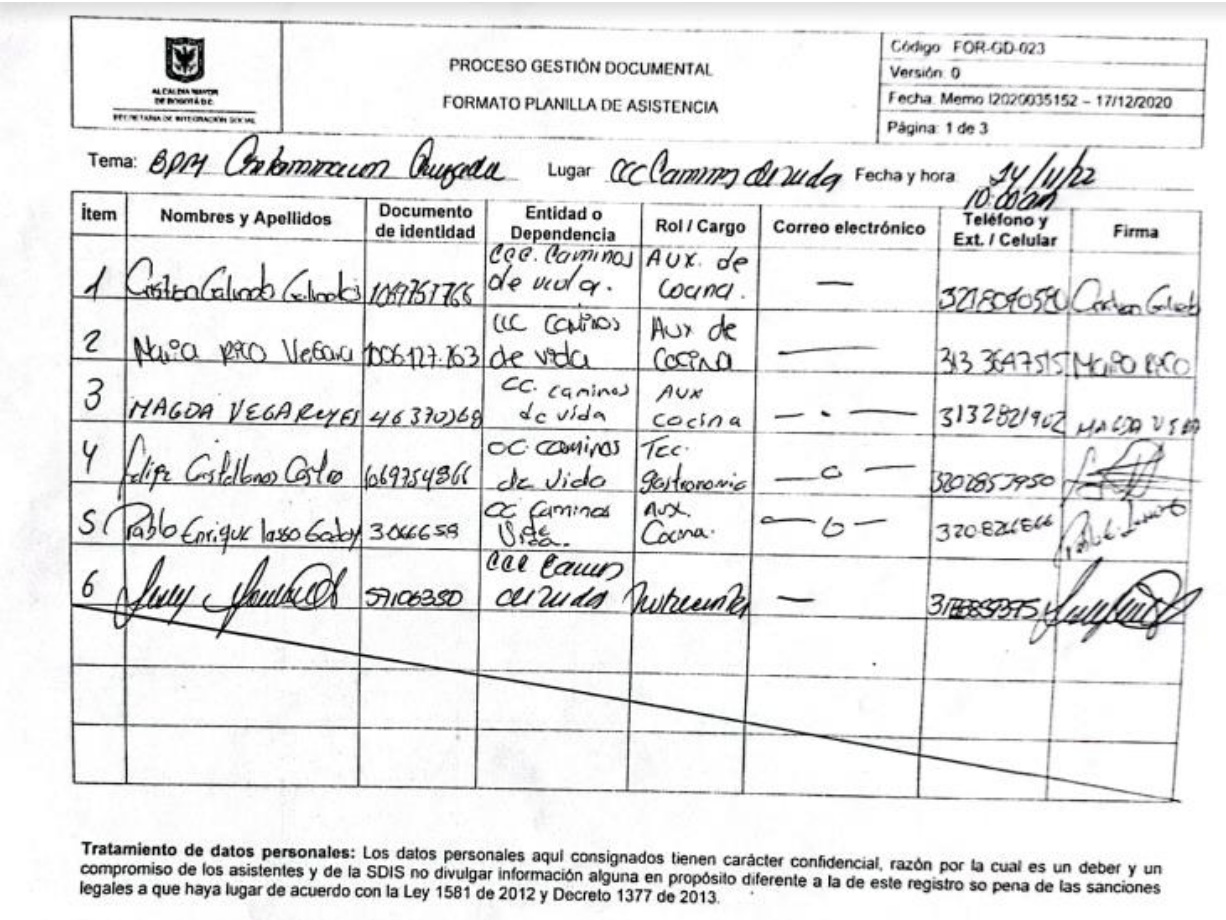




Chinauta, 24 de noviembre de 2022

Evidencia fotográfica.

Tema: Socialización BPM conocimientos básicos en la manipulación de alimentos



PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 0
Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020
Página: 1 de 3

Tema: BPM Contaminación Cruzada Lugar CC Caminos de vida Fecha y hora 14/11/22 10:00am

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Cristian Calvodo Calvodo	1069757766	CCC. Caminos de vida.	AUX. de Cocina.	—	3218040550	Cristian Calvodo
2	Nubia Pao Vegara	1006127163	CC Caminos de vida	Aux de Cocina	—	313 3647515	Nubia Pao
3	MAGDA VEGA REYES	46370168	CC. Caminos de vida	AUX cocina	—	3132821962	MAGDA VEGA
4	felipe Castellanos Castro	1069754861	CC caminos de vida	Tec. Gastronomic	—	3201857950	
5	Pablo Enrique Lasso Gaitan	3066658	CC Caminos de vida.	Aux. Cocina.	—	3208216616	
6	Jenny Jaramillo	51966350	CCC Caminos de vida	Nutricionista	—	3[illegible]5	

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

HOGAR CAMINOS DE VIDA

PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION
TEMA: **Contaminación Cruzada**
PRE-TEST

1. Que significa contaminacion cruzada?
   Cuando un alimento superficie o utensilio contaminado trasmite bacterias o virus a otro alimento
2. Cuáles son las medidas para prevenir la contaminación cruzada?
   1. utensillios de trabajo diferentes
   2. manipular en zonas diferentes
   3. lavarse correctamente las manos
3. Cuales son los tipos de contaminación cruzada y de ejemplo
   Directa = traspaso de bacterias peligrosas de un alimento a otro ES carne cruda junto a la fruta.
   Indirecta = traspaso de bacterias peligrosas de un alimento a otro por medio de utensilios

FIRMA Paola Reyes Fecha: 24/11/2022
APLICA: LESLY PAOLA FONTALVO A. CCC CAMINOS DE VIDA

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

HOGAR CAMINOS DE VIDA

PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION
TEMA: **Contaminación Cruzada**
PRE-TEST

1. Que significa contaminacion cruzada?
   Cuando un alimento o superficie o utensilio contaminado trasmite bacterias o virus a otro alimento
2. Cuáles son las medidas para prevenir la contaminación cruzada?
   1. utensilios de trabajo diferentes
   2. manipular en zonas diferentes
   3. lavarse correctamente las manos
3. Cuales son los tipos de contaminación cruzada y de ejemplo
   Directa = traspaso de bacterias peligrosas de un alimento a otro ES carne cruda junto a la fruta
   Indirecta = traspaso de bacterias peligrosas de un alimento a otro por medio de utensilios.

FIRMA Paola Reyes Fecha: 24/11/2022
APLICA: LESLY PAOLA FONTALVO A. CCC CAMINOS DE VIDA

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

HOGAR CAMINOS DE VIDA

PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION
TEMA: **Contaminación Cruzada**
PRE-TEST

1. Que significa contaminacion cruzada?
Cuando un producto es afectado por la trasferencia de contaminantes biologicos o quimicos

2. Cuáles son las medidas para prevenir la contaminación cruzada?
1 desinfeccion de utensilios y areas de trabajo
2 Lavado correcto de manos
3 Separar productos cocidos de crudos

3. Cuales son los tipos de contaminación cruzada y de ejemplo
Directa = trasferencia de bacterias de un alimento a otro ES Carne de cerdo cruda con verduras
Indirecta = trasferencia de bacterias de un alimento por medio de utensilios y demas.

FIRMA Magda Jega Fecha: 24/11/2022
APLICA: LESLY PAOLA FONTALVO A. CCC CAMINOS DE VIDA

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

HOGAR CAMINOS DE VIDA

PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION
TEMA: **Contaminación Cruzada**
PRE-TEST

1. Que significa contaminacion cruzada?
Cuando un alimento es afectado por trasferencia de contaminantes biologicos o quimicos

2. Cuáles son las medidas para prevenir la contaminación cruzada?
1. Lavado correctamente de manos
2. Desinfeccion de areas de trabajo
3. Limpieza y desinfeccion utensilios.

3. Cuales son los tipos de contaminación cruzada y de ejemplo
Directa = trasferencia de bacterias peligrosas de un producto a otro ES = pollo sucio al queso
Indirecta = trasferencia de bacterias por medio de utensilios.

FIRMA Magda Jega Fecha: 24/11/2022
APLICA: LESLY PAOLA FONTALVO A. CCC CAMINOS DE VIDA

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

HOGAR CAMINOS DE VIDA

PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION
TEMA: **Contaminación Cruzada**

PRE-TEST

1. Que significa contaminacion cruzada?

Cuando un alimento superficie o utensilio contaminado trasmite bacterias o virus a otro

2. Cuáles son las medidas para prevenir la contaminación cruzada?

1. Lavarse correctamente las manos
2. Separar alimentos crudos de cocinados
3. Limpiar y desinfectar utensilios

3. Cuales son los tipos de contaminación cruzada y de ejemplo

Directa = Cuando uno hace trasferencia de bacterias de un producto a otro Ej cortar frutas con el mismo cuchillo que corto carnes crudas
Indirecta = trasferencia bacterias de un producto e otro Ej pollo crudo y queso

FIRMA Mario Rico Fecha: 24/11/2022

APLICA: LESLY PAOLA FONTALVO A. CCC CAMINOS DE VIDA

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

HOGAR CAMINOS DE VIDA

PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION
TEMA: **Contaminación Cruzada**

PRE-TEST

1. Que significa contaminacion cruzada?

Cuando un alimento, superficie o utensilio contaminado trasmite bacterias a otro

2. Cuáles son las medidas para prevenir la contaminación cruzada?

1. Lavarse las manos correctamente
2. Separar alimentos crudos de cocidos
3. Limpiar y desinfectar utensilios

3. Cuales son los tipos de contaminación cruzada y de ejemplo

Directa = trasferencia de bacterias peligrosas de un producto a otro Ej pollo crudo con queso
Indirecta = trasferencia de bacterias peligrosas de un producto a otro por medio de utensilios y meson es.

FIRMA Mario Rico Fecha: 24/11/2022

APLICA: LESLY PAOLA FONTALVO A. CCC CAMINOS DE VIDA

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

HOGAR CAMINOS DE VIDA

PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION
TEMA: **Contaminación Cruzada**
PRE-TEST

1. Que significa contaminacion cruzada?
   Cuando un Alimento contaminado Transmite Bacterias a otro Alimento que no esta contaminado
2. Cuáles son las medidas para prevenir la contaminación cruzada?
   1. lavar correctamente las manos,
   2. Adecuada limpieza y desinfección
   3. lavar correctamente los utensilios cuando se va a manipular otro Alimento
3. Cuales son los tipos de contaminación cruzada y de ejemplo
   Directa → Cuando utilizamos el mismo cuchillo de Carnes y vamos a manipular una verdura,

FIRMA Pablo lasso Fecha: 24/11/2022
APLICA: LESLY PAOLA FONTALVO A. CCC CAMINOS DE VIDA

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

HOGAR CAMINOS DE VIDA

PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION
TEMA: **Contaminación Cruzada**
PRE-TEST

1. Que significa contaminacion cruzada?
   Transferencia de Bacterias a Alimentos que estan en optimas condiciones, por Agentes Biologicos: Alimentos
2. Cuáles son las medidas para prevenir la contaminación cruzada?
   1. lavado de Manos Correctamente
   2. lavar correctamente los Utensilios
   3. Adecuada limpieza y desinfección
3. Cuales son los tipos de contaminación cruzada y de ejemplo
   - Directa → Transferencia de Bacterias Peligrosas de un alimento a otro
   - indirecta → Transferencia de Bacterias Peligrosas de un Alimento a otro

FIRMA Pablo lasso Fecha: 24/11/2022
APLICA: LESLY PAOLA FONTALVO A. CCC CAMINOS DE VIDA