ACTA N° 85

FECHA: Fusagasugá, marzo 11 de 2024

HORA: 10: 30 am – 11:30 am

LUGAR: Hogar San José Saramita

TEMA: Buenas Prácticas de manufactura: Generalidades BPM

ASISTENTES: Técnico en gastronomía y Auxiliares de cocina de la comunidad de cuidado Hogar San José Saramita

ORDEN DEL DÍA:

1. Bienvenida y aplicación de pretest
2. Capacitación Buenas Prácticas de manufactura: Generalidades y normatividad
3. Aplicación de postest y respuesta a inquietudes y dudas.

DESARROLLO:

1. Bienvenida y aplicación de pretest

NOMBRE	RESPUESTAS CORRECTAS	RESPUESTAS INCORRECTAS
Michael Rodríguez	1	1
Sandra Farfán	1	1
Lina Becerra	1	1
Saylly Prieto	0	2
Andrea Cortes	1	1
Daniel Sánchez	2	0
Mayerly Manjarres	0	2

2. Capacitación Buenas Prácticas de manufactura: Generalidades BPM

Se dio inicio a la capacitación explicando que las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son una herramienta básica para la obtención de alimentos seguros, que se centralizan en prácticas de higiene y de manipulación de los alimentos que deben

cumplir los establecimientos. Son procedimientos que se aplican en el procesamiento de alimentos y su utilidad radica en que nos permite diseñar adecuadamente la planta y las instalaciones, realizar en forma eficaz los procesos y operaciones de elaboración, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. La implementación de estas prácticas permite reducir/minimizar los peligros en los alimentos y de esta forma prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos.

La aplicación de las BPM debe realizarse en todos los establecimientos que elaboran, expenden y comercializan alimentos y deben extenderse a las actividades que incluyen el transporte y distribución de alimentos. En su implementación deben aplicarse las medidas preventivas y de control necesarias con el objetivo de reducir los peligros.

Localización y acceso

Ubicados en lugares aislados de cualquier foco de contaminación que comprometan la salubridad, inocuidad del producto, minimizando potencialmente poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad

Adicionalmente, sus accesos y alrededores deben mantener limpios y libres de acumulación de basuras. Especialmente los centros de acopio y las plantas de procesamiento deben tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario, el estancamiento de humedad y la presencia de otras fuentes de contaminación para el producto.

Los centros de acopio deben estar diseñados y construidos de manera que proteja áreas de almacenamiento y procesamiento e impida la entrada de polvo, lluvia, plagas, animales domésticos, u otros contaminantes.

Limpieza y Desinfección de Áreas e Instalaciones

Estos lugares, donde se realizan actividades con alimentos o productos agroindustriales, deben contar con un programa de limpieza y desinfección, en cual se documentan los procedimientos y operaciones empleados para tal fin.

Operación con Personal Calificado

El personal manipulador de productos frescos y procesados debe tener un certificado médico para desempeñar la actividad. Es importante efectuarse los exámenes cada vez que se considere necesario o al menos una vez al año por

razones clínicas y epidemiológicas, disminuyendo las posibilidades de contaminar los productos que se manipulen.
Todas las personas que realizan manipulación de productos frescos y procesados, deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas y de inocuidad en la manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados en las labores que demanden contacto directo con el producto, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación del mismo. Se debe tener un plan de capacitación continuo y permanente para las personas encargadas de manipular el producto, desde el momento en que se empiecen a desarrollar actividades de manipulación y operación. Posteriormente, el plan de capacitación debe ser fortalecido mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización.

Los trabajadores de unidades productivas y plantas de procesamiento, deben contar con los equipos de protección personal, así como la indumentaria apropiada para desarrollar las diversas actividades propias de procesos productivos. Debe haber baños fijos o móviles, en número suficiente para los trabajadores; se deben mantener limpios, en buen estado, ventilados y las puertas deben cerrar adecuadamente. Los baños deben contar con: caneca para disposición de residuos, papel higiénico, lavamanos, agua potable, jabón y toallas. Cuando se tienen enfermedades contagiosas o síntomas relacionados, no se deben manipular alimentos frescos, pues se pondría en riesgo la inocuidad y salubridad del producto.

Disposición de residuos sólidos

Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de los centros de acopio y las áreas de producción; y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores y se evite el refugio y alimento de animales y plagas. Adicionalmente se recomienda no ingerir alimentos tanto en áreas de recolección, clasificación y almacenamiento. Se deben disponer de recipientes rotulados para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes. Se debe instalar basureros en zonas estratégicas del predio y arrojar la basura en éstos, una vez terminado el día de trabajo, para su posterior clasificación. En operaciones de recolección, es común que se generen diversos residuos propios de la actividad.

Identificación y Control de Riesgos y/o Contaminación

Los productos y el personal manipulador, pueden ser sometidos a diversos riesgos y contaminantes, los cuales pueden afectar considerablemente la inocuidad del producto, su seguridad y el bienestar laboral de las personas que desarrollen las operaciones en la unidad productiva.

Contaminación Física: Corresponde a elementos extraños que puedan ser agregados accidentalmente al producto, en cualquiera de sus etapas y que se mezcla con este. Ejemplo: Fragmentos de vidrio, metal, madera, residuos de otros productos y otras partículas que generan contaminación.

Contaminación Química: Se produce por infiltración en los alimentos de plaguicidas, fertilizantes u otras sustancias similares y por mal uso de productos de limpieza. Es importante que cada producto empleado tenga el correcto rotulado, minimizando de esta manera, los riesgos por contaminación química.

Contaminación Biológica: Se produce por la presencia de microrganismos como bacterias, hongos y levaduras, que puedan afectar sustancialmente el producto desarrollando procesos de degradación de la materia orgánica. Otro tipo de agente contaminante corresponde a la presencia y proliferación de plagas, las cuales atentan contra la calidad de productos frescos y procesados.

Alérgenos alimentarios:

Un plan eficaz de control de alérgenos depende de mantener los ingredientes y alimentos alergénicos separados de los demás productos desde el momento en que entran en las instalaciones hasta que se introducen en la línea de producción y más allá. Se debe hacer todo lo posible por identificar visiblemente los alérgenos y aislarlos — en cada etapa — de los demás alimentos, ingredientes y equipo. ¿Cuáles son los principales alérgenos alimentarios? Los alimentos o grupos de alimentos principales alérgenos son la leche, los huevos, el pescado, los mariscos con caparazón (p. ej. los camarones, el cangrejo, la langosta), las nueces (p. ej. las almendras, las nueces de Castilla, las pacanas, etc.), los cacahuates, el trigo y la soya. No siempre se puede prevenir la contaminación cruzada. Sin embargo, al desarrollar e implementar un plan de control de alérgenos, se puede prevenir o al menos disminuir la contaminación cruzada de alérgenos en la medida de lo posible. El plan de control de alérgenos es un documento escrito que establece los controles implantados con respecto al almacenamiento, manejo y procesamiento de

alérgenos y la identificación de los lugares en donde es posible que ocurra la contaminación cruzada.

3. Aplicación de postest y respuesta a inquietudes y dudas

Se realiza post-test en donde se evidencia que el 100% de las participantes mejoran en sus saberes con la capacitación impartida.

NOMBRE	RESPUESTAS CORRECTAS	RESPUESTAS INCORRECTAS
Michael Rodriguez	2	0
Sandra Farfán	2	0
Lina Becerra	2	0
Saylly Prieto	2	0
Andrea Cortes	2	0
Daniel Sanchez	2	0
Mayerly Manjarres	2	0

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Aplicar conocimientos adquiridos en la capacitación en el diario quehacer	Técnico en gastronomía y operarios de cocina	Inmediata y diariamente
Solucionar inquietudes cada vez que el personal así lo requiera	Nutricionista	Inmediatamente

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día 15 de abril de 2024

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Giovanna Ramírez	Nutricionista	Hogar San José Saramita	
Fernando Salcedo	Coordinador	Hogar San José Saramita	

Anexos: Evidencia fotográfica, planilla de asistencia, pre y pos test.
Elaboró: Martha Giovanna Ramírez

EVIDENCIA FOTOGRAFICA



PRE

TEST

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM PRE TEST

NOMBRE Andrea Cortes FECHA 11/03/2024

1. Mencioné 2 aspectos de BPM a tener en cuenta en el área de almacenamiento

Limpieza
Rotacion
Fechas de vencimientos

2. Mencioné 3 posibles alergenos alimentarios

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM PRE TEST

NOMBRE Sadrufer fer FECHA 11/03/2024

1. Mencioné 2 aspectos de BPM a tener en cuenta en el área de almacenamiento

- Rotular el producto del mas antiguo al mas actual
- Mantener una area bien aseada

2. Mencioné 3 posibles alergenos alimentarios

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM PRE TEST

NOMBRE Lina Becerra FECHA 11/03/2024

1. Mencioné 2 aspectos de BPM a tener en cuenta en el área de almacenamiento

- Los alimentos de pio no pierdan su cadena de refrigeracion
- Primera entrada primera salida.

2. Mencioné 3 posibles alergenos alimentarios

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM PRE TEST

NOMBRE Yicled Rodriguez FECHA 11/03/2024

1. Mencioné 2 aspectos de BPM a tener en cuenta en el área de almacenamiento

PEPS
Rotulacion

2. Mencioné 3 posibles alergenos alimentarios

Microorganismos
Virus
Bacterias

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM PRE TEST

NOMBRE Scylla Prieto FECHA 11/03/2024

1. Mencioné 2 aspectos de BPM a tener en cuenta en el área de almacenamiento

Tener guantes Puestos a la Hora de tomar muestra, Sarriy las muestras, antes de servir el almuerzo

2. Mencioné 3 posibles alergenos alimentarios

NO se

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM PRE TEST

NOMBRE Mayerly Mayorres FECHA 11/03/2024

1. Mencioné 2 aspectos de BPM a tener en cuenta en el área de almacenamiento

2. Mencioné 3 posibles alergenos alimentarios

HOGAR SAN JOSE SARAMITA

BPM PRE TEST

NOMBRE Daniel Sánchez FECHA 11/03/2024

1. Mencioné 2 aspectos de BPM a tener en cuenta en el área de almacenamiento

Que no esté cerca de paso

Ventilación e iluminación adecuada

2. Mencioné 3 posibles alergenos alimentarios

- Pimiento
- lácteos
- mariscos.

POS

TEST

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM POS TEST

NOMBRE Michael Rodriguez FECHA 11/03/2024

1. Mencioné 2 aspectos de BPM a tener en cuenta en el área de almacenamiento
Ambiente limpio y fresco
PEPS

2. Mencioné 3 posibles alergenos alimentarios
Leche
Huevo
Pescado

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM POS TEST

NOMBRE Saylly Prieto FECHA 11/03/2024

1. Mencioné 2 aspectos de BPM a tener en cuenta en el área de almacenamiento
Ambiente limpio y Fresco
mantener las puertas cerradas
y buena iluminacion

2. Mencioné 3 posibles alergenos alimentarios
la leche, el Huevo, mariscos
trigo

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM POS TEST

NOMBRE Andrea cortes. FECHA 11/03/2024

1. Mencioné 2 aspectos de BPM a tener en cuenta en el área de almacenamiento
- Limpieza y desinfección
- Temperatura adecuada
- Materias Primas Rotuladas

2. Mencioné 3 posibles alergenos alimentarios
- La leche
- El Huevo
- Pescados
- El trigo

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM POS TEST

NOMBRE Mayerly Mayorres. FECHA 11/03/2024

1. Mencioné 2 aspectos de BPM a tener en cuenta en el área de almacenamiento
Buena iluminación
Buena ventilación

2. Mencioné 3 posibles alergenos alimentarios
- la leche
- Pescado
- El Trigo

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM POS TEST

NOMBRE Daniel Sánchez FECHA 11/03/2024

1. Mencioné 2 aspectos de BPM a tener en cuenta en el área de almacenamiento
- Rotación adecuado de materia prima PEPS
- Limpieza y desinfección

2. Mencioné 3 posibles alergenos alimentarios
- Lácteos (algunos)
- Huevos
- Nani
- Pimienta

HOGAR SAN JOSE SARAMITA
BPM POS TEST

NOMBRE Lina Becerra FECHA 11/03/2024

1. Mencioné 2 aspectos de BPM a tener en cuenta en el área de almacenamiento
- limpieza en todas las areas
- Rotulacion para la materia prima

2. Mencioné 3 posibles alergenos alimentarios
Leche, pescado, Huevos

HOGAR SAN JOSE SARAMITA

BPM POS TEST

NOMBRE Sandra Tafur FECHA 11/03/2024

1. Mencioné 2 aspectos de BPM a tener en cuenta en el área de almacenamiento

Limpieza y desinfeccion de las Areas.
temperaturas adecuadas
Ventilacion Ambientes limpios y frescos.

2. Mencioné 3 posibles alergenos alimentarios

leche, Huevos, Pescados, trigo
Soya

	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL	Código: FOR-GD-023
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Versión: 1
		Fecha: Memo 20230223863 - 14/08/2023
		Página: 1 de 1

1. Tema: BPM: Generalidades 2. Lugar: Hogar San José Saramita 3. Fecha y hora: 11/03/2024 10:30 am - 11:30 am.

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	Tatiana Prieto	1000516348	Hogar San Jose Saramita	Opera via de cocina	contratista		3218945812	Sayily Prieto
2	Mayerly Mayorres	35'250.306	Hogar San José Saramita	operaria de cocina	Contratista		3142464390	
3	Andrea Cortes	1069734452	Hogar San Jose Saramita	operaria de cocina	Contratista		3118713992	Andrea Cortes
4	Sandra Farfan	53930716	Hogar San. Jose Saramita	Operaria de cocina	contratista		3204171514	
5	Lina Becerra	1070608386	cc Hogar san Jose Saramita	operario de cocina	contratista		3118287585	Lina B.
6	DanielSánchez	1015915204	cc Hogar san JoseSaramita	Operario cocina	Aprendiz SENA		3143149315	
7	Michael Rodriguez	1071549276	Hogar San José Saramita	T. Cocina	Contratista		3126247046	
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.