ACTA N° 75

COMUNIDAD DE CUIDADO LA MACARENA – 2024

FECHA: Chía, febrero, 19 de 2024

HORA: 11:00 a.m. – 12:00 p.m.

LUGAR: Comunidad de cuidado hogar nuestra señora de la macarena

TEMA: Capacitación de buenas prácticas de manufactura – Normas del manipulador de alimentos.

ASISTENTES:

Angel Higuera – Nutricionista

Paulina Forero - Coordinadora

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la actividad.
2. Introducción de la actividad.
3. Desarrollo del tema.
4. Materiales.
5. Compromisos.
6. Anexos.

DESARROLLO:

1. Objetivo de la actividad:

Fortalecer las buenas prácticas de manufactura de los manipuladores de alimentos del servicio de alimentación de la comunidad de cuidado La Macarena, por medio de la capacitación teórica de las normas del manipulador, estipuladas en la resolución 2674 de 2013.

2. Introducción de la actividad:

De acuerdo al artículo 14 practicas higiénicas y medidas de protección, de la resolución 2674 de 2013; todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con éste.
2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, éste debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.
3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.
4. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.
5. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.
6. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca

mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando éste se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.

7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
8. No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.
9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
10. De ser necesario el uso de guantes, éstos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo.
11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.
12. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.
13. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.
14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa.

3. Desarrollo del tema:

- Se dio inicio a la actividad con un saludo de bienvenida y una pausa activa, posteriormente se le entregó a cada participante un pre-test impreso para su respectivo desarrollo.
- Desarrollo de la capacitación.
- Se resolvieron dudas e inquietudes acerca del tema socializado.
- Diligenciamiento del post-test.
- Se recordaron los aspectos más importantes del tema de una manera participativa.
- Diligenciamiento de la planilla de asistencia.

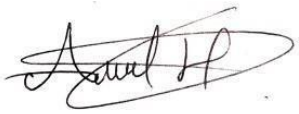
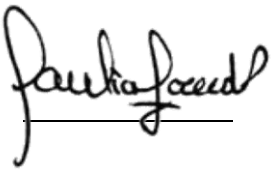
4. Materiales: fotocopias del pre-test y post-test, formato registro de asistencia.

5. Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Mantener el hábito de las buenas prácticas de manufactura en todos los procesos y actividades desarrolladas en el servicio de alimentación.	Nutricionista, gastrónomo, personal del servicio de alimentos.	Todos los días
Se programa otra capacitación de BPM para el mes de marzo de 2024.	Nutricionista, gastrónomo, personal del servicio de alimentos.	Marzo de 2024

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de marzo de 2024.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Angel Higuera	Nutricionista	C.C. La Macarena	
Paulina Forero	Coordinadora	C.C. La Macarena	

Anexos: Evidencia Fotográfica y listado de asistencia.





	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL	Código: FOR-GD-023
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Versión: 1
		Fecha: Memo 20230238B3 - 14/08/2023
		Página: 1 de 1

1. Tema: Capacitación BPH: Normas del Manipulador 2. Lugar: Servicio de alimentos. 3. Fecha y hora: 19/02/2024 11:00 am

4. ítem	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	Ana Aidee Gómez	68306297	H. Hogar la Macarena	manipuladora de alimentos	Planta	anagomez117@gmail.com	3209765578	Ana Aidee
2	ANGIE MONTAÑEZ	1006343893	Macarena	manipuladora de alimentos	Planta	—	—	ANGIE
3	ROSA Pallares	1.065984445	macarena	manipulador de alimentos	PLANTA	—	—	ROSA
4	Leidy Camacho	1019995003	Macarena	manipuladora de alimentos	Planta	—	—	Leidy
5	Marco A. Castañeda	1072638941	Hogar macarena	Logística	contratista	—	3143368279	
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

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.

Elaboró: Angel Higuera