ACTA N° 0217

FECHA: Fusagasugá, 25 de octubre del 2021

HORA: 10:30 a.m. – 11:30 a.m.

LUGAR: Servicio de alimentos

TEMA: Protocolo COVID y BPM y su normatividad

ASISTENTES: Auxiliares del servicio, nutricionista.

ORDEN DEL DÍA:

1. Convocatoria a los asistentes.
2. Pre-test.
3. Desarrollo de la actividad.
4. Postest.
5. Cierre.

Objetivo: Socializar el protocolo covid, en lo que refiere a la actualización realizada desde en ente nacional, así mismo socializar las generalidades de las buenas prácticas de manufactura

Introducción: Los coronavirus (CoV) son virus que surgen periódicamente en diferentes áreas del mundo y que causan Infección Respiratoria Aguda (IRA), es decir gripa, que pueden llegar a ser leve, moderada o grave. El nuevo Coronavirus (COVID-19) ha sido catalogado por la Organización Mundial de la Salud como una emergencia en salud pública de importancia internacional (ESPII). Se han identificado casos en todos los continentes y, el 6 de marzo se confirmó el primer caso en Colombia. La infección se produce cuando una persona enferma tose o estornuda y expulsa partículas del virus que entran en contacto con otras personas.

Escaneado con CamScanner

El almacenamiento de alimentos permite que los alimentos se consuman durante algún tiempo relativamente largo (generalmente semanas o meses) después de la cosecha en lugar de hacerlo de forma inmediata. Es una habilidad doméstica tradicional y, en la forma de logística de alimentos, una actividad industrial y comercial importante. La Conservación de los alimentos, el almacenamiento y el transporte de alimentos, incluida la entrega oportuna a los consumidores, son importantes para la seguridad alimentaria, especialmente para la mayoría de las personas que, en todo el mundo, dependen de otros para producir sus alimentos.

Materiales: Instructivo de almacenamiento, esferos de colores.

DESARROLLO:

1. Se realiza la convocatoria del personal del servicio de alimentos.

2. Se realiza el pre-test obteniendo los siguientes resultados:

Nombre	Respuestas correctas	Respuestas incorrectas
Lucy Piza González	2	1
Andrés Gerardo Cangrejo	2	1
Alejandra León	2	1
Jesica Suarez	1	2
María Morales Rivera	0	3
Nubia Heidy Ramos Martínez	2	1

3. Se realiza la socialización de generalidades de las BPM

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son los requerimientos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas disminuyendo los riesgos inherentes a la producción.

Escaneado con CamScanner

Así mismo se socializan las diferentes acciones que se manejan dentro del servicio de alimentos para el manejo adecuado de la zona de aislamiento, con respecto a la marcación de la loza correspondiente.

4. Se resuelven dudas de los asistentes.

5. Se realiza el postest obteniendo los siguientes resultados:

Nombre	Respuestas correctas	Respuestas incorrectas
Lucy Piza González	3	0
Andrés Gerardo Cangrejo	3	0
Alejandra León	3	0
Carlos Mario	3	0
María Morales Rivera	3	0
Nubia Heidy Ramos Martínez	3	0

Se observa que el 100% de los participantes mejoraron su conocimiento frente al tema.

6. Se realiza cierre de la reunión.

Escaneado con CamScanner

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de noviembre de 2021

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Ana Elsa Herrera	Coordinadora	Comunidad de cuidado Hogar San José Soacha	
Mónica Salgado S	Nutricionista	Comunidad de cuidado Hogar San José Soacha	

Anexos: Evidencia fotográfica y planilla de asistencia.

Elaboró: Mónica Salgado

Escaneado con CamScanner

EVIDENCIA FOTOGRAFICA





Escaneado con CamScanner

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: 2 de 2

Tema: Protocolo covid y BPM y su normalidad Lugar: Servicio de alimentos Fecha y hora: 25 de oct. 10:30 am

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Jessica suarez	1072496086	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Aux cocina	—o—o—	3208364977	Jessica suarez
2	Hector Romero	7061744477	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Manager		3144328221	Hector
3	Ruth Ricaurte	52'325.732	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Aux Cocina	—o—	321311 0035	Ruth Ricaurte
4	Alejandra León J.	1069747499	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Aux. cocina		3214623200	
5	Andrés Congreso h.	1069748594	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	operario cocina		3241227049	
6	Sergio Sanchez	1069769616	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Aux Cocina		3196959440	Sergio
7	Leyla	30972322	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Recepcionista		3112583320	Leyla
8	Maria Morales	1078828440	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Aux. cocina	—o—	3234967935	Maria M
9	Monica Salgado S.	1010963706	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Nutricionista	—o—	3144743460	
10.	Hna Elia Medina	50906307	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita	Coordinadora	— —	3128569459	Hna Elia Medina
			Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita				

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.

Escaneado con CamScanner