ACTA N° 297

FECHA: Bogotá D.C., Octubre 8 de 2021.

HORA: 15:00-16:00.

LUGAR: CC HOGAR CASA NOSTRA – Bodega.

TEMA: BPM: Almacenamiento de alimentos.

ASISTENTES: Nutricionista Daren Anaya (responsable de la actividad), Jessica Cabrera (coordinador responsable de la unidad operativa) y manipuladores de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo.
2. Introducción.
3. Desarrollo.
4. Materiales a utilizar.
5. Compromisos.
6. Anexos

Objetivos:

- Capacitar al equipo de manipuladores de alimentos en buenas prácticas de manufactura al momento de almacenar la materia prima del servicio de alimentos.

Introducción: Dar a conocer el proceso de almacenamiento de materia prima ajustada a buenas prácticas de manufactura al personal manipulador de alimentos.

Desarrollo: se realiza un sondeo de preguntas a cada uno de los participantes a través de la actividad 'alcanza una estrella' para romper el hielo. Una vez terminado el primer acercamiento se realiza socialización de la temática, se expresa la importancia de almacenar los alimentos de acuerdo a su temperatura para disminuir la actividad de agua de los alimentos y por ende, disminuir la actividad bacteriana, también la importancia de un estricto control de higiene tanto de los alimentos como de los elementos en los que se almacenan y sirven, un excelente proceso de distribución, de manera que los productos se repartan en función de su caducidad (método peps), un correcto flujo de desechos para su elaborada y correcta eliminación.

Se expresa que la bodega o almacén deben estar completamente limpios, que se debe ordenar los productos con su debido rótulo y protegerlos para reducir los riesgos de contaminación.

Se dan a conocer zonas específicas, congeladores, alacenas, estanterías y todo lo necesario para un buen almacenamiento, se explica la mejor forma de almacenarlo de acuerdo al grupo de alimentos.

Se da un espacio para dudas e inquietudes y finaliza sin novedades la socialización.

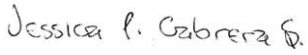
Materiales: cartelera, listado de asistencia y lapiceros.

5. Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Cumplir con las diferentes medidas de buenas prácticas de manufactura a la hora de almacenar los alimentos.	Manipuladores de alimentos.	Permanente

CONVOCATORIA. No aplica

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Daren Anaya	Nutricionista	Centro de comunidad de Cuidado Hogar Casa Nostra	
Jessica Cabrera	Coordinadora	Centro de comunidad de Cuidado Hogar Casa Nostra	

Anexos: Evidencia Fotográfica y listado de asistencia.
Elaboró: Daren José Anaya Pallares -Nutricionista – T.P. MND 07596

Anexos: 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: BPM: Almacenamiento alimentos Lugar: Bodega Fecha y hora: 08/10/2021 15:00-16:00PM

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1.	Marisella Gamboa	51829460	Hogar C.N.	Ax Cocina	— o —	2705113	Marisella
2.	Elizabeth Mosquera	52479550	Hogar Casa Nostra	Aux. cocina	— . —	3208892140	Elizabeth
3.	Mireya Jadino	20660335	C. N.	Aux Cocina	— o —	7755664	
4.	ANDRÉS SALAZAR	1607379	CASA NOSTRA	JEFE DE COCINA	—	3138792535	
5.	Daren Anaya P.	1045733407	Hogar Casa Nostra	Nutricionista	— o —	3162209068	

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.

Scanned with CamScanner