ACTA N° 926

FECHA: Bogotá, enero, 23 - 24 de 2023.

HORA: 6:30 am

LUGAR: Comunidad de Cuidado Tierra de Sol.

TEMA: Capacitación en BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) a los manipuladores de alimentos: Acciones preventivas y correctivas.

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

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo de bienvenida y agradecimiento por asistencia.

2. Acciones correctivas y preventivas.

OBJETIVO: Socializar aspectos relevantes a tener en cuenta en el manejo de las Buenas Prácticas de Manufactura – Acciones correctivas y preventivas.

INTRODUCCIÓN: Acorde a lo estipulado la resolución 2674 de 2013, los manipuladores de alimentos deben capacitarse mensualmente en temas relacionados con las BPM: 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, así como de prevenir alteraciones en el estado de salud de cada uno durante el funcionamiento del servicio. Se realiza la identificación de temperaturas y tiempos de cocción adecuados para diversos alimentos que podrían representar riesgo para la salud

DESARROLLO:

1. Saludo de bienvenida y agradecimiento por asistencia

La profesional en Nutrición de la Comunidad de Cuidado Tierra de Sol da la bienvenida a los asistentes y agradece la participación en la actividad.

2. Acciones correctivas y preventivas.

	CORPORACIÓN MULTIETNIAS PROTOCOLO DE MEDIDAS PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS EN CUANTO AL ESTADO DE SALUD DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Código: NA Versión: 2 Fecha: noviembre 2022 Página: 1 de 7

/

1. Objetivo

Establecer las acciones a seguir en los eventos donde se identifiquen alteraciones de salud de alguno de los manipuladores del servicio in situ o con anterioridad que ponga en riesgo la operación del servicio por riesgo de contaminación de los alimentos que se manipulan en la unidad operativa Comunidad de Cuidado Tierra de Sol.

2. Marco conceptual

Como parte del objetivo de garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos suministrados, la entidad realiza el seguimiento y control de la calidad microbiológica de las materias primas, alimentos y procesos de buenas prácticas de manufactura (BPM) aplicados en la operación de los servicios de alimentación. Dentro de estas acciones se debe contemplar puntos críticos que generen posible riesgo de contaminación de los alimentos por parte de los manipuladores de alimentos especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen.

Para los servicios sociales de operación tercerizada para garantizar materias primas y alimentos óptimos para los participantes, los asociados deben seguir los criterios de calidad e inocuidad establecidos en los anexos técnicos que hacen parte integral del convenio.

2.2. La importancia de las Buenas Prácticas de Manufactura – BPM y el óptimo estado de salud de las operarias del servicio de alimentos

Las BPM son todas aquellas prácticas realizadas durante la operación del servicio de alimentación que deben garantizar alimentos en condiciones ideales de calidad e inocuidad, tal como lo define la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

En la preparación de alimentos y específicamente para los casos de alertas microbiológicas, las BPM reducen el riesgo de contaminación alimentaria y generación de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).

Por esto, es importante tener en cuenta los cuatro pilares de las BPM que garantizan la inocuidad alimentaria:

Tabla 1. Buenas prácticas de manufactura

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	
1	Realizar cocción adecuada
2	Mantener temperaturas de seguridad
3	Evitar contaminación cruzada
4	Verificar estado de salud de manipuladores

Fuente: Organización Mundial de la Salud.

2.2.4. Estado de salud de los manipuladores de alimentos

La Resolución 2674 de 2013 exige contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos, se deben tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico por lo menos una vez al año. Sin embargo, los supervisores de los manipuladores y/o personas responsables de las unidades operativas deben hacer una verificación permanente del estado de salud de los manipuladores de alimentos.

4. Desarrollo del protocolo

4.1. Generación de alerta

Cuando el manipulador del servicio de alimentos reporta directamente a la nutricionista y/o responsable del servicio de las manifestaciones físicas de enfermedad o la profesional evidencia durante la operación del servicio síntomas de enfermedad en alguna de las manipuladoras.

Si finalmente se confirma la presencia de enfermedad y se genera la alerta, se emite verbalmente por parte del mismo manipulador al profesional en nutrición o a responsable del servicio y/o auxiliar administrativa para activar la ruta de acción.

[15] Oxford Living Dictionaries.

4.2. Tipos de alertas acorde al riesgo:

Los asistentes no tuvieron preguntas sobre el tema.





Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Cumplimiento de lo expuesto en el anexo técnico	Manipuladores de alimentos.	Inmediato

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

Elaboró: Sandra Robayo S.

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 1

Tema: Capacitación en BPM: ¨Almacenamiento: acciones preventivas y correctivas"

Lugar: Comunidad de cuidado Tierra del Sol

Fecha y hora: 23 - 24 enero 2023 6:30 am

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	Cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3054000205	
2	Claudia Yulieth Silva	1115858064	Comunidad Tierra de Sol	Auxiliar	Cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3224089308	Yuliet silva
3	Luis Lopez Fonseca	1012389812	Comunidad Tierra de Sol	Auxiliar	Cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3134011215	
4	Sonia Tabares	38756555	Comunidad Tierra de Sol	Auxiliar	Cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3112924644	Sonia T
5	Danilsa Baloco	26176694	Comunidad Tierra de Sol	Auxiliar	Cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3228983587	Danilsa
6	Sandra Robayo S	52198195	Comunidad Tierra de Sol	Nutricionista	Cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3108529931	
7	Isabel Tano	50955550	Comunidad Tierra de Sol	Auxiliar	Cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3204767785	
8	Diana Navaja	30657924	Comunidad Tierra de Sol	Auxiliar	Cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3184039084	
9	Astrid Carreño	1065847339	Comunidad Tierra de Sol	Auxiliar	Cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3186976256	ASTRID CR
10	Fanny Bravo	22549671	Comunidad Tierra de Sol	Auxiliar	Cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3202516294	Fanny Bravo

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.