ACTA N° 496 - 2023

FECHA: Bogotá D.C. noviembre 30 de 2023.

HORA: 2:00 pm

LUGAR: Bodega de Alimentos

TEMA: Capacitación en BPM, formatos de autorización de cambio de menú, formatos de control de temperatura congelación y refrigeración

ASISTENTES: Nutricionista Manuel Camilo González (responsable de la actividad), manipuladores de alimentos, y técnico de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

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

Objetivos:

- Reconocimiento de los procesos de limpieza y desinfección y otras normas relacionadas con las BPM.
- Socializar a las manipuladoras de alimentos el formato de autorización de cambio de menú
- Socializar a las manipuladoras de alimentos el instructivo de los formatos de control de temperaturas congelación y refrigeración y su importancia en el servicio de alimentación

Introducción:

Se recomienda al personal manipulador de alimentos mantener escrupulosamente limpias todas las superficies de la cocina como los alimentos se contaminan fácilmente, conviene mantener perfectamente limpias todas las superficies utilizadas para prepararlos. No hay que olvidar que cualquier desperdicio, migaja o mancha puede ser un reservorio de gérmenes. Los paños que entren en contacto con platos o utensilios se deben cambiar cada día y hervir antes de volver a usarlos. También deben lavarse con frecuencia las bayetas utilizadas para fregar los suelos.

La limpieza y la desinfección son dos términos que a menudo se confunden entre las personas, pero tienen significados muy diferentes. Ambos son importantes para mantener un ambiente limpio y seguro, pero se aplican en diferentes situaciones y con diferentes objetivos.

La limpieza es el proceso de eliminar la suciedad, el polvo y otros residuos de las superficies. Este proceso se realiza generalmente con agua y jabón, aunque también pueden usarse otros productos de limpieza.

La limpieza es importante porque puede eliminar la suciedad que puede servir como un lugar donde los gérmenes pueden crecer y propagarse. Además, la limpieza ayuda a mejorar la apariencia de un lugar, haciéndolo más agradable para las personas que lo usan.

La desinfección, por otro lado, es el proceso de eliminar los gérmenes y las bacterias de las superficies.

Aspectos a tener en cuenta a la hora de desinfectar un espacio:

A continuación, se presentan algunos aspectos importantes a tener en cuenta a la hora de desinfectar un espacio:

Selección del producto: Es importante seleccionar el producto adecuado para la desinfección del espacio. Debe ser un producto que esté registrado y aprobado por las autoridades sanitarias y que sea efectivo contra los patógenos que se quieren eliminar.

Uso correcto del producto: Es importante leer y seguir las instrucciones del fabricante para el uso correcto del producto. Esto incluye la cantidad de producto a utilizar, el tiempo de contacto y la forma adecuada de aplicarlo.

Área a desinfectar: El área a desinfectar debe estar libre de objetos y superficies que no puedan mojarse o que puedan ser dañados por el producto desinfectante. Es importante prestar especial atención a las áreas de alto contacto, como manijas de puertas, interruptores de luz, grifos, etc.

Seguridad personal: Se debe tomar precaución para evitar el contacto con el producto desinfectante, ya que puede ser irritante o tóxico. Es importante utilizar guantes de protección,

gafas protectoras y ropa adecuada.

Ventilación: Es importante asegurarse de que el espacio esté bien ventilado.

Un alimento bien cocinado puede contaminarse si tiene el más mínimo contacto con alimentos crudos. Esta contaminación cruzada puede ser directa, como sucede cuando la carne cruda de pollo entra en contacto con alimentos cocinados. Pero también puede ser más sutil. Así, por ejemplo, no hay que preparar jamás un pollo crudo y utilizar después la misma tabla de trinchar y el mismo cuchillo para cortar el ave cocida; de lo contrario podrían reaparecer todos los posibles riesgos de proliferación microbiana y de enfermedad consiguiente que había antes de cocinar el pollo.

Desarrollo:

Como momento inicial se hace una exposición de los conceptos de limpieza desinfección y tipos de contaminación, se pregunta de manera individual a las manipuladoras la diferencia entre limpieza y des infección y se entregan recomendaciones sobre normas que deben cumplir las manipuladoras en el servicio de alimentos, tales como evitar el maquillaje, el uso de accesorios y la importancia del lavado de manos.

Luego se lee conjuntamente los instructivos de los formatos de autorización de cambio de menú y formatos de control de temperatura de equipos de refrigeración y congelación.

Materiales: Manual de Dieto terapia.

5. Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Seguir las normas de las buenas prácticas de manufactura Evitar maquillaje y uso de asesorías por parte de las manipuladoras de alimentos.	Manipuladoras de alimentos y técnico de alimentos	Permanente

CONVOCATORIA. No aplica

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Manuel Camilo González	Nutricionista	Centro de comunidad de Cuidado Hogar Casa Nostra	
Adriana Amórtegui	Coordinadora	Centro de comunidad de Cuidado Hogar Casa Nostra	

Anexos: registro fotográfico, listado de asistencia pre y post test
Elaboró: Manuel Camilo González -Nutricionista – T.P. MND 07574

Anexos: Evidencia Fotográfica.


30/11/2023, 2:05:53 p.m.
Diagonal 52B Sur 26-72
110611
Bogotá
Colombia


30/11/2023, 2:06:16 p.m.
Diagonal 52A Sur 26-79
110611
Bogotá
Colombia

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: BPM-Formatos Congelamiento y Re 2. Lugar: Bodega de Alimentos 3. Fecha y hora: 30/07/2023 - 3:00 PM.

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	Bibiana Jaramillo	53092940	Hogar casa N	Aux Cocina		bibis.2510@Hotmail.com	3012997831	Bibiana J.
2	Nancy Torres		Hogar Casa N	Aux Cocina		— o —	3207178483	Nancy Torres
3	Maricela Gamboa.	51 829 460.	Hogar Casa N.	Aux Cocina		— o - •-	3103015420	Maricela Gamboa
4	Elizabeth. Mosquera.	52749550	Hogar Casa N.	Aux Cocina		—o—o—	3208891240	
5	Adriana Vasquez	53.041.732	Hogar Casa N.	Aux Cocina		—o—o—	3212256252	Adriana V.
6	Mireya Ladino	20.660.335	Hogar Casa N	Aux Cocina		Judith.ladino@gmail.com	3227555296	
7	Kamel Vidovic	7010486428	Hogar casa nosotros	Aux Cocina (activo en Gestión Humana)		— // —	315 282 714	Kamel Vidovic
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

CAPACITACION AREA DE NUTRICION.

Manuel Camilo González.
Nutricionista Dietista
Comunidad de Cuidado Casa Nostra.

Nombre: Maricela Gamboa
Fecha: 30/11/2023

PRE TEST

Conteste Falso o verdadero para las siguientes afirmaciones.

Manipulador de alimentos es toda persona que manipula directamente alimentos envasados o no envasados, equipos y utensilios utilizados para la preparación de los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos.

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

La limpieza y la desinfección son los mismo:

- [x] Falso.
- [ ] Verdadero.

POST TEST

Conteste Falso o verdadero para las siguientes afirmaciones.

Un alimento bien cocinado puede contaminarse si tiene el más mínimo contacto con alimentos crudos y este tipo de contaminación se conoce como contaminación cruzada.

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

Hay que lavarse bien las manos antes de empezar a preparar los alimentos y después de cualquier interrupción en particular si se va al baño y se toca elementos como el celular.

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

La contaminación física de los alimentos se refiere a la presencia de cualquier elemento extraño en los alimentos. Estos contaminantes físicos pueden causar daños al consumirlos. Un contaminante físico es, por ejemplo, objetos como clavos, vidrios rotos, plástico, huesos o aretes.

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

Powered by CamScanner

CAPACITACION AREA DE NUTRICION.

Manuel Camilo González.
Nutricionista Dietista
Comunidad de Cuidado Casa Nostra.

Nombre: Mireya Ladino.
Fecha: 30/11/2023

PRE TEST

Conteste Falso o verdadero para las siguientes afirmaciones.

Manipulador de alimentos es toda persona que manipula directamente alimentos envasados o no envasados, equipos y utensilios utilizados para la preparación de los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos.

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

La limpieza y la desinfección son los mismo:

- [x] Falso.
- [ ] Verdadero.

POST TEST

Conteste Falso o verdadero para las siguientes afirmaciones.

Un alimento bien cocinado puede contaminarse si tiene el más mínimo contacto con alimentos crudos y este tipo de contaminación se conoce como contaminación cruzada.

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

Hay que lavarse bien las manos antes de empezar a preparar los alimentos y después de cualquier interrupción en particular si se va al baño y se toca elementos como el celular.

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

La contaminación física de los alimentos se refiere a la presencia de cualquier elemento extraño en los alimentos. Estos contaminantes físicos pueden causar daños al consumirlos. Un contaminante físico es, por ejemplo, objetos como clavos, vidrios rotos, plástico, huesos o aretes.

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

Powered by CamScanner

CAPACITACION AREA DE NUTRICION.

Manuel Camilo González.
Nutricionista Dietista
Comunidad de Cuidado Casa Nostra.

Nombre: Ribiana Morales Bravo
Fecha: 30/11/2023

PRE TEST

Conteste Falso o verdadero para las siguientes afirmaciones.

Manipulador de alimentos es toda persona que manipula directamente alimentos envasados o no envasados, equipos y utensilios utilizados para la preparación de los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos.

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

La limpieza y la desinfección son los mismo:

- [x] Falso.
- [x] Verdadero.

POST TEST

Conteste Falso o verdadero para las siguientes afirmaciones.

Un alimento bien cocinado puede contaminarse si tiene el más mínimo contacto con alimentos crudos y este tipo de contaminación se conoce como contaminación cruzada.

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

Hay que lavarse bien las manos antes de empezar a preparar los alimentos y después de cualquier interrupción en particular si se va al baño y se toca elementos como el celular.

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

La contaminación física de los alimentos se refiere a la presencia de cualquier elemento extraño en los alimentos. Estos contaminantes físicos pueden causar daños al consumirlos. Un contaminante físico es, por ejemplo, objetos como clavos, vidrios rotos, plástico, huesos o aretes.

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

Powered by CamScanner

CAPACITACION AREA DE NUTRICION.

Manuel Camilo González.
Nutricionista Dietista
Comunidad de Cuidado Casa Nostra.

Nombre: Nancy Torres
Fecha: 30/11/2023

PRE TEST

Conteste Falso o verdadero para las siguientes afirmaciones.

Manipulador de alimentos es toda persona que manipula directamente alimentos envasados o no envasados, equipos y utensilios utilizados para la preparación de los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos.

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

La limpieza y la desinfección son los mismo:

- [x] Falso.
- [ ] Verdadero.

POST TEST

Conteste Falso o verdadero para las siguientes afirmaciones.

Un alimento bien cocinado puede contaminarse si tiene el más mínimo contacto con alimentos crudos y este tipo de contaminación se conoce como contaminación cruzada.

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

Hay que lavarse bien las manos antes de empezar a preparar los alimentos y después de cualquier interrupción en particular si se va al baño y se toca elementos como el celular.

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

La contaminación física de los alimentos se refiere a la presencia de cualquier elemento extraño en los alimentos. Estos contaminantes físicos pueden causar daños al consumirlos. Un contaminante físico es, por ejemplo, objetos como clavos, vidrios rotos, plástico, huesos o aretes.

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

Powered by CamScanner

CAPACITACION AREA DE NUTRICION.

Manuel Camilo González.
Nutricionista Dietista
Comunidad de Cuidado Casa Nostra.

Nombre: Nancy Torres
Fecha: 30/11/2023

PRE TEST

Conteste Falso o verdadero para las siguientes afirmaciones.

Los factores sociales, económicos, farmacológicos y múltiples patologías pueden conllevar al deterioro del estado nutricional en las personas mayores.

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

El manual de dieto terapia es una herramienta para orientar los diferentes tipos de alimentación que debe tener las Personas Mayores según sus patologías de base y el proceso de envejecimiento

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

POST TEST

Conteste Falso o verdadero para las siguientes afirmaciones.

El manual de dieto terapia abarca a todos los participantes de la unidad operativa Hogar Casa Nostra, que cuenta con un plan alimentario acorde a su enfermedad actual y diagnostico nutricional.

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

Las calorías en la dieta son fundamentales para proveer al organismo de la energía necesaria para que se lleven a cabo los distintos procesos metabólicos. De acuerdo con lo anterior, brindar a las personas mayores una dieta adecuada a sus demandas energéticas, es conveniente para que estos puedan mantener su estado nutricional y de salud.

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

Powered by CamScanner

CAPACITACION AREA DE NUTRICION.

Manuel Camilo González.
Nutricionista Dietista
Comunidad de Cuidado Casa Nostra.

Nombre: elizabeth mosquera
Fecha: 30/11/2023

PRE TEST

Conteste Falso o verdadero para las siguientes afirmaciones.

Manipulador de alimentos es toda persona que manipula directamente alimentos envasados o no envasados, equipos y utensilios utilizados para la preparación de los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos.

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

La limpieza y la desinfección son los mismo:

- [F] Falso.
- [ ] Verdadero.

POST TEST

Conteste Falso o verdadero para las siguientes afirmaciones.

Un alimento bien cocinado puede contaminarse si tiene el más mínimo contacto con alimentos crudos y este tipo de contaminación se conoce como contaminación cruzada.

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

Hay que lavarse bien las manos antes de empezar a preparar los alimentos y después de cualquier interrupción en particular si se va al baño y se toca elementos como el celular.

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

La contaminación física de los alimentos se refiere a la presencia de cualquier elemento extraño en los alimentos. Estos contaminantes físicos pueden causar daños al consumirlos. Un contaminante físico es, por ejemplo, objetos como clavos, vidrios rotos, plástico, huesos o aretes.

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

Powered by CamScanner

CAPACITACION AREA DE NUTRICION.

Manuel Camilo González.
Nutricionista Dietista
Comunidad de Cuidado Casa Nostra.

Nombre: Adriana Vasquez V.
Fecha: 30/11/2023

PRE TEST

Conteste Falso o verdadero para las siguientes afirmaciones.

Manipulador de alimentos es toda persona que manipula directamente alimentos envasados o no envasados, equipos y utensilios utilizados para la preparación de los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos.

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

La limpieza y la desinfección son los mismo:

- [x] Falso.
- [ ] Verdadero.

POST TEST

Conteste Falso o verdadero para las siguientes afirmaciones.

Un alimento bien cocinado puede contaminarse si tiene el más mínimo contacto con alimentos crudos y este tipo de contaminación se conoce como contaminación cruzada.

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

Hay que lavarse bien las manos antes de empezar a preparar los alimentos y después de cualquier interrupción en particular si se va al baño y se toca elementos como el celular.

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

La contaminación física de los alimentos se refiere a la presencia de cualquier elemento extraño en los alimentos. Estos contaminantes físicos pueden causar daños al consumirlos. Un contaminante físico es, por ejemplo, objetos como clavos, vidrios rotos, plástico, huesos o aretes.

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

Powered by CamScanner

CAPACITACION AREA DE NUTRICION.

Manuel Camilo González.
Nutricionista Dietista
Comunidad de Cuidado Casa Nostra.

Nombre: Manuel Ortiz
Fecha: 30/11/2023

PRE TEST

Conteste Falso o verdadero para las siguientes afirmaciones.

Manipulador de alimentos es toda persona que manipula directamente alimentos envasados o no envasados, equipos y utensilios utilizados para la preparación de los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos.

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

La limpieza y la desinfección son los mismo:

- [x] Falso.
- [ ] Verdadero.

POST TEST

Conteste Falso o verdadero para las siguientes afirmaciones.

Un alimento bien cocinado puede contaminarse si tiene el más mínimo contacto con alimentos crudos y este tipo de contaminación se conoce como contaminación cruzada.

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

Hay que lavarse bien las manos antes de empezar a preparar los alimentos y después de cualquier interrupción en particular si se va al baño y se toca elementos como el celular.

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

La contaminación física de los alimentos se refiere a la presencia de cualquier elemento extraño en los alimentos. Estos contaminantes físicos pueden causar daños al consumirlos. Un contaminante físico es, por ejemplo, objetos como clavos, vidrios rotos, plástico, huesos o aretes.

- [ ] Falso.
- [x] Verdadero.

Powered by CamScanner