**ACTA N° 288**

FECHA: Fusagasugá, 29 de noviembre del 2021

HORA: 10:00 am a 11:00 am

LUGAR: Servicio de alimentos

TEMA: Generalidades de BPM y el instructivo de distribución de alimentos

ASISTENTES: Auxiliares del servicio, tecnólogo en gastronomía, nutricionista.

ORDEN DEL DÍA:

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

Objetivo: Identificar las principales generalidades de las buenas prácticas de manufactura y recordar el proceso de servido y distribución en el servido de alimentos.

Introducción:

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



Escaneado con CamScanner

con las condiciones sanitarias adecuadas disminuyendo los riesgos inherentes a la producción.

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 | 1 | 2 |
| Andrés Gerardo Cangrejo | 1 | 2 |
| Yesica Suarez | 2 | 1 |
| Alejandra León | 2 | 1 |
| Ruth Rico | 1 | 2 |
| María Morales Rivera | 0 | 3 |
| Nubia Heidy Ramos Martínez | 2 | 1 |

3. Se realiza la explicación del proceso de La sigla BPM significa **Buenas Prácticas de Manufactura**, y de entrada las palabras Buenas Prácticas nos dicen mucho: nos dicen que hay ciertos parámetros o técnicas para ejercer nuestra labor e indiscutiblemente nos dicen que debemos hacer las cosas bien. La palabra Manufactura se refiere al proceso de elaboración de un producto que se realiza con las manos o con ayuda de máquinas, es decir que la manufactura no se limita solamente a los alimentos pero hoy nos referiremos exclusivamente a ellos.

4. Adicionalmente se explican las actividades del proceso de servido y distribución.

ACTIVIDAD 1. Organización del área destinada para servir los alimentos

En el área de preparación de alimentos debe destinarse un espacio para el servido



Escaneado con CamScanner

de los alimentos. Esta área debe estar organizada e higienizada previamente de acuerdo a lo establecido en el Plan de saneamiento.

ACTIVIDAD 2. Alistamiento del menaje para el servido de alimentos

Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberá ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar lavados y desinfectados, secos y listos para su uso.

Dentro de los utensilios más usados a la hora de servir están cucharas y vasos medidores, pocillos, cucharones, trinches, pinzas, vasos. Debe evitarse la manipulación excesiva de los alimentos y no servir ningún alimento o preparación directamente con las manos o guantes.

Para probar los alimentos y verificar si cuentan con la calidad organoléptica para el servido, deben utilizarse dos cucharas, una se utiliza para sacar el alimento del recipiente, este alimento se pasa a la otra cuchara para probarlo, la cuchara con la que se prueba NO puede volver a usarse sin que se haya realizado el proceso de limpieza y desinfección.

ACTIVIDAD 3. Conocer las porciones a servir y las preparaciones, según el grupo de edad de los participantes definido en la minuta patrón.

Para realizar el servido de los alimentos la persona responsable debe consultar en la minuta patrón las porciones que se deben servir a los participantes de acuerdo a la preparación y grupo de edad.

ACTIVIDAD 4. Servir en el menaje con los utensilios estandarizados y distribuir a los participantes.

En el momento de realizar el servido de los alimentos estos deben servirse en menaje previamente lavado, desinfectado y seco, con los cubiertos requeridos para ser entregados a los participantes de tal forma que la presentación de los alimentos invite a disfrutarlos, por lo tanto, se deben seguir las recomendaciones.



Escaneado con CamScanner

5. Se resuelven dudas de los asistentes.

6. Se realiza el postest obteniendo los siguientes resultados:

| Nombre | Respuestas correctas | Respuestas incorrectas |
|---|---|---|
| Lucy Piza González | 3 | 0 |
| Andrés Gerardo Cangrejo | 3 | 0 |
| Yesica Suarez | 3 | 0 |
| Alejandra León | 3 | 0 |
| Ruth Rico | 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.

7. Se realiza cierre de la reunión.

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



Escaneado con CamScanner

En constancia de lo anterior firman:

| Nombres y Apellidos | Cargo o Tipo de vinculación | Dependencia | Firma |
|---|---|---|---|
| Hna Elia Hurtado | Coordinadora | Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita | |
| Monica Salgado | Nutricionista | Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita | |
| | | Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita | |

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<br>FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA | Código: FOR-GD-023<br>Versión: 0<br>Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020<br>Página: 1 de 1 |
|---|---|---|

Tema: Generalidades de BPM y el instructivo de distribución. Lugar: Servicio de alimentos Fecha y hora: 24 de noviembre 10am

| Ítem | Nombres y Apellidos | Documento de identidad | Entidad o Dependencia | Rol / Cargo | Correo electrónico | Teléfono y Ext. / Celular | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 01 | Andres Congrejo | 1069743594 | Comunidad Cuidado Hogar San José Saramita | Cocinero | — | 3214277449 | |
| 02 | Jessica Suarez | 1072496086 | Comunidad Cuidado Hogar San José Saramita | Aux cocina | — | 3208364977 | Jessica Suarez |
| 03 | [illegible] | 1069710492 | Comunidad Cuidado Hogar San José Saramita | Aux cocina | — | 3144323321 | [illegible] |
| 04 | Ruth Rico | 52'325732 | Comunidad Cuidado Hogar San José Saramita | Aux Cocina | — | 3213110035 | |
| 05 | Sergio Sanchez | 1069956976 | Comunidad Cuidado Hogar San José Saramita | Aux Cocina | — | 3196554740 | |
| 06 | [illegible] | 3097377 | Comunidad Cuidado Hogar San José Saramita | [illegible] | — | 3112589736 | [illegible] |
| 07 | Alejandra Leon | 1069747459 | Comunidad Cuidado Hogar San José Saramita | Cocina | — | 3217462200 | |
| 08 | Monica Salgado | 1070963706 | Comunidad Cuidado Hogar San José Saramita | Nutricion | — | 3142473460 | |
| 09 | Ana Elsa Novoa | 50906307 | Comunidad Cuidado Hogar San José Saramita | Coordinadora | — | 3128369459 | |
| | | | Comunidad Cuidado Hogar San José Saramita | | | | |
| | | | Comunidad 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