Lugar	Centro de Comunidad de Cuidado Hogar Las Golondrinas
Fecha	*26/03/2025 Hora: 3:30 pm a 4:30 pm*
Tema	*BPM - Rol de manipulador de alimentos.*
Desarrollo	1. ORDEN DEL DÍA: • Bienvenida y presentación. • Objetivos de la socialización. • Presentación cadena alimentaria y rol de manipulador de alimentos • Discusión y aclaración de dudas. • Compromisos y responsabilidades. • Cierre del taller. 2. DESARROLLO: Bienvenida y presentación Se da inicio a la reunión con una cálida bienvenida a todos los asistentes. Antes de continuar, se plantearon tres preguntas de pre-saberes para evaluar el conocimiento inicial de los participantes sobre la materia: ¿Cuál crees que es el impacto de las prácticas de higiene en la calidad de los alimentos que manipulas? ¿Puedes identificar algún riesgo de contaminación que se pueda presentar en tu área de trabajo? ¿Qué medidas consideras fundamentales para prevenir la contaminación en la cadena alimentaria? Estas preguntas tienen el objetivo de iniciar una reflexión sobre la importancia de su rol y las prácticas que se discutirán. Objetivos de la socialización Reforzar la comprensión de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) dentro de la cadena alimentaria, Revisar los hallazgos generados durante la visita de SDIS en el servicio de alimentos. Destacar el papel crucial del manipulador de alimentos en la prevención de la contaminación y la propagación de enfermedades transmitidas por alimentos. Fomentar un compromiso renovado con las normativas de seguridad alimentaria para mejorar la calidad del servicio de alimentos.

Presentación:

Presentación sobre las Buenas Prácticas de Manufactura, introducción a la cadena alimentaria: Se explicó la cadena alimentaria desde la producción primaria hasta el consumidor final, enfatizando cada etapa crítica donde el manipulador de alimentos juega un papel fundamental.

Las áreas criticas encontradas: rotulación de productos, toma de muestras microbiológicas, adecuado almacenamiento de alimentos.

Importancia del manipulador en la seguridad alimentaria: Se discutió cómo las acciones de cada manipulador pueden afectar la integridad y la inocuidad de los alimentos, resaltando la necesidad de prácticas de higiene rigurosas y un manejo adecuado en todas las etapas.

Prácticas específicas de manejo seguro de alimentos: Se presentaron técnicas y procedimientos para manejar alimentos de manera segura, incluyendo la correcta refrigeración, cocción, almacenamiento y disposición de alimentos para minimizar riesgos de contaminación.

Legislación y normativas vigentes: Se revisaron las normativas legales que regulan las prácticas de manipulación de alimentos, con énfasis en la responsabilidad del manipulador de cumplir con estas normas para asegurar la calidad y seguridad de los alimentos.

Discusión y aclaración de dudas

Espacio para que los participantes expresen sus preguntas y preocupaciones relacionadas con las BPM y su rol específico dentro de la cadena alimentaria.

Discusión y Aclaración de Dudas:

Temas Discutidos:

- Aplicación práctica de los principios de BPM en el día a día del Hogar.
- Interpretación correcta de las normativas y cómo se traducen en acciones concretas dentro del Hogar .

Preguntas y Respuestas:

1. **Pregunta:** ¿Cómo se deben manejar los alimentos para minimizar el riesgo de contaminación cruzada en nuestra cocina?
    - **Respuesta:** Utilizar superficies y utensilios diferenciados para alimentos crudos y cocidos, mantener una limpieza rigurosa y seguir los procedimientos de desinfección establecidos.
2. **Pregunta:** En casos de falta de infraestructura adecuada, ¿qué

medidas temporales podemos implementar para cumplir con las BPM?

Respuesta: Se pueden adoptar soluciones como la utilización de barreras físicas para separar áreas, incrementar la frecuencia de limpieza y desinfección, y asegurar una ventilación adecuada hasta que se realicen las mejoras infraestructurales necesarias.

3. **Pregunta:** ¿Qué protocolos deben seguirse para la correcta disposición de residuos en la cocina?

Respuesta: Seguir el plan de manejo de residuos que incluye segregación según el tipo de desecho, uso de contenedores apropiados y etiquetados, y asegurar la disposición final segura y conforme a la normativa vigente, aprobada por SDIS en el Plan de saneamiento del Centro Transitorio

ANEXO:
REGISTRO FOTOGRAFICO
FOR-GD-023 FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Jose Luis Acero Vargas	Nutricionista	Centro de Comunidad y Cuidado Hogar Golondrina de la Mesa
	Isabel Jiménez Isabel Jimenez.	técnico de alimentos	Centro de Comunidad y Cuidado Hogar Golondrina de la Mesa
	Carolina Cruz Hoyos	Manipuladora de alimentos	Centro de Comunidad y Cuidado Hogar Golondrina de la Mesa
	Norma Manquillo	Manipuladora de alimentos	Centro de Comunidad y Cuidado Hogar Golondrina de la Mesa
	Heydi Salcedo	Manipuladora de alimentos	Centro de Comunidad y Cuidado Hogar Golondrina de la Mesa
	Lizzy Quintero Rojas Lizzi Paola	Manipuladora de alimentos	Centro de Comunidad y Cuidado Hogar Golondrina de la Mesa
	Maritza Cuellar	Manipuladora de alimentos	Centro de Comunidad y Cuidado Hogar Golondrina de la Mesa

Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Identificar los puntos críticos del servicio de alimentos.	Nutricionista Dietista	Durante la ejecución del contrato 9663 de 2024
	Realizar seguimiento a los puntos críticos	Técnico de alimentos	Durante la ejecución del contrato 9663 de 2024

Próxima reunión	*20/04/2025*
Elaboró	*Jose Luis Acero Vargas*

Powered by CamScanner

Pre Test \Post test

Nombre: Nancy Castanera MIP

Inducción a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

1. ¿Cuál es el principal objetivo de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)?
a) Aumentar la producción de alimentos sin importar la calidad.
b) Garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos durante su manipulación.
c) Mejorar únicamente la presentación de los alimentos.
d) Reducir los costos de producción sin considerar las normas sanitarias.

2. ¿Cuál de las siguientes acciones es una medida de higiene personal obligatoria en BPM?
a) Usar perfume y joyas para mantener una buena imagen.
b) Lavarse las manos antes de manipular alimentos y después de usar el baño.
c) Comer y beber en el área de producción.
d) Usar ropa de colores llamativos para diferenciarse del resto del equipo.

3. ¿Qué se debe hacer con los alimentos que han estado en contacto con superficies sucias?
a) Lavarlos con agua y jabón para reutilizarlos.
b) Mezclarlos con otros alimentos para reducir la contaminación.
c) Descartarlos inmediatamente para evitar riesgos de contaminación.
d) Enfriarlos para eliminar posibles microorganismos.

4. ¿Cuál de los siguientes aspectos NO es parte de las BPM?
a) Control de plagas.
b) Manipulación segura de los alimentos.
c) Seguridad del trabajador.
d) Control de temperatura y almacenamiento.

5. ¿Cuál es la temperatura recomendada para almacenar alimentos perecederos como carnes y lácteos?
a) Menor a 4°C.
b) Entre 8°C y 12°C.
c) A temperatura ambiente.
d) Mayor a 10°C si el empaque está sellado.

Powered by CamScanner

Pre Test X Post test

Nombre: Carolina Camacho

Inducción a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

1. ¿Cuál es el principal objetivo de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)?
a) Aumentar la producción de alimentos sin importar la calidad.
b) Garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos durante su manipulación.
c) Mejorar únicamente la presentación de los alimentos.
d) Reducir los costos de producción sin considerar las normas sanitarias.

2. ¿Cuál de las siguientes acciones es una medida de higiene personal obligatoria en BPM?
a) Usar perfume y joyas para mantener una buena imagen.
b) Lavarse las manos antes de manipular alimentos y después de usar el baño.
c) Comer y beber en el área de producción.
d) Usar ropa de colores llamativos para diferenciarse del resto del equipo.

3. ¿Qué se debe hacer con los alimentos que han estado en contacto con superficies sucias?
a) Lavarlos con agua y jabón para reutilizarlos.
b) Mezclarlos con otros alimentos para reducir la contaminación.
c) Descartarlos inmediatamente para evitar riesgos de contaminación.
d) Enfriarlos para eliminar posibles microorganismos.

4. ¿Cuál de los siguientes aspectos NO es parte de las BPM?
a) Control de plagas.
b) Manipulación segura de los alimentos.
c) Seguridad del trabajador.
d) Control de temperatura y almacenamiento.

5. ¿Cuál es la temperatura recomendada para almacenar alimentos perecederos como carnes y lácteos?
a) Menor a 4°C.
b) Entre 8°C y 12°C.
c) A temperatura ambiente.
d) Mayor a 10°C si el empaque está sellado.

Powered by CamScanner

Pre Test Post test \

Nombre: Nancy Constanza M.P

Inducción a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

1. ¿Cuál es el principal objetivo de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)?
a) Aumentar la producción de alimentos sin importar la calidad.
b) Garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos durante su manipulación.
c) Mejorar únicamente la presentación de los alimentos.
d) Reducir los costos de producción sin considerar las normas sanitarias.

2. ¿Cuál de las siguientes acciones es una medida de higiene personal obligatoria en BPM?
a) Usar perfume y joyas para mantener una buena imagen.
b) Lavarse las manos antes de manipular alimentos y después de usar el baño.
c) Comer y beber en el área de producción.
d) Usar ropa de colores llamativos para diferenciarse del resto del equipo.

3. ¿Qué se debe hacer con los alimentos que han estado en contacto con superficies sucias?
a) Lavarlos con agua y jabón para reutilizarlos.
b) Mezclarlos con otros alimentos para reducir la contaminación.
c) Descartarlos inmediatamente para evitar riesgos de contaminación.
d) Enfriarlos para eliminar posibles microorganismos.

4. ¿Cuál de los siguientes aspectos NO es parte de las BPM?
a) Control de plagas.
b) Manipulación segura de los alimentos.
c) Seguridad del trabajador.
d) Control de temperatura y almacenamiento.

5. ¿Cuál es la temperatura recomendada para almacenar alimentos perecederos como carnes y lácteos?
a) Menor a 4°C.
b) Entre 8°C y 12°C.
c) A temperatura ambiente.
d) Mayor a 10°C si el empaque está sellado.

Powered by CamScanner

Pre Test Post test

Nombre: VIVIANA SALCEDO SABOGAL

Inducción a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

1. ¿Cuál es el principal objetivo de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)?
a) Aumentar la producción de alimentos sin importar la calidad.
(b) Garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos durante su manipulación.
c) Mejorar únicamente la presentación de los alimentos.
d) Reducir los costos de producción sin considerar las normas sanitarias.

2. ¿Cuál de las siguientes acciones es una medida de higiene personal obligatoria en BPM?
a) Usar perfume y joyas para mantener una buena imagen.
(b) Lavarse las manos antes de manipular alimentos y después de usar el baño.
c) Comer y beber en el área de producción.
d) Usar ropa de colores llamativos para diferenciarse del resto del equipo.

3. ¿Qué se debe hacer con los alimentos que han estado en contacto con superficies sucias?
a) Lavarlos con agua y jabón para reutilizarlos.
b) Mezclarlos con otros alimentos para reducir la contaminación.
(c) Descartarlos inmediatamente para evitar riesgos de contaminación.
d) Enfriarlos para eliminar posibles microorganismos.

4. ¿Cuál de los siguientes aspectos NO es parte de las BPM?
a) Control de plagas.
b) Manipulación segura de los alimentos.
(c) Seguridad del trabajador.
d) Control de temperatura y almacenamiento.

5. ¿Cuál es la temperatura recomendada para almacenar alimentos perecederos como carnes y lácteos?
(a) Menor a 4°C.
b) Entre 8°C y 12°C.
c) A temperatura ambiente.
d) Mayor a 10°C si el empaque está sellado.

Powered by CamScanner

Pre Test Post test

Nombre: VIVIANA SALCEDO SABOGAL

Inducción a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

1. ¿Cuál es el principal objetivo de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)?
a) Aumentar la producción de alimentos sin importar la calidad.
(b) Garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos durante su manipulación.
c) Mejorar únicamente la presentación de los alimentos.
d) Reducir los costos de producción sin considerar las normas sanitarias.

2. ¿Cuál de las siguientes acciones es una medida de higiene personal obligatoria en BPM?
a) Usar perfume y joyas para mantener una buena imagen.
(b) Lavarse las manos antes de manipular alimentos y después de usar el baño.
c) Comer y beber en el área de producción.
d) Usar ropa de colores llamativos para diferenciarse del resto del equipo.

3. ¿Qué se debe hacer con los alimentos que han estado en contacto con superficies sucias?
a) Lavarlos con agua y jabón para reutilizarlos.
b) Mezclarlos con otros alimentos para reducir la contaminación.
(c) Descartarlos inmediatamente para evitar riesgos de contaminación.
d) Enfriarlos para eliminar posibles microorganismos.

4. ¿Cuál de los siguientes aspectos NO es parte de las BPM?
a) Control de plagas.
b) Manipulación segura de los alimentos.
(c) Seguridad del trabajador.
d) Control de temperatura y almacenamiento.

5. ¿Cuál es la temperatura recomendada para almacenar alimentos perecederos como carnes y lácteos?
(a) Menor a 4°C.
b) Entre 8°C y 12°C.
c) A temperatura ambiente.
d) Mayor a 10°C si el empaque está sellado.

Powered by CamScanner

HOGAR LAS GOLONDRINAS

CONVENIO 9663 DE 2024

REGISTRO FOTOGRAFICO TALLER BPM – ROL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS



