ACTA Nº 542 COMUNIDAD DE CUIDADO CLARITA SANTOS CAJICÁ - 2022

FECHA: Cajicá, julio, 27 de 2022.

HORA: 02:32 p.m. – 03:21 p.m.

LUGAR: Hogar Clarita Santos Cajicá

TEMA: Inocuidad alimentaria.

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 Inocuidad alimentaria.
4. Materiales a utilizar en la socialización.
5. Compromisos.
6. Anexos.

DESARROLLO:

1. OBJETIVO:

   Generar los conocimientos necesarios para la preservación de las condiciones sanitarias establecidas con el fin de suministrar alimentos seguros a las personas mayores de la Comunidad de Cuidado Hogar Clarita Santos Cajicá.

2. INTRODUCCIÓN:

   La inocuidad de los alimentos puede definirse como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud.

En los últimos años se ha avanzado en la sensibilización acerca de la importancia de la inocuidad teniendo en cuenta toda la cadena alimentaria, puesto que se considera que algunos problemas pueden tener su origen en la producción primaria, es decir en la finca, y se transfiere a otras fases como el procesamiento, el empaque, el transporte, la comercialización y aún la preparación del producto y su consumo.

3. CAPACITACIÓN INOCUIDAD ALIMENTARIA:

El día 13 de julio se convocó al personal del servicio de alimentación, se presentó el tema a tratar y se realizó el respectivo pretest, por medio del juego “Cajita caliente”, en el que se pasaba de persona a persona una caja con diferentes preguntas, al pausar la música el manipulador toma uno de los papeles y responde lo correspondiente.

La inocuidad de los alimentos puede definirse como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de los alimentos para asegurar que, una vez ingeridos no representen un riesgo apreciable para la salud. No se puede prescindir de la inocuidad de un alimento al examinar la calidad, dado que la inocuidad es un aspecto de la calidad. Todas las personas tienen derecho a que los alimentos que consumen sean inocuos. Es decir que no contengan agentes físicos, químicos o biológicos en niveles o de naturaleza tal, que pongan en peligro su salud. De esta manera se concibe que la inocuidad como un atributo fundamental de la calidad.

En los últimos decenios, ha habido una sensibilización creciente acerca de la importancia de un enfoque multidisciplinario que abarque toda la cadena alimentaria, puesto que, muchos de los problemas de inocuidad de los alimentos tienen su origen en la producción primaria. La inocuidad de los alimentos como un atributo fundamental de la calidad, se genera en la producción primaria es decir en la finca y se transfiere a otras fases de la cadena alimentaria como el procesamiento, el empaque, el transporte, la comercialización y aún la preparación del producto y su consumo. Para cumplir con un control integral de la inocuidad de los alimentos a lo largo de las cadenas productivas se ha denominado de manera genérica la expresión: “de la granja y el mar a la mesa”.

La inocuidad en dichas cadenas agroalimentarias, se considera una responsabilidad conjunta del gobierno, la industria y los consumidores, el gobierno cumple la función de eje de esta relación al crear las condiciones ambientales y el marco normativo

necesarios para regular las actividades de la industria alimentaria en el pleno interés de productores y consumidores. Los productores de alimentos por su parte son responsables de aplicar y cumplir las directrices dadas por los organismos de control/gubernamentales, y de la aplicación de sistemas de aseguramiento de la calidad que garanticen la inocuidad de los alimentos.

Los transportadores de alimentos tienen la responsabilidad de seguir las directrices que dicte el gobierno para mantener y preservar las condiciones establecidas para los alimentos mientras estos estén en su poder con destino al comercializador o consumidor final. Los comercializadores de alimentos cumplen con la importante función de preservar las condiciones de los alimentos durante su almacenamiento y distribución, además de aplicar, para algunos casos, las técnicas necesarias y lineamientos establecidos para la preparación de los mismos.

Los consumidores como eslabón final de la cadena tienen como responsabilidad velar que su preservación y/o almacenamiento, y preparación sean idóneos para que el alimento adquirido no sea perjudicial. Además, deben velar por denunciar faltas observadas en cualquiera de las etapas de la cadena.

La socialización se desarrolló mediante una actividad práctica, en la que uno de los manipuladores de alimentos realizaba una tarea cotidiana y los demás observaban, identificando aspectos positivos y errores en el proceso, luego se realizó la respectiva retroalimentación.

Finalmente, como refuerzo de lo aprendido se realizó el postest con la misma metodología del pretest.

4. MATERIALES A UTILIZAR:

   Espacio para el desarrollo de la actividad, caja, preguntas impresas, planilla de asistencia.

5. COMPROMISOS:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Realizar socialización mensual en Buenas Prácticas de Manufactura	Nutricionista	08/2022

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: Inseguridad alimentaria Lugar: Comunidad de Cuidado Clarita Santos Cajica Fecha y hora: 13/07/2022 2:30 p.m

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Isabel Cardenas	24-246980	HCS	Cocina		3107269[illegible]	Isabel Cardenas
2	Olga Maria	22-545-318	H.C.S	Aux cocina		3123760045	Olga M
3	Carmenza	35250662	H C S	cocina		3123706609	Carmenza
4	Tippsy Zabala	12113246	Hcs.	aux cocina		3224372232	Tippsy
5	Aldima Stepson	3146416	Comunidad de Cuidado H.C.S.	Cocinera		3132529891	Aldima

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.

PRETEST





POSTEST



