ACTA N°80

FECHA: Bogotá, febrero 20 de 2024.

HORA: 2:30 p.m. a 3:30 p.m.

LUGAR: Centro de Comunidad de Cuidado Tierra del Sol.

TEMA: Capacitación BPM: Puntos críticos de control en la manipulación de alimentos-servido y distribución.

ASISTENTES: Planilla de asistencia. Los asistentes son personas que constituyen parte del grupo reunido.

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo de bienvenida y agradecimiento por asistencia.

2. Socialización de los procesos de puntos críticos de control en BPM y se refuerza el procedimiento de servido y distribución.

OBJETIVO: Asegurar que los alimentos que llegan al centro, tengan las características organolépticas, microbiológicas, químicas y físicas requeridas por la normatividad vigente, con el fin de garantizar la calidad, cantidad, inocuidad y oportunidad de los alimentos recibidos.

INTRODUCCIÓN: En cumplimiento a la obligación 7.3, se solicita adjuntar mensualmente la capacitación sobre las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), que 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 con las condiciones sanitarias adecuadas disminuyendo los riesgos inherentes a la producción.

DESARROLLO:

Se realiza la capacitación los días 20 y 21 de febrero de 2024, para abordar a todo el personal manipulador de alimentos.

1. Saludo de bienvenida y agradecimiento por asistencia

La profesional en Nutrición de la Comunidad de Cuidado Tierra del Sol da la bienvenida a los asistentes y agradece la participación en la actividad.

2. Socialización del proceso de distribución y servido de alimentos.

Hay que recordar que cada plato que consumimos en un restaurante o cada producto que consumimos de un supermercado, una panadería, una pastelería, etc., ha seguido un trayecto, a menudo complejo, en el que están presentes peligros potenciales para la seguridad del consumidor que hay que minimizar (dado que raramente se pueden evitar completamente) a niveles aceptables que están establecidos por ley. El plan que sigue la empresa alimentaria para lograrlo se llama APPCC.

El Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico

Se trata de un sistema escrito que las empresas alimentarias deben adaptar e implantar por ley para poder identificar, reducir o eliminar y reaccionar ante peligros biológicos, químicos o físicos para la seguridad alimentaria y los puntos de control crítico específicos de cada actividad o incluso de cada negocio concreto, y los procedimientos a llevar a cabo para gestionarlos.

Por ejemplo, los peligros potenciales que existen en un negocio de restaurante, cuyo centro neurálgico es la cocina, no son los mismos que los de una planta productora de galletas, o que produce una gran variedad de productos. En un artículo anterior, por ejemplo, explicamos que no entraña el mismo peligro potencial para una persona alérgica una planta en la que sólo se procesa un tipo de producto, cuya presencia de alérgenos se puede controlar con relativa facilidad, que otra en la que un producto puede recibir trazas de alérgenos que no constan en sus ingredientes.

El plan HACCP se programa en torno a los peligros y a los puntos de control para prevenir, eliminar o reducir a niveles aceptables esos peligros, además del establecimiento de límites críticos para lograrlo y el registro para verificar que se cumplen y las medidas correctivas si no se cumplen.

¿Qué es un punto de control crítico?

Un punto de control crítico o PCC, es el momento (que puede ser un punto, operación o etapa) en el que se deben aplicar medidas de control eficaz para prevenir, eliminar o reducir el peligro. Después explicaremos su diferencia con un punto de control, que es fundamental para procurar la eficacia de un plan APPCC.

Por ejemplo, imaginemos que, en la primera fase del plan, de análisis de peligros, hemos determinado los siguientes peligros (que pueden ser físicos, químicos o microbiológicos) en los siguientes procesos:

a) Manipulación de alimentos sin cocinar, como ensaladas, frutas y embutidos.

- Peligro potencial químico: presencia de restos de productos químicos como pesticidas en las verduras destinadas a ensalada, dado que los alimentos que se sirven crudos no se pueden eliminar las bacterias.

b) Cocción de alimentos que deben servirse cocinados al momento, como carnes y pescados

- Peligro potencial microbiológico: presencia de bacterias como Listeria monocytogenes y Salmonella spp. en carnes como el pollo si no se cuecen correctamente.

c) Preparados que pueden someterse a recalentamiento tras cocinarse, mantenerse y refrigerarse, salsas, cremas y sopas, estofados, etc.

- Peligro potencial físico: inclusión accidental de espinas en una sopa de pescado.

d) Preparados destinados directamente a su almacenamiento y refrigeración mientras no se consumen (como los presentes en la vitrina de una barra de bar).

- Peligro potencial microbiológico: presencia de bacterias ante un mantenimiento incorrecto de la temperatura o un olvido accidental de un preparado demasiado tiempo fuera de la nevera.

A raíz de estos ejemplos, podemos establecer puntos de control crítico como:

a) Correcto lavado de alimentos crudos: al ser el único proceso en el que se puede minimizar el peligro de que un alimento contenga un producto químico, este proceso puede constituir un PCC.

b) Cocinar suficientemente el pollo en su interior: al ser el único paso en el que se puede evitar de forma eficaz la proliferación de bacterias a un nivel seguro para el consumo (sus condiciones de almacenaje y manipulación no son una medida igual de eficaz), este paso puede ser considerado un PCC.

c) Desespinado correcto del pescado: es una de las formas de reducir al mínimo el peligro de una ingesta accidental de espinas, aunque también puede serlo la elección de un proveedor que garantice este punto, o elegir pescados con un mínimo de espinas, por lo que habría que decidir cuál de ellos es un PCC y cuál es un punto de control, como veremos en el siguiente apartado.

d) Mantenimiento correcto de la temperatura de la nevera: puede ser considerado un PCC, así como controlar eficazmente el tiempo que sacamos un alimento de una vitrina para emplatar una ración.

Se presenta el video HACCP Análisis de peligros y puntos critico de control https://www.youtube.com/watch?v=iYnIunoZ934, donde se explica los pintos críticos de control en la manipulación de alimentos. Se explica también el proceso de distribución y servido de alimentos y se enfatiza en su cumplimiento estricto, para garantizar la satisfacción del servicio de alimentos por parte de las personas mayores e inocuidad de los alimentos suministrados.

Se despejan dudas e inquietudes surgidas en los manipuladores de alimentos.





Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Cumplimiento de lo expuesto en el anexo técnico.	Manipuladores de alimentos.	Permanente

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el próximo mes de marzo 2024.

Elaboró: Martha C. Arteta A. Nutricionista dietista- CCC Tierra del Sol.

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 12023023803 14/09/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: BPM-PUNTOS CRITOCOS DE CONTROL-DISTRIBUCIÓN Y SERVIDO DE ALIMENTOS

2. Lugar: Comunidad de cuidado Tierra del Sol 3. Fecha y hora: 20/02/2024 2:30 p.m

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	Mario Poveda	1019015392	Comunidad de cuidado Tierra de Sol	Tecnologo de alimentos	Contratista	Cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3054000205	
2	Danilsa Baloco	26176694	Comunidad de cuidado Tierra de Sol	Auxiliar de alimentos	Contratista	Cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3228983587	
3	Luis Lopez Fonseca	1012389812	Comunidad de cuidado Tierra de Sol	Auxiliar de alimentos	Contratista	Cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3134011215	
4	Isabel Tano	50955550	Comunidad de cuidado Tierra de Sol	Auxiliar de alimentos	Contratista	Cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3204767785	
5	Astrid Carreño	1065847339	Comunidad de cuidado Tierra de Sol	Auxiliar de alimentos	Contratista	Cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3186976256	
6	Martha C. Arteta A	32875126	Comunidad de cuidado Tierra de Sol	Auxiliar de alimentos	Contratista	Cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3007971426	
7								
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

Powered by CamScanner

PRETEST BPM-PUNTOS CRITICOS DE CONTROL

NOMBRE ASTRID CARREÑO RODRIGUEZ

Diga los tipos de contaminación de alimentos.

BIOLOGICA
FISICA
QUIMICA

Diga dos puntos críticos de control para la manipulación de los alimentos.

- CORRECTA DESINFECCION DE LOS ALIMENTOS.
- TEMPERATURA ADECUADA DE PREPARACION DEL ALIMENTO.

PRETEST BPM-PUNTOS CRITICOS DE CONTROL

NOMBRE Danisa Baloco S.

Diga los tipos de contaminación de alimentos.

química, física, Biológico

Diga dos puntos críticos de control para la manipulación de los alimentos.

Correcta desinfección de alimentos, y temperatura de cocción de alimentos.

PRETEST BPM-PUNTOS CRITICOS DE CONTROL

NOMBRE Isabel Yano Ortiz

Diga los tipos de contaminación de alimentos.

FISICA
QUIMICO
BIOLOGICO

Diga dos puntos críticos de control para la manipulación de los alimentos.

Coccion de los alimentos y
Desinfeccion de los alimentos

PRETEST BPM-PUNTOS CRITICOS DE CONTROL

NOMBRE Luis Lopez

Diga los tipos de contaminación de alimentos.

Fisico, Quimico y Biológico

Diga dos puntos críticos de control para la manipulación de los alimentos.

Locion o Temperatura y Desinfección.

Powered by CamScanner

PRETEST BPM-PUNTOS CRITICOS DE CONTROL

NOMBRE Danisa Baloco S.

Diga los tipos de contaminación de alimentos.

Quimica, fisica, Biologico

Diga dos puntos críticos de control para la manipulación de los alimentos.

Correcta desifeccion de alimentos, y temperatura de coccion de alimentos.

POSTEST BPM-PUNTOS CRITICOS DE CONTROL

NOMBRE Isabel Jano Ortiz

Diga los tipos de contaminación de alimentos.

FISICA
QUIMICO
BIOLOGICOS

Diga dos puntos críticos de control para la manipulación de los alimentos.

COCCION de los alimentos
Desifeccion de los alimentos

POSTEST BPM-PUNTOS CRITICOS DE CONTROL

NOMBRE Astrid CARREÑO RODRIGUEZ

Diga los tipos de contaminación de alimentos.

BIOLOGICA
FISICA
QUIMICA

Diga dos puntos críticos de control para la manipulación de los alimentos.

- CORRECTA DESINFECCION DE LOS ALIMENTOS
- TEMPERATURAS ADECUADA DE PREPARACION DE ALIMENTO

POSTEST BPM-PUNTOS CRITICOS DE CONTROL

NOMBRE DANILSA BALOCO

Diga los tipos de contaminación de alimentos.

Quimica, fisica, biologica

Diga dos puntos críticos de control para la manipulación de los alimentos.

correcta desinfección de alimentos y temperatura de coccion de alimentos

Powered by CamScanner