ACTA N°62

FECHA: Bogotá, Julio 30 de 2024

HORA: 04:00 p.m. – 05.00 pm.

LUGAR: Centro integrarte Atención Externa Grupo 4

TEMA: Manipulación segura de alimentos

ASISTENTES: Planilla de asistencia

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo y presentación del tema correspondiente
2. Conocer el nivel de dominio del tema que se va a presentar.
3. Sociabilización del tema correspondiente
4. Realización de quiz con preguntar acerca del tema.
5. Solucion de dudas y preguntas.

DESARROLLO:

1.Saludo al personal a capacitar.

2.Preguntas previas para saber el conocimiento que tienen acerca del tema correspondiente

3.Conocmiento del tema manipulación segura de los alimentos

El tema correspondiente abarcaba varios subtemas los cuales fueron:

1.. Lavado de manos

- Técnica correcta de lavado de manos

-Tiempo en él normalmente tiene que durar el lavado de manos

- Importancia del lavado de manos en la manipulación de alimentos

2. Limpieza y desinfección

- Importancia de la limpieza y desinfección en la manipulación de alimentos

- Técnicas de limpieza y desinfección

-Cantidades y tiempo en el que debe durar la desinfección de frutas y verduras.

3.. Separación de alimentos

- Importancia de la separación de alimentos crudos y cocidos

- Técnicas de separación de alimentos.

4. Cocinado adecuado

- Importancia del cocinado adecuado para la seguridad alimentaria

- Técnicas de cocinado adecuado

5. Almacenamiento adecuado de los alimentos

- Importancia del almacenamiento adecuado para la seguridad alimentaria

- Técnicas de almacenamiento adecuado

6.Control de temperatura

- Importancia del control de temperatura para la seguridad alimentaria

- Técnicas de control de temperatura

-Temperaturas en que se debe encontrar los alimentos tanto en refrigeración como en congelación.

7. Uso de agua segura

- Importancia del uso de agua segura en la manipulación de alimentos

8. Utensilios y equipo de cocina seguro

- Importancia del uso de utensilios y equipo de cocina seguro

-Código de colores de las tablas de picar.

4. Después de a ver dado a conocer el tema correspondiente procedimos a realizar un quiz de tres preguntas para saber el nivel de conocimiento que adquirieron durante la capacitación.

Análisis de Resultados:

Las preguntas realizadas en quiz fueron:

1. Cuál es la temperatura de refrigeración que se debe en encontrar un alimento
2. Cuál es la temperatura en congelación que se debe encontrar un alimento
3. La concentración correcta de desinfectante y agua es

Los resultados obtenidos fueron favorables puesto que las personas capacitadas respondieron correctamente las tres preguntas sin ningún error cabe resaltar que también después del quiz se realizaron otras preguntas diferentes para reforzar el tema correspondiente.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Preguntar en la siguiente capacitación cosas relacionadas con el tema visto en este mes.	Sergio Quiroga- Tecnólogo de alimentos	28//08/2024

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Sergio Quiroga	T. Alimentos	CIAE64	Sergio Quiroga

Anexos: Planilla de asistencia.

Elaboró: Sergio Felipe Quiroga Correa

Centro Integrarte Atención Externa Grupo 4

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023	
Versión: 2	
Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024	
Página: 1 de 1	

1. Tema: Manipulación Segura de Alimentos 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAEG4 3. Fecha y hora: 30/07/2024 4:00 PM

4. Nombre responsable: Sergio Felipe Quiroga Correa 5. Dependencia responsable:

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Andres camilo lopez yepsa	CC	1001116232	CIAEG4	S.Generales	No aplica	alopezyepsa@gmail.com	3134267629	Lopez
2	Angie Cantor.	CC	1032502585	CIAEG4	S. generales	No aplica	angiz1404@gmail.com	3123171035	Angie C.
3	Julio alvarez	CC	1033855325	CIAEG4	M de alimentos	No aplica	julio edilberto alvarez3 correo3	3133555373	Julio A
4	Deyby cruz	CC	1026595085	CIAEG4	M de alimentos	No aplica	deibysoler64@gmail.com	3123611503	Deyby
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales: "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación. Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.