ACTA N° 052

FECHA: 27 de junio de 2024

HORA: 10:00 a.m.

LUGAR: Centro Comunidad de Cuidado Caminos de Vida.

TEMA: Socialización BPM Almacenamiento de alimentos

ASISTENTES: Lesly Fontalvo- Gian Carlos Diaz Nutricionista – Raul Martinez Coordinador - Auxiliares decocina-

ORDEN DEL DIA:

1. Objetivo
2. Introducción
3. Actividad a desarrollar.
4. Materiales.
5. Compromisos.
6. Anexos

DESARROLLO:

1. Objetivo: Asegurar que los alimentos que llegan a cada unidad operativa CCC Caminos de Vida cumplan con las características organolépticas, microbiológicas, químicas y físicas requeridas por la Secretaria Distrital de Integración Social (SDIS) y normatividad vigente, con el fin de garantizar la calidad, cantidad, inocuidad y oportunidad de los alimentos recibidos.

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.

Para garantizar que en la unidad operativa **CC Caminos de vida** se encuentre en condiciones adecuadas de higiene, hermeticidad y seguridad, conforme a las políticas establecidas por la SDIS y la normatividad sanitaria vigente, todo el personal que trabaja en la unidad operativa aplicará las BPM y los procesos de higienización descritos en el presente programa.

La contaminación de alimentos asociada a carga microbiana constituye una de las

causas de enfermedades trasmitidas por alimentos que pueden llegar a tener un desenlace fatal. Los alimentos pueden contaminarse con microorganismos patógenos en cualquier fase del proceso de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, asociado a inadecuadas prácticas de manufactura, manejo de residuos, procesos de higienización deficientes o ausentes de ambientes, equipos y utensilios o lavado de manos.

El proceso de higienización entendido como la suma de los procesos de limpieza y desinfección, redunda en el estado de salud de los participantes al proveerles espacios y ambientes conmenor riesgo de transmisión de microorganismos patógenos.

Para el lavado de manos se les recuerda a los auxiliares que se debe hacer cada vez que se cambie de actividad en el servicio de alimentos y al salir del baño.

Teniendo en cuenta que se está manejando aceite vegetal usado, se les explica a los auxiliares ytécnico sobre el manejo que se debe tener con él, como es recolectarlo en un bidón debidamente rotulado, con un embudo y colador para el momento en que se vaya almacenar no lleve residuos. Cuando el bidón se encuentre lleno se lleva a la planta de tratamiento de aceite vegetal Zarzamora recomendada por la SDIS para su disposición final.

2. Actividad a desarrollar:

Se realiza socialización del proceso del almacenamiento de alimentos según su cadena de frio en el servicio de alimentos, se inicia por explicarles sobre las características que deben tener los alimentos al momento de recibirlos, se disponen al recibirlos organizarlos en canastillas o en bolsas según corresponda su proceso de almacenamiento, el rotulado debe coincidir con la fecha del recibo y fecha en que sale en caso de fruver para abarrotes se tiene en cuenta la fecha de vencimiento para tener en cuenta. Todo alimento que este almacenado en el área de cocina debe estar rotulado.

-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.

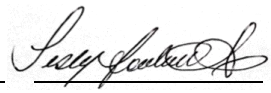
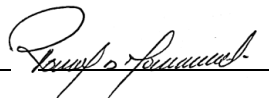
3. Materiales: formato, lava manos de accionamiento no manual

4. 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.

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

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
LESLY PAOLA FONTALVO A.	NUTRICIONISTA	CAMINOS DE VIDA	
GIAN CARLOS DIAZ	NUTRICIONISTA	CAMINOS DE VIDA	
RAÚL ARMANDO MARTÍNEZ	COORDINADOR	CAMINOS DE VIDA	

Anexos: registro de asistencia y evidencia fotográficas.

1. **Anexos**:

Chinauta, 27 de junio de 2024

Evidencia fotográfica.

Tema: BPM Almacenamiento de alimentos





Chinauta, 27 de junio de 2024

Lista de asistencia

Tema: BPM Almacenamiento de alimentos

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 1
Fecha: Memo 20230239863 - 14/06/2023
Página: 1 de 1

1. Tema: BPM Almacenamiento alimentos 2. Lugar: C.C CAMINOS DE VIDA 3. Fecha y hora: 27/6/2024

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	Angelica Rodriguez M	35253959	CC Caminos de vida	Tec. Gastronomia	Planta	angelica.rodriguez7823@gmail.com	3195515778	
2	Pablo Jaime Godoy	3066655	CC Caminos de vida	auxiliar de cocina	Planta	Pablo.elalto7@gmail.com	3205446666	
3	Elvia Buitrago	39623175	CC Caminos de vida	auxiliar de cocina	Planta	elvia.buitrago@yahoo.es	3213752765	
4	Juan Camilo Rodriguez	1020540774	CC Caminos de vida	auxiliar de cocina	Planta	juan.camilo.rodriguez-7@hotmail.com	3014869531	
5	Carmen Velasco	39757454	CC Caminos de vida	auxiliar de cocina	Planta	carmenvelasco1@hotmail.com	3167511522	
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.

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA
COMUNIDAD DE CUIDADO CAMINOS DE VIDA
PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION
TEMA: ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS
PRE-TEST

1. CUANDO INGRESAN LOS ALIMENTOS DE ABARROTES AL SERVICIO DE ALIMENTOS QUE SE DEBE TENER EN CUENTA
DISPONER UN LUGAR PARA RECIBIRLO.
2. CADA CUANDO INGRESAN LAS MATERIAS PRIMAS
CADA 15 DIAS Y VERIFICAR FECHA DE VENCIMIENTO
3. QUE SE TIENE EN CUENTA PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS CUANDO INGRESAN
RECIBIR LA PROTEINA CADA 8 DIAS LOS LACTEOS CADA 8 DIAS FRUTAS Y VERDURAS CADA 15 DIAS
NOMBRES Y APELLIDOS Juan Camilo Bocanegra
Fecha: 27/6/2024
APLICA: LESLY FONTALVO-GIAN CARLOS DIAZ ND CAMINOS DE VIDA

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA
COMUNIDAD DE CUIDADO CAMINOS DE VIDA
PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION
TEMA: ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS
POS-TEST

1. CUANDO INGRESAN LOS ALIMENTOS DE ABARROTES AL SERVICIO DE ALIMENTOS QUE SE DEBE TENER EN CUENTA
DISPONER UN LUGAR PARA RECIBIR el embalaje
2. CADA CUANDO INGRESAN LAS MATERIAS PRIMAS
CADA 15 DIAS Y VERIFICAR FECHA DE VENCIMIENTO
3. QUE SE TIENE EN CUENTA PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS CUANDO INGRESAN
RECIBIR LA PROTEINA CADA 8 DIAS LOS LACTEOS CADA 8 DIAS FRUTAS Y VERDURAS CADA 15 DIAS
NOMBRES Y APELLIDOS Juan Camilo Bocanegra R
Fecha: 27/6/2024
APLICA: LESLY FONTALVO-GIAN CARLOS DIAZ ND CAMINOS DE VIDA

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA
COMUNIDAD DE CUIDADO CAMINOS DE VIDA
PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICIÓN
TEMA: ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS
PRE-TEST

1. CUANDO INGRESAN LOS ALIMENTOS DE ABARROTES AL SERVICIO DE ALIMENTOS QUE SE DEBE TENER EN CUENTA
(que todo debe estar limpio y ordenado)
2. CADA CUANDO INGRESAN LAS MATERIAS PRIMAS
Se debe Rotular cuando ingrese)
San y se desinfectan!
la proteina cada 8 dias igual que los lacteos y frutas cada 15 dias y las aparatos cada mes
3. QUE SE TIENE EN CUENTA PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS CUANDO INGRESAN
Revisar que todo llegue en buen estado y completo y rotulado para almacenar en orden primero lo que se vence de primero y la cadena de frio

NOMBRES Y APELLIDOS Carmen Veloza
Fecha: 27/6/2021
APLICA: LESLY FONTALVO-GIAN CARLOS DIAZ ND CAMINOS DE VIDA

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA
COMUNIDAD DE CUIDADO CAMINOS DE VIDA
PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION
TEMA: ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS
POS-TEST

1. CUANDO INGRESAN LOS ALIMENTOS DE ABARROTES AL SERVICIO DE ALIMENTOS QUE SE DEBE TENER EN CUENTA
la Rotular sacar las fechas caducas
2. CADA CUANDO INGRESAN LAS MATERIAS PRIMAS
(se coloca de primero y lo ultimo)
(fechas despues)
Las proteinas cada 8 dias & los lacteos frutas cada 15 dias y aparatos cada mes
3. QUE SE TIENE EN CUENTA PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS CUANDO INGRESAN
la debida Rotulación y almacenamiento y la cadena de frio

NOMBRES Y APELLIDOS Carmen Veloza.
Fecha: 27/6/2024
APLICA: LESLY FONTALVO-GIAN CARLOS DIAZ ND CAMINOS DE VIDA

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA
COMUNIDAD DE CUIDADO CAMINOS DE VIDA
PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION
TEMA: ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS
PRE-TEST

1. CUANDO INGRESAN LOS ALIMENTOS DE ABARROTES AL SERVICIO DE ALIMENTOS QUE SE DEBE TENER EN CUENTA
Disponer de un lugar adecuado, verificar fecha Vencim.
2. CADA CUANDO INGRESAN LAS MATERIAS PRIMAS
* Proteinas 8 días, lacteos.
* Frutas 15 días
* abarrotes 30 días
3. QUE SE TIENE EN CUENTA PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS CUANDO INGRESAN
Tener encuenta cadena frio, tipo de alimentos Segun su refrigeracion o congelación

NOMBRES Y APELLIDOS Pablo Enrique lasso Godoy
Fecha: 27/6/2024
APLICA: LESLY FONTALVO-GIAN CARLOS DIAZ ND CAMINOS DE VIDA

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA
COMUNIDAD DE CUIDADO CAMINOS DE VIDA
PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION
TEMA: ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS
POS-TEST

1. CUANDO INGRESAN LOS ALIMENTOS DE ABARROTES AL SERVICIO DE ALIMENTOS QUE SE DEBE TENER EN CUENTA
Disponer de un lugar adecuado, verificar F. V.
2. CADA CUANDO INGRESAN LAS MATERIAS PRIMAS
* proteinas y lacteos 8 días
* frutas 15. días
* abarrotes 30 días
3. QUE SE TIENE EN CUENTA PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS CUANDO INGRESAN
Tener encuenta cadena de frio, Segun la Refrigeracion o congelacion segun el alimento

NOMBRES Y APELLIDOS Pablo Enrique lasso Godoy
Fecha: 27/6/2024
APLICA: LESLY FONTALVO-GIAN CARLOS DIAZ ND CAMINOS DE VIDA

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA
COMUNIDAD DE CUIDADO CAMINOS DE VIDA
PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION
TEMA: ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS
PRE-TEST

1. CUANDO INGRESAN LOS ALIMENTOS DE ABARROTES AL SERVICIO DE ALIMENTOS QUE SE DEBE TENER EN CUENTA
Fecha de vencimiento

2. CADA CUANDO INGRESAN LAS MATERIAS PRIMAS
Cadena de frio y que todo llegue fresco

3. QUE SE TIENE EN CUENTA PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS CUANDO INGRESAN
Las proteinas cada 8 dias, lacteos. el frutas cada 15 dias. y abarrotes. cada mes.

NOMBRES Y APELLIDOS Elvira Bolivar G
Fecha: 27/6/2024
APLICA: LESLY FONTALVO-GIAN CARLOS DIAZ ND CAMINOS DE VIDA

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA
COMUNIDAD DE CUIDADO CAMINOS DE VIDA
PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION
TEMA: ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS
POS-TEST

1. CUANDO INGRESAN LOS ALIMENTOS DE ABARROTES AL SERVICIO DE ALIMENTOS QUE SE DEBE TENER EN CUENTA
Fecha de vencimiento

2. CADA CUANDO INGRESAN LAS MATERIAS PRIMAS
Cadena de las proteinas. cada 8 dias. lacteos. el frutas cada 15 dias. y abarrotes. Cada mes.

3. QUE SE TIENE EN CUENTA PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS CUANDO INGRESAN
Cadena de frio y que todo llegue fresco.

NOMBRES Y APELLIDOS Elvira Bolivar G.
Fecha: 27/6/2024
APLICA: LESLY FONTALVO-GIAN CARLOS DIAZ ND CAMINOS DE VIDA

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA
COMUNIDAD DE CUIDADO CAMINOS DE VIDA
PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION
TEMA: ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS
PRE-TEST

1. CUANDO INGRESAN LOS ALIMENTOS DE ABARROTES AL SERVICIO DE ALIMENTOS QUE SE DEBE TENER EN CUENTA
Dejarlos de un lugar adecuado para poner alimentos
2. CADA CUANDO INGRESAN LAS MATERIAS PRIMAS
Abarrotes, cada mes, Fruver cada 15 días
lacteos cada 8 días ; Pollero cada 8 días.
3. QUE SE TIENE EN CUENTA PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS CUANDO INGRESAN
Fechas vencimientos, el estado de rotación

NOMBRES Y APELLIDOS Angélica Rodriguez
Fecha: 27/6/2024
APLICA: LESLY FONTALVO-GIAN CARLOS DIAZ ND CAMINOS DE VIDA

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA
COMUNIDAD DE CUIDADO CAMINOS DE VIDA
PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION
TEMA: ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS
POS-TEST

1. CUANDO INGRESAN LOS ALIMENTOS DE ABARROTES AL SERVICIO DE ALIMENTOS QUE SE DEBE TENER EN CUENTA
Disponer en un lugar adecuado para poner
2. CADA CUANDO INGRESAN LAS MATERIAS PRIMAS
Abarrotes, cada mes, Fruver cada 15 días.
lacteos cada 8 días, pollero. cada 8 días
3. QUE SE TIENE EN CUENTA PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS CUANDO INGRESAN
Fechas vencimientos, el estado de

NOMBRES Y APELLIDOS Angélica Rodriguez
Fecha: 27/6/2024
APLICA: LESLY FONTALVO-GIAN CARLOS DIAZ ND CAMINOS DE VIDA