ACTA N° 016

FECHA: Sasaima, Cundinamarca 25/01/2024

HORA: 10:30 am – 11:30 am

LUGAR: Comunidad de Cuidado Hogar San José Sasaima

TEMA: Conceptualizaciones generales de buenas prácticas de manufactura, y formato muestreo de porciones servidas

ASISTENTES: Nutricionista, coordinadora de unidad operativa, y demás asistentes en el listado de asistencia.

ORDEN DEL DÍA

1. Presentación del tema
2. Desarrollo del tema
3. Fin de la socialización.

OBJETIVO: Realizar evaluación de conceptos e identificación de conocimientos por parte del equipo manipulador de alimentos frente a los temas desarrollados en las socializaciones desarrolladas en el año 2023, y dar a conocer el manejo del formato muestreo porciones servidas.

INTRODUCCIÓN:

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en el servicio de alimentos son un conjunto de normas y procedimientos diseñados para garantizar la seguridad y la calidad de los productos alimenticios desde su producción hasta su consumo. Estas prácticas se basan en principios científicos y regulaciones gubernamentales que abordan aspectos críticos como la higiene, el control de la temperatura, la manipulación adecuada de alimentos y la prevención de la contaminación.

Uno de los pilares fundamentales de las BPM es la higiene personal. Los trabajadores de la industria alimentaria deben mantener una limpieza adecuada en sus manos y cuerpos, utilizando ropa protectora adecuada y evitando comportamientos que puedan contaminar los alimentos, como fumar o tocarse la cara mientras trabajan.

La limpieza y desinfección de las instalaciones y equipos también son aspectos esenciales de las BPM. Las superficies de trabajo, los utensilios de cocina y los equipos utilizados en la preparación de alimentos deben limpiarse regularmente para evitar la proliferación de bacterias y otros microorganismos dañinos.

El control de la temperatura es otro aspecto crítico de las BPM. Los alimentos perecederos deben almacenarse y manipularse dentro de rangos de temperatura seguros para prevenir el crecimiento bacteriano. Asimismo, es importante garantizar que los alimentos se cocinen adecuadamente para eliminar cualquier bacteria presente.

La prevención de la contaminación cruzada es otro principio clave de las BPM. Esto implica separar físicamente alimentos crudos de alimentos listos para consumir, utilizando tablas de cortar y utensilios diferentes para cada tipo de alimento, y evitando el contacto entre alimentos crudos y cocidos.

Además, las BPM también incluyen la capacitación adecuada del personal, el mantenimiento de registros precisos de los procesos de producción y la implementación de un sistema efectivo de monitoreo y control de calidad.

En resumen, las Buenas Prácticas de Manufactura en el servicio de alimentos son fundamentales para garantizar la seguridad, la calidad y la inocuidad de los productos alimenticios, protegiendo la salud de los consumidores y promoviendo la confianza en la industria alimentaria.

DESARROLLO

De acuerdo con el cronograma de capacitaciones de Buenas Prácticas de Manufactura, y el de aporte alimentario de la Comunidad de cuidado, para el mes de enero 2024, se desarrolló la capacitación con el tema, Conceptualizaciones generales de buenas prácticas de manufactura, y formato muestreo de porciones servidas, a la cual se convocó al 100% de las manipuladoras de alimentos, y a la cual asistió el 100%, a fin de dar cumplimiento con las solicitudes del anexo técnico del presente contrato.

Como primer momento se realizó la convocatoria al equipo manipulador de alimentos, conformado por 8 manipuladoras de alimentos y 1 técnico en gastronomía, a través de plataforma de mensajería instantánea WhatsApp, en donde se indicó hora, fecha y lugar en donde se desarrollaría la socialización del mes.
El día de la socialización, se realizó primero haciendo entrega del pretest, el cual evaluó los conocimientos frente a las conceptualizaciones generales de buenas prácticas de

manufactura, y formato muestreo de porciones servidas, y la responsabilidad de cada una de las manipuladoras para evitar la contaminación de los alimentos, o algún accidente.

Esta socialización, se realizó en tres momentos, primero, se hizo entrega del pretest, y se aplicó, posteriormente se desarrolló el tema, y finalmente se aplicó el post test.
Hallazgos encontrados en la socialización:
Durante la socialización, se evidenció que todas las manipuladoras de alimentos, reconocieron la importancia de identificar el adecuado manejo de las BPM al interior del servicio de alimentos, con el fin de generar adecuados procesos de limpieza y desinfección sin poner en riesgo la calidad de los alimentos.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Aplicar los conocimientos aprendidos en las labores diarias que se realizan en la comunidad de cuidado	Equipo manipulador de alimentos y equipo de servicios generales	Inmediata
No aplica	No aplica	No aplica

CONVOCATORIA. Se convoca nueva reunión para el mes de febrero 2024.

REGISTRO FOTOGRÁFICO







En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Hna. Nubia Moya	Coordinadora	Comunidad de Cuidado Hogar San José Sasaima	
Luisa Camila Vargas Sánchez	Nutricionista Dietista	Comunidad de Cuidado Hogar San José Sasaima	

Anexos: Listado de asistencia, pre test y post test.

Elaboró: Camila Vargas Sánchez, Nutricionista Unidad operativa

Jenifer Leal

Pregunta: ¿Cuál de las siguientes acciones contribuye a mantener la seguridad alimentaria en un establecimiento de servicios de alimentos?

a) No lavarse las manos antes de manipular alimentos.

b) Almacenar alimentos a temperaturas peligrosas.

c) Utilizar utensilios y superficies limpias. ✓

d) Reutilizar aceites de fritura sin filtrar.

Pregunta: ¿Cuál es un paso importante para prevenir la contaminación cruzada en una cocina?

a) Cocinar todos los alimentos a la misma temperatura.

b) Almacenar productos químicos junto a los alimentos.

c) Utilizar tablas de cortar de colores diferentes para carne cruda y productos frescos. ✓

d) Combinar ingredientes crudos y cocidos en el mismo recipiente.

Pregunta: ¿Qué significa el término "temperatura de peligro" en el contexto de la seguridad alimentaria?

a) Una temperatura que hace que los alimentos se congelen rápidamente.

b) La temperatura a la que los alimentos se cocinan completamente.

c) El rango de temperatura en el que las bacterias pueden crecer rápidamente en los alimentos. ✓

d) La temperatura a la que los alimentos se deben almacenar para prolongar su vida útil.

Pregunta: ¿Cuál es una práctica segura al descongelar alimentos congelados?

a) Dejarlos a temperatura ambiente durante horas.

b) Descongelarlos en el mostrador de la cocina.

c) Descongelarlos en el refrigerador. ✓

d) Descongelarlos sumergiéndolos en agua caliente

Pregunta: ¿Cuál es una medida efectiva para evitar la proliferación de bacterias en los alimentos?

a) Almacenar alimentos cocidos y crudos juntos.

b) Servir alimentos preparados en recipientes de madera.

c) Mantener los alimentos calientes a menos de 60°C (140°F). ✓

d) Utilizar utensilios de cocina oxidados

Rosalva
1674

Angelica Mendez.

Pregunta: ¿Cuál de las siguientes acciones contribuye a mantener la seguridad alimentaria en un establecimiento de servicios de alimentos?

a) No lavarse las manos antes de manipular alimentos.

b) Almacenar alimentos a temperaturas peligrosas.

c) Utilizar utensilios y superficies limpias.

d) Reutilizar aceites de fritura sin filtrar.

Pregunta: ¿Cuál es un paso importante para prevenir la contaminación cruzada en una cocina?

a) Cocinar todos los alimentos a la misma temperatura.

b) Almacenar productos químicos junto a los alimentos.

c) Utilizar tablas de cortar de colores diferentes para carne cruda y productos frescos.

d) Combinar ingredientes crudos y cocidos en el mismo recipiente.

Pregunta: ¿Qué significa el término "temperatura de peligro" en el contexto de la seguridad alimentaria?

a) Una temperatura que hace que los alimentos se congelen rápidamente.

b) La temperatura a la que los alimentos se cocinan completamente.

c) El rango de temperatura en el que las bacterias pueden crecer rápidamente en los alimentos.

d) La temperatura a la que los alimentos se deben almacenar para prolongar su vida útil.

Pregunta: ¿Cuál es una práctica segura al descongelar alimentos congelados?

a) Dejarlos a temperatura ambiente durante horas.

b) Descongelarlos en el mostrador de la cocina.

c) Descongelarlos en el refrigerador.

d) Descongelarlos sumergiéndolos en agua caliente

Pregunta: ¿Cuál es una medida efectiva para evitar la proliferación de bacterias en los alimentos?

a) Almacenar alimentos cocidos y crudos juntos.

b) Servir alimentos preparados en recipientes de madera.

c) Mantener los alimentos calientes a menos de 60°C (140°F).

d) Utilizar utensilios de cocina oxidados

Pregunta: ¿Cuál de las siguientes acciones contribuye a mantener la seguridad alimentaria en un establecimiento de servicios de alimentos?

a) No lavarse las manos antes de manipular alimentos.

b) Almacenar alimentos a temperaturas peligrosas.

c) Utilizar utensilios y superficies limpias.

d) Reutilizar aceites de fritura sin filtrar.

Pregunta: ¿Cuál es un paso importante para prevenir la contaminación cruzada en una cocina?

a) Cocinar todos los alimentos a la misma temperatura.

b) Almacenar productos químicos junto a los alimentos.

c) Utilizar tablas de cortar de colores diferentes para carne cruda y productos frescos.

d) Combinar ingredientes crudos y cocidos en el mismo recipiente.

Pregunta: ¿Qué significa el término "temperatura de peligro" en el contexto de la seguridad alimentaria?

a) Una temperatura que hace que los alimentos se congelen rápidamente.

b) La temperatura a la que los alimentos se cocinan completamente.

c) El rango de temperatura en el que las bacterias pueden crecer rápidamente en los alimentos.

d) La temperatura a la que los alimentos se deben almacenar para prolongar su vida útil.

Pregunta: ¿Cuál es una práctica segura al descongelar alimentos congelados?

a) Dejarlos a temperatura ambiente durante horas.

b) Descongelarlos en el mostrador de la cocina.

c) Descongelarlos en el refrigerador.

d) Descongelarlos sumergiéndolos en agua caliente

Pregunta: ¿Cuál es una medida efectiva para evitar la proliferación de bacterias en los alimentos?

a) Almacenar alimentos cocidos y crudos juntos.

b) Servir alimentos preparados en recipientes de madera.

c) Mantener los alimentos calientes a menos de 60°C (140°F).

d) Utilizar utensilios de cocina oxidados

Adriana lucia Silva Bustar.

Pregunta: ¿Cuál de las siguientes acciones contribuye a mantener la seguridad alimentaria en un establecimiento de servicios de alimentos?

a) No lavarse las manos antes de manipular alimentos.

b) Almacenar alimentos a temperaturas peligrosas.

c) Utilizar utensilios y superficies limpias.

d) Reutilizar aceites de fritura sin filtrar.

Pregunta: ¿Cuál es un paso importante para prevenir la contaminación cruzada en una cocina?

a) Cocinar todos los alimentos a la misma temperatura.

b) Almacenar productos químicos junto a los alimentos.

c) Utilizar tablas de cortar de colores diferentes para carne cruda y productos frescos.

d) Combinar ingredientes crudos y cocidos en el mismo recipiente.

Pregunta: ¿Qué significa el término "temperatura de peligro" en el contexto de la seguridad alimentaria?

a) Una temperatura que hace que los alimentos se congelen rápidamente.

b) La temperatura a la que los alimentos se cocinan completamente.

c) El rango de temperatura en el que las bacterias pueden crecer rápidamente en los alimentos.

d) La temperatura a la que los alimentos se deben almacenar para prolongar su vida útil.

Pregunta: ¿Cuál es una práctica segura al descongelar alimentos congelados?

a) Dejarlos a temperatura ambiente durante horas.

b) Descongelarlos en el mostrador de la cocina.

c) Descongelarlos en el refrigerador.

d) Descongelarlos sumergiéndolos en agua caliente

Pregunta: ¿Cuál es una medida efectiva para evitar la proliferación de bacterias en los alimentos?

a) Almacenar alimentos cocidos y crudos juntos.

b) Servir alimentos preparados en recipientes de madera.

c) Mantener los alimentos calientes a menos de 60°C (140°F).

d) Utilizar utensilios de cocina oxidados

Fernando Hernández

Pregunta: ¿Cuál de las siguientes acciones contribuye a mantener la seguridad alimentaria en un establecimiento de servicios de alimentos?

a) No lavarse las manos antes de manipular alimentos.

b) Almacenar alimentos a temperaturas peligrosas.

c) Utilizar utensilios y superficies limpias.

d) Reutilizar aceites de fritura sin filtrar.

Pregunta: ¿Cuál es un paso importante para prevenir la contaminación cruzada en una cocina?

a) Cocinar todos los alimentos a la misma temperatura.

b) Almacenar productos químicos junto a los alimentos.

c) Utilizar tablas de cortar de colores diferentes para carne cruda y productos frescos.

d) Combinar ingredientes crudos y cocidos en el mismo recipiente.

Pregunta: ¿Qué significa el término "temperatura de peligro" en el contexto de la seguridad alimentaria?

a) Una temperatura que hace que los alimentos se congelen rápidamente.

b) La temperatura a la que los alimentos se cocinan completamente.

c) El rango de temperatura en el que las bacterias pueden crecer rápidamente en los alimentos.

d) La temperatura a la que los alimentos se deben almacenar para prolongar su vida útil.

Pregunta: ¿Cuál es una práctica segura al descongelar alimentos congelados?

a) Dejarlos a temperatura ambiente durante horas.

b) Descongelarlos en el mostrador de la cocina.

c) Descongelarlos en el refrigerador.

d) Descongelarlos sumergiéndolos en agua caliente

Pregunta: ¿Cuál es una medida efectiva para evitar la proliferación de bacterias en los alimentos?

a) Almacenar alimentos cocidos y crudos juntos.

b) Servir alimentos preparados en recipientes de madera.

c) Mantener los alimentos calientes a menos de 60°C (140°F).

d) Utilizar utensilios de cocina oxidados

Dayra Katherin
Rivera Pachon

Pregunta: ¿Cuál de las siguientes acciones contribuye a mantener la seguridad alimentaria en un establecimiento de servicios de alimentos?

a) No lavarse las manos antes de manipular alimentos.

b) Almacenar alimentos a temperaturas peligrosas.

c) Utilizar utensilios y superficies limpias.

d) Reutilizar aceites de fritura sin filtrar.

Pregunta: ¿Cuál es un paso importante para prevenir la contaminación cruzada en una cocina?

a) Cocinar todos los alimentos a la misma temperatura.

b) Almacenar productos químicos junto a los alimentos.

c) Utilizar tablas de cortar de colores diferentes para carne cruda y productos frescos.

d) Combinar ingredientes crudos y cocidos en el mismo recipiente.

Pregunta: ¿Qué significa el término "temperatura de peligro" en el contexto de la seguridad alimentaria?

a) Una temperatura que hace que los alimentos se congelen rápidamente.

b) La temperatura a la que los alimentos se cocinan completamente.

c) El rango de temperatura en el que las bacterias pueden crecer rápidamente en los alimentos.

d) La temperatura a la que los alimentos se deben almacenar para prolongar su vida útil.

Pregunta: ¿Cuál es una práctica segura al descongelar alimentos congelados?

a) Dejarlos a temperatura ambiente durante horas.

b) Descongelarlos en el mostrador de la cocina.

c) Descongelarlos en el refrigerador.

d) Descongelarlos sumergiéndolos en agua caliente

Pregunta: ¿Cuál es una medida efectiva para evitar la proliferación de bacterias en los alimentos?

a) Almacenar alimentos cocidos y crudos juntos.

b) Servir alimentos preparados en recipientes de madera.

c) Mantener los alimentos calientes a menos de 60°C (140°F).

d) Utilizar utensilios de cocina oxidados

SK Received 2674

Pregunta: ¿Cuál de las siguientes acciones contribuye a mantener la seguridad alimentaria en un establecimiento de servicios de alimentos?

a) No lavarse las manos antes de manipular alimentos.

b) Almacenar alimentos a temperaturas peligrosas.

c) Utilizar utensilios y superficies limpias.

d) Reutilizar aceites de fritura sin filtrar.

Pregunta: ¿Cuál es un paso importante para prevenir la contaminación cruzada en una cocina?

a) Cocinar todos los alimentos a la misma temperatura.

b) Almacenar productos químicos junto a los alimentos.

c) Utilizar tablas de cortar de colores diferentes para carne cruda y productos frescos.

d) Combinar ingredientes crudos y cocidos en el mismo recipiente.

Pregunta: ¿Qué significa el término "temperatura de peligro" en el contexto de la seguridad alimentaria?

a) Una temperatura que hace que los alimentos se congelen rápidamente.

b) La temperatura a la que los alimentos se cocinan completamente.

c) El rango de temperatura en el que las bacterias pueden crecer rápidamente en los alimentos.

d) La temperatura a la que los alimentos se deben almacenar para prolongar su vida útil.

Pregunta: ¿Cuál es una práctica segura al descongelar alimentos congelados?

a) Dejarlos a temperatura ambiente durante horas.

b) Descongelarlos en el mostrador de la cocina.

c) Descongelarlos en el refrigerador.

d) Descongelarlos sumergiéndolos en agua caliente

Pregunta: ¿Cuál es una medida efectiva para evitar la proliferación de bacterias en los alimentos?

a) Almacenar alimentos cocidos y crudos juntos.

b) Servir alimentos preparados en recipientes de madera.

c) Mantener los alimentos calientes a menos de 60°C (140°F).

d) Utilizar utensilios de cocina oxidados

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 1 Fecha: Memo I2023023863 - 14/08/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: Conceptualizaciones generales de Buenas Practicas de manufactura, formato inventario personas servidas 2. Lugar: Hogar San José Sasaima 3. Fecha y hora: 25/01/2024

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	Sandra Villalobos	52327279	Hogar San José	Aux Cocina	Contratista		3185579015	
2	Aquila Leal S.	1148248 40	Hogar San José	Aux Cocina	Contratista		3227483358	
3	Luz Mery Romero	52361726 6	Hogar San José	Aux cocina	Contratista		3163815413	Luz Mery
4	Dayra Rivera	1070180682	Hogar San José	aux cocina	Contratista		3227135273	
5	Adriana lucia Silva	1003560956	Hogar San José	Tecnico Gastronomia	Contratista	adrianalucicsilva.16 gmail.com.	3186051501	
6	Angelica Mendez	1070780269	Hogar San José	Aux Cocina	Contratista		3135481799	Angelica M.
7	Fernanda Hernández	1065558440	Hogar San José	AUX COCINA	contratista		3357712 07	Fernanda H
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.