ACTA Nº 194 COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CLARITA SANTOS CAJICÁ - 2021

FECHA: Cajicá, octubre, 30 de 2021.

HORA: 11:31 a.m. – 12:08 p.m.

LUGAR: Hogar Clarita Santos Cajicá

TEMA: Condiciones del establecimiento donde se preparan alimentos.

ASISTENTES: Karen Gaeth Hennig (responsable de la actividad), Sor Ana Inés Rincón Barbosa (coordinador responsable de la unidad operativa).

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la actividad.
2. Introducción de la actividad.
3. Capacitación condiciones del establecimiento donde se preparan alimentos.
4. Materiales a utilizar en la socialización.
5. Compromisos.
6. Anexos.

DESARROLLO:

1. OBJETIVO:
   Dar a conocer las condiciones que debe mantener un establecimiento en el que se preparan alimentos, así como, el entorno en que se encuentra ubicado.

2. INTRODUCCIÓN:

   Las BPM buscan fundamentalmente prevenir o evitar la contaminación (física, química o biológica) y alteración o deterioro de los alimentos. A través de las BPM se busca garantizar las prácticas de higiene y condiciones sanitarias con lo cual se logra la protección de los productos alimenticios procesados y en consecuencia la salud de los consumidores.

3. CAPACITACIÓN CONDICIONES DEL ESTABLECIMIENTO DONDE SE PREPARAN ALIMENTOS:

   El día 19 de octubre se convocó al personal del servicio de alimentación, se presentó el tema a tratar condiciones del establecimiento donde se preparan alimentos y se realizó el respectivo pretest.

   Luego se desarrolló la capacitación exponiendo los siguientes puntos:

   Ubicación del lugar de preparación y entorno: Alejado de los depósitos de basura, corrientes de aguas cloacales, lugares de producción de tóxicos y otras fuentes de contaminación.
   Diseño e higiene de las instalaciones: Debe existir separación física entre las áreas donde se manejan materias primas y las áreas de preparación de alimento, también, entre cocina caliente y cocina fría, trabajar, en tiempos distintos materias primas crudas y alimentos listos para consumo.
   Materiales de construcción: Todo material utilizado en pisos, paredes y techos donde se preparen alimentos deben ser lisos e impermeables, accesibles para facilitar su limpieza y desinfección. Sin grietas, roturas o diseños que permitan acumulación suciedad o de bacterias.
   Iluminación y ventilación: Lámparas con protección para evitar que, en caso de rotura, caigan pedazos de vidrios a los alimentos.

   Finalmente, como refuerzo de lo aprendido se realizó el postest que incluía los mismos puntos del pretest.

4. MATERIALES A UTILIZAR:

   Espacio para el desarrollo de la actividad, computador, presentación en power point, planilla de asistencia.

5. COMPROMISOS:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Realizar socialización mensual en Buenas Prácticas de Manufactura	Nutricionista	11/2021

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Karen Gaeth Hennig	Nutricionista	Hogar Clarita Santos Cajicá	Karen Gaeth Hennig
Sor Ana Inés Rincón Barbosa	Coordinadora	Hogar Clarita Santos Cajicá	Sor Ana Inés Rincón Barbosa

6. ANEXOS: Listado de asistencia.
   Evidencia fotográfica.
   Pretest y postest.

Elaboró:

Karen Gaeth Hennig

Nutricionista Dietista MND 06897

Evidencia fotográfica.





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 2

Tema: Condiciones del establecimiento donde se preparan alimentos Lugar: Hogar Carita Santos Fecha y hora: 19/10/2021 14:30pm

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Olga Ruiz	22.545.318	H.C.S Cajica	AUX. cocina	—	312 3760045	Olga R.
2	Jhoppy Zabala	1113246	Hcs cajica	aux cocina	—	3224372252	Jzabala1@hotmail.com
3	Daniela Prieto	31826694	HCS Cajica	aux. Cocina	—	3173021316	DanielaP-
4	Clara Sandoval	20423827	Hcscajica	auxcocina	—	3115794188	Clarasandoval
5	Aldemar Ortegón	3146416	H.C.S. Cajica	Coordinador	—	3132529894	

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.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: Cajicá	PROYECTO: 7770	
SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Cuidado	POBLACIÓN OBJETO: Manipuladores de alimentos	
FECHA:	TEMA: Condiciones del establecimiento donde se preparan alimentos	EQUIPO No: 1
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: Karen Gaeth Hennig		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Aldemar Espinosa		

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué se debe tener en cuenta en la ubicación del establecimiento donde se preparan alimentos?	• este alejado de fuentes hídricas • este alejado de botaderos de basuras • este alejado de fabricas de procesamiento de hidrocarburos
¿Cuáles son las condiciones de los materiales usados en la construcción del establecimiento donde se preparan alimentos?	• preferiblemente en acero inoxidable • lisos, no porosos y de facil limpieza

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL:
EQUIPO No: 1

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué se debe tener en cuenta en la ubicación del establecimiento donde se preparan alimentos?	• este alejado de fuentes hídricas • alejado botaderos de basura • este alejado de fabricas de procesamiento de hidrocarburos
¿Cuáles son las condiciones de los materiales usados en la construcción del establecimiento donde se preparan alimentos?	• preferiblemente en acero inoxidable • superficie lisa no porosa • de facil limpieza

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: Cajicá	PROYECTO: 7770	
SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Cuidado	POBLACIÓN OBJETO: Manipuladores de alimentos	
FECHA:	TEMA: Condiciones del establecimiento donde se preparan alimentos	EQUIPO No: 1

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: Karen Gaeth Hennig

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Yipsy Coromoto Zabala Sanchez.

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

4/5

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué se debe tener en cuenta en la ubicación del establecimiento donde se preparan alimentos?	- debe ser ventilado, con pisos y paredes blancas, con buena iluminación, retirado de basureros,
¿Cuáles son las condiciones de los materiales usados en la construcción del establecimiento donde se preparan alimentos?	paredes y pisos de baldosas techo de PVC para facil limpieza, medias cañas. angulos en las ventanas

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Yipsy Coromoto Zabala Sanchez.

EQUIPO No: 1

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué se debe tener en cuenta en la ubicación del establecimiento donde se preparan alimentos?	Debe estar aliado de basureros, y libre de plagas.
¿Cuáles son las condiciones de los materiales usados en la construcción del establecimiento donde se preparan alimentos?	Paredes y piso de baldosas blancas pisos no porosos, muebles de acero inoxidable de facil limpieza a lamparas con protección

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: Cajicá	PROYECTO: 7770	
SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Cuidado	POBLACIÓN OBJETO: Manipuladores de alimentos	
FECHA:	TEMA: Condiciones del establecimiento donde se preparan alimentos	EQUIPO No: 1
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: Karen Gaeth Hennig		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Olga		

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

4/5

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué se debe tener en cuenta en la ubicación del establecimiento donde se preparan alimentos?	- lejos de vectores de basuras. - lejos de sitios de contaminacion ✓
¿Cuáles son las condiciones de los materiales usados en la construcción del establecimiento donde se preparan alimentos?	- en acero inoxidables ✓ - pisos anti-deslizantes

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL:
EQUIPO No: 1

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué se debe tener en cuenta en la ubicación del establecimiento donde se preparan alimentos?	- lejos de vectos de basuras - lejos de sitios de contaminacion ✓
¿Cuáles son las condiciones de los materiales usados en la construcción del establecimiento donde se preparan alimentos?	- lisos - porosos y facil de limpiar ✓

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: Cajicá	PROYECTO: 7770	
SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Cuidado	POBLACIÓN OBJETO: Manipuladores de alimentos	
FECHA:	TEMA: Condiciones del establecimiento donde se preparan alimentos	EQUIPO No: 1

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: Karen Gaeth Hennig

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Clara Sandoval

4/5

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué se debe tener en cuenta en la ubicación del establecimiento donde se preparan alimentos?	~~no~~ debe estar en lejos de contaminación y de plagas.
¿Cuáles son las condiciones de los materiales usados en la construcción del establecimiento donde se preparan alimentos?	en perfecto estado y limpios.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Clara Sandoval

EQUIPO No: 1

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
¿Qué se debe tener en cuenta en la ubicación del establecimiento donde se preparan alimentos?	~~no~~ pocos, lizos, buena luz natural o artificial de Fácil limpieza.
¿Cuáles son las condiciones de los materiales usados en la construcción del establecimiento donde se preparan alimentos?	lejos de contaminación y plagas

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: Cajicá	PROYECTO: 7770	
SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Cuidado	POBLACIÓN OBJETO: Manipuladores de alimentos	
FECHA:	TEMA: Condiciones del establecimiento donde se preparan alimentos	EQUIPO No: 1

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: Karen Gaeth Hennig

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Daniela Del Valle Pinilla Ruiz

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

3/5

COLUMNA A	COLUMNA B	
¿Qué se debe tener en cuenta en la ubicación del establecimiento donde se preparan alimentos?	No debe de estar cerca de sitios que provoquen malos olores y otras cosas.	✓
¿Cuáles son las condiciones de los materiales usados en la construcción del establecimiento donde se preparan alimentos?	Buen estado. siempre limpios.	X

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Daniela Del Valle Pinilla Ruiz

EQUIPO No: 1

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B	
¿Qué se debe tener en cuenta en la ubicación del establecimiento donde se preparan alimentos?	No debe de estar cerca de lugares inadecuados por la contaminación.	✓
¿Cuáles son las condiciones de los materiales usados en la construcción del establecimiento donde se preparan alimentos?	superficies limpieza facil y que sean lisas Buena ventilación y Iluminación.	✓