BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

ACTA N° 548

FECHA: Bogotá, 23 de junio de 2022

HORA: 9 a.m.

LUGAR: COMUNIDAD DE CUIDADO TIERRA DE SOL

TEMA: Capacitaciones en BPM (Buenas Practicas de Manufactura) a los manipuladores de alimentos: aspectos clave y puntos críticos en el servicio de alimentos.

ASISTENTES: Planilla de asistencia. Los asistentes son personas que constituyen parte del grupo reunido.

INTRODUCCIÓN:El marco legal vigente la Resolución 2674 del 2013 en el cual se enmarcan las capacitaciones realizadas cada mes estipula que: "Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos. Se realiza la identidicacion de puntos críticos durante la operación del servicio encontrando necesario reforzar proceedimientos en dos momentos como lo es la toma y registro de temperaturas de equipos refrigeradores y congeladores así como el diligenciamiento de formato de recepción de materia prima.

DESARROLLO: Durante la visita de inpección, vigilancia y control de la Secretaria de Salud se dejaron observaciones que se han de subsanar a través de capacitación en esta ocasión. Se abordan dos estos dos aspectos en específico: toma y registro de temperaturas y recepción de materia prima. Se realiza nuevamente retroalimentación de como se realiza el proceso de toma y registro de temperaturas con cada una de las auxiliares del servicio encontrando que tienen calro el procedimiento para la toma y para el registro de esta en el formato estipulado. Una de las auxiliares realiza el relato de como es el procedimiento de manera correcta, se hace la

observación general que el objetivo de esta actividad es garantizar conservación de alimentos por refrigeriación y congelación y de alli la importancia de realizar efectivamente a diario esta tarea en los tiempos estipulados. Respecto al diligenciamiento de formatos en el proceso de recepción de materia prima con correcciones de escritura en los items correspondientes de "temepratura" para auquellos productos que no requieren refrigeración y llegan a temperatura ambiente se debe relacionar la siga T. A. y aquellos que requieren refrigeración es necesario realizar la toma de temperatura y registrar el valor alli, no puede estar relacionado NA o TA. Se realiza ejercicó practico de toma de temperatura.

MATERIALES: computador, hoja, esfero. Celular.



Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Hacer uso correcto de los suministro entregados.	AUXILAIRES DE ALIMENTOS	De inmediato

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 0 Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020 Página: 1 de 2

Tema: Capacitacion BPM: aspectos claves y puntos críticos.

Lugar: Comunidad de cuidado Tierra de Sol

Fecha y hora: 9: 00 a.m a 10 a.m.

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Mario Poveda	1019015392	Comunidad Tierra de Sol	Técnico	cpsoviedo@gmail.com	3054000205	
2	Martha López	51801147	Comunidad Tierra de Sol	Auxiliar	cpsoviedo@gmail.com	3138305855	
3	Astrid Carreño	1065847339	Comunidad Tierra de Sol	Auxiliar	cpsoviedo@gmail.com	3186976256	
4	Diana Chinchilla	1030529766	Comunidad Tierra de Sol	Auxiliar	cpsoviedo@gmail.com	3194981953	
5	Danilsa Baloco	2617694	Comunidad Tierra de Sol	Auxiliar	cpsoviedo@gmail.com	3228983587	
6	Johana Alvarado	53098290	Comunidad Tierra de Sol	Nutricionista	cpsoviedo@gmail.com	3005606391	
7	Isabel Tano	50955550	Comunidad Tierra de Sol	Auxiliar	cpsoviedo@gmail.com	3204767785	
8	Mailady Asprilla	1028009816	Comunidad Tierra de Sol	Auxiliar	cpsoviedo@gmail.com	3204767785	
9	Fanny Bravo	22949679	Comunidad Tierra de Sol	Auxiliar	cpsoviedo@gmail.com	3204767785	

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.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el el próximo mes.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Mario Poveda	Gastrónomo	Comunidad Tierra de Sol	
Martha López	Auxiliar	Comunidad Tierra de Sol	
Astrid Carreño	Auxiliar	Comunidad Tierra de Sol	
Diana Chinchilla	Auxiliar	Comunidad Tierra de Sol	
Danilsa Baloco	Auxiliar	Comunidad Tierra de Sol	
Johana Alvarado	Nutricionista	Comunidad Tierra de Sol	
Isabel Tano	Auxiliar	Comunidad Tierra de Sol	
Meilady Asprilla	Auxiliar	Comunidad Tierra de Sol	
Fanny Bravo	Auxiliar	Comunidad Tierra de Sol	
Diana Paz Noreyes	Auxiliar cocina.	Comunidad Tierra de Sol	

Anexos: pre y post test cuando aplique.

Elaboró: Johana Alvarado Villamizar.

TEMA	PREGUNTA	RESPUESTA																	
		Mario Poveda		Isabel Tano		Martha Lopez		Astrid Carreño		Diana Chinchilla		Danilsa Baloco		Diana Navaja		Milady Asprilla		Fanny Bravo	
		F	V	F	V	F	V	F	V	F	V	F	V	F	V	F	V	F	V
DESINFECCION DE CHOQUE	PRE TEST																		
	la limpieza diaria se realiza al iniciar, durante y al finalizar el turno		0		0		0		0		0		0		0		0		0
	la desinfección se realiza cada 8 dias	1		1		1		1		1		1		1		1		1	
	POS TEST																		
	La desinfección de choque se realiza cada 7 dias y es diferente a la limpieza diaria	1			0		0		0		0		0		0		0		0
	La desinfección de choque se realiza con la misma cantida de agua y desinfectante que la desifección diaria.	1			0		0		0		0		0	1			0	1	
	la desinfección de choque se realiza en todas los sitios, se desocupa cada rincón y cada recipiente.		0		0		0		0		0		0		0		0		0
	la desinfeccion de choque aplica para los equipos refrigeradores y congeladores.		0		0		0		0		0		0		0		0		0
BPM. Puntos críticos de control y puntos	PRE TEST																		
	El registro de temperatura de alimentos en la recepción de debe realizar a todos los alimentos sin importar su naturaleza.	1	0		0		0		0	1			0		0		0		0
	El registro de recepción de materia prima se debe realizar acorde a los item del formato entre lote, fecha de vencimiento, temeperatura de refrigeración.		0		0		0		0		0		0		0		0		0
	El registro de temperatura de alimentos en la recepción de debe realizar a todos los alimentos sin importar su naturaleza.		0	1			0	1			0		0	1		1		1	
	POS TEST																		
	La toma de temperaturaas de refrigeradores y congeladores se debe realiza tres veces al dia.		0		0		0		0		0		0		0		0		0
	El registro de temperatura de refrigeradores y congeladores se realiza inmediatamente se realiza la toma en el equipo con el termómetro digital de punzón.		0		0		0		0		0		0		0		0		0
	Es correcto registrar la temperatura sin haber realizado en físico la operación de la toma de temperatura.	1	0		0		0		0		0		0		0		0		0
	Es claro que la toma de temperatura en alimentos y equipos se debe realizar de manera estricta en los momentos que se requiere y hacer su registro.		0		0		0		0		0		0		0		0		0
INSTRUCTIVO: formato de acompañamiento al servicio de alimentos	PRE TEST																		
	Existe un documento para realizar seguimiento a la operación del servicio de alimentos.		0		0		0		0		0		0	1		1		1	
	Se evalua el proceso de servido a diario.	1	0		0		0		0		0		0		0		0		0
	POS TEST																		
	El objetivo de realizar seguimiento y acompañamiento al servicio de allimentos es la verificación del cumplimiento de lo dispuesto en anexo técnico.		0		0		0		0		0		0		0		0		0
	El formato evalua las condiciones generales higienico sanitarias de los manipuladores de alimentos.		0		0		0		0		0		0		0		0		0
	El formato evalua las caracteristicas de materia prima que se utiliza para la preparación de alimentos.		0		0		0		0		0		0		0		0		0
	El formato evalua caracterisiticas estructurales de la zona del comedor.		0		0		0		0		0		0		0		0		0
ACTUALIZACION COVID 19	PRE TEST																		
	ES CIERTO QUE HAN CAMBIADO LAS DISPOSICIONES PARA EL AISLAMIENTO POR PRESENCIA DE COVID 19		0		0		0		0		0		0		0		0		0
	ES CIERTO QUE ANTE CUALQUIER SINTOMA LA PERSONA DEBE SER AISLADA	1		1		1		1		1		1		1		1		1	
	UNA PERSONA MAYOR QUE REGRESA DE HOPSITALIZACIÓN DEBE SER AISLADA POR 15 DIAS.	1		1		1		1		1		1		1		1		1	
	POS TEST																		
	EN LA SOCIALIZACION SE HACE CLARO QUE SI TLA PERSONA MAYOR TIENE SINTOMAS DE FIEBRE, MALESTAR GENERAL, TOS, RINORREA, PASA A ASILAMIENTO PREVENTIVO POR 7 DIAS..		0		0		0		0		0		0		0		0		0
	PARTICIPANTES QUE ESTEN EN AISLAMIENTO PREVENTIVO POR REINGRESO DE ESTANCIA HOSPITALARIA COMERAN EN HABITACIÓN CON MENAJE Y BANDEJA MARCADA.		0		0		0		0		0		0		0		0		0
	ES DE ESTRICTO CUMPLIMIENTO EL USO DE TAPABOCA DENTRO DE LA UNIDAD OPERATIVA.		0		0		0		0		0		0		0		0		0
	EL MENAJE DE PARTICIPANTES AISLADOS O CON SÍNTOMAS O CON PRUEBA POSITIVA PARA COVID DEBE SER LAVADO Y DESINFECTADO APARTE Y DE ULTIMAS.		0		0		0		0		0		0		0		0		0