ACTA No 633 CCC HOGAR NAZARETH – 2021

FECHA: Cogua, Junio 21 de 2022.

HORA: 11:00 am – 11:30 am

LUGAR: Cafetería empleados.

TEMA: Capacitación en BPM refuerzo del manipulador de alimentos.

ASISTENTES: Yamile Andrea Viana O. Nutricionista

Nubia E. Arenas G. Nutricionista

Ángela Fajardo Coordinadora del CCC.

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la actividad.
2. Introducción de la actividad.
3. Actividad a desarrollar.
4. Materiales.
5. Compromisos.
6. Anexos

DESARROLLO:

1. **Objetivo de la actividad:**

   Reforzar las buenas prácticas y medidas de protección que deben tener los manipuladores de alimentos, capacitando tanto el personal de servicios de alimentos, como las personas que participan en el proceso de distribución.

2. **Introducción de la actividad:** Socializar las prácticas higiénicas y medidas de protección que debe tener el personal que manipula y/o distribuye los alimentos en el Hogar.

2.1 **Prácticas y medidas de protección:**

- Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.

- Usar vestimenta de trabajo que cumpla con todos los requisitos: color claro, cierres o cremalleras, sin bolsillos por encima de la cintura, delantal atado al cuerpo en forma segura.

- El manipulador de alimentos no podrá entrar o salir del establecimiento con la vestimenta de trabajo.

- Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga o ingrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pueda representar riesgo de contaminación para el alimento.

- Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo. No se permite uso de maquillaje.

- Uso de tapabocas cubriendo boca y nariz en todo momento.

- Mantener uñas cortas, limpias y sin esmalte.

- No se permite usar reloj, aretes, anillos, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores.

- Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
- De ser necesario el uso de guantes deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección.

- No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas que se manipulen alimentos.

- El personal que presente afecciones en la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.

- Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

3. Actividad a desarrollar:

a. Se informó al personal del servicio de alimentos y demás colaboradores sobre el horario adecuado que permitiera el desarrollo de la capacitación, garantizando la participación.
b. El equipo de nutrición desarrolla y prepara el material para la capacitación así como la organización del espacio.
c. Antes de iniciar la capacitación se realiza el pre- test asociado al tema.
d. Se realiza abordaje del tema planteado con la participación de los asistentes.
e. Se aclaran dudas e inquietudes
f. Se aplica post-test
g. cierre

4. **Materiales.** Pre y post-test.

5. **Compromisos.** Aplicar en el servicio de alimentos las prácticas vistas en las diferentes capacitaciones.

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Garantizar el cumplimiento de buenas prácticas y medidas de protección.	Manipuladores de alimentos, personal de apoyo, gastrónomo y Nutricionistas.	Durante todos los días.

CONVOCATORIA: Se propone reunión para el mes de julio.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Ángela Fajardo	Coordinadora	Hogar Nazareth	
Yamile Andrea Viana	Nutricionista	Hogar Nazareth	
Nubia Esperanza Arenas	Nutricionista	Hogar Nazareth	

Elaboró: Yamile Andrea Viana Osorio – Nutricionista - Nubia Esperanza Arena - Nutricionista

6. **Anexos:** Registro fotográfico y planilla de asistencia.





	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 0 Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020 Página: 1 de 2

Tema: Capacitación BPM- Manipulador de alimentos Lugar: Cafetería Empleados Fecha y hora: 21 Junio 2022

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Martha Garcia	35408306	H Nazareth	Auxiliar	—	3202335847	
2	Lilia Argüello	35470037	H Nazareth	Auxiliar	—	327909 8776	Lilia
3	Liliana Forero	1091329734	H N	Auxiliar	—	3143546582	
4	Paturro Morales	1058120807	H N	Auxiliar	—	3223320056	
5	Karen Alexa Bedoya	1030603775	HN	Auxiliar	—	32235 cel	
6	Raul Valencia	80548343	H N	Auxiliar	—	3202648285	
7	Karin Puentes	1003623023	H-N	Auxiliar	—	3224331752	
8	Andrea Rodriguez	1023635834	H N	Auxiliar	—	3108600 34	
9	Maria Salla Hoya	1116786837	H N	Auxiliar	—	3118407663	
10	Gamy Casallas	1015896584	H. N	Auxiliar.	—	3136171191 61	

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.

Escaneado con CamScanner

PRETEST DE CAPACITACIÒN BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: JUAN CARLOS RUIZ FECHA: 21 JUNIO 2022

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿SON IMPORTANTES LAS NORMAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS?		X
2	¿SÌ TENGO ALGUNA ENFERMEDAD INFECTOCONTAGIOSA DEBO AVISAR?		X
3	¿DEBO USAR SIEMPRE EL GORRO Y TAPABOCAS?		X
4	¿DEBE LAVARME LAS MANOS SÒLO AL INGRESO Y SALIDA DEL TRABAJO?	X	
5	¿PUEDO TENER MAQUILLAJE ASÌ SEA POCO?	X	

POST TEST DE CAPACITACIÒN BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: JUAN CARLOS RUIZ FECHA: 21 JUNIO 2022

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿SON IMPORTANTES LAS NORMAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS?		X
2	¿SÌ TENGO ALGUNA ENFERMEDAD INFECTOCONTAGIOSA DEBO AVISAR?		X
3	¿DEBO USAR SIEMPRE EL GORRO Y TAPABOCAS?		X
4	¿DEBE LAVARME LAS MANOS SÒLO AL INGRESO Y SALIDA DEL TRABAJO?	X	
5	¿PUEDO TENER MAQUILLAJE ASÌ SEA POCO?	X	

GRACIAS ...

Escaneado con CamScanner

PRETEST DE CAPACITACIÒN BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: LUZ RICARDO FECHA: 21 JUNIO 2022

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿SON IMPORTANTES LAS NORMAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS?		X
2	¿SÌ TENGO ALGUNA ENFERMEDAD INFECTOCONTAGIOSA DEBO AVISAR?		X
3	¿DEBO USAR SIEMPRE EL GORRO Y TAPABOCAS?		X
4	¿DEBE LAVARME LAS MANOS SÒLO AL INGRESO Y SALIDA DEL TRABAJO?	X	
5	¿PUEDO TENER MAQUILLAJE ASÌ SEA POCO?	X	

POST TEST DE CAPACITACIÒN BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: LUZ RICARDO FECHA: 21 JUNIO 2022

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿SON IMPORTANTES LAS NORMAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS?		X
2	¿SÌ TENGO ALGUNA ENFERMEDAD INFECTOCONTAGIOSA DEBO AVISAR?		X
3	¿DEBO USAR SIEMPRE EL GORRO Y TAPABOCAS?		X
4	¿DEBE LAVARME LAS MANOS SÒLO AL INGRESO Y SALIDA DEL TRABAJO?	X	
5	¿PUEDO TENER MAQUILLAJE ASÌ SEA POCO?	X	

GRACIAS ...

Escaneado con CamScanner

PRETEST DE CAPACITACIÒN BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: LUZ ZAMORA FECHA: 21 JUNIO 2022

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿SON IMPORTANTES LAS NORMAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS?		X
2	¿SÌ TENGO ALGUNA ENFERMEDAD INFECTOCONTAGIOSA DEBO AVISAR?		X
3	¿DEBO USAR SIEMPRE EL GORRO Y TAPABOCAS?		X
4	¿DEBE LAVARME LAS MANOS SÒLO AL INGRESO Y SALIDA DEL TRABAJO?	X	
5	¿PUEDO TENER MAQUILLAJE ASÌ SEA POCO?	X	

POST TEST DE CAPACITACIÒN BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: LUZ ZAMORA FECHA: 21 JUNIO 2022

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿SON IMPORTANTES LAS NORMAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS?		X
2	¿SÌ TENGO ALGUNA ENFERMEDAD INFECTOCONTAGIOSA DEBO AVISAR?		X
3	¿DEBO USAR SIEMPRE EL GORRO Y TAPABOCAS?		X
4	¿DEBE LAVARME LAS MANOS SÒLO AL INGRESO Y SALIDA DEL TRABAJO?	X	
5	¿PUEDO TENER MAQUILLAJE ASÌ SEA POCO?	X	

GRACIAS ...

Escaneado con CamScanner

PRETEST DE CAPACITACIÒN BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: DIANA SUAREZ FECHA: 21 JUNIO 2022

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿SON IMPORTANTES LAS NORMAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS?		X
2	¿SÌ TENGO ALGUNA ENFERMEDAD INFECTOCONTAGIOSA DEBO AVISAR?		X
3	¿DEBO USAR SIEMPRE EL GORRO Y TAPABOCAS?		X
4	¿DEBE LAVARME LAS MANOS SÒLO AL INGRESO Y SALIDA DEL TRABAJO?	X	
5	¿PUEDO TENER MAQUILLAJE ASÌ SEA POCO?	X	

POST TEST DE CAPACITACIÒN BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: DIANA SUAREZ FECHA: 21 JUNIO 2022

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿SON IMPORTANTES LAS NORMAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS?		X
2	¿SÌ TENGO ALGUNA ENFERMEDAD INFECTOCONTAGIOSA DEBO AVISAR?		X
3	¿DEBO USAR SIEMPRE EL GORRO Y TAPABOCAS?		X
4	¿DEBE LAVARME LAS MANOS SÒLO AL INGRESO Y SALIDA DEL TRABAJO?	X	
5	¿PUEDO TENER MAQUILLAJE ASÌ SEA POCO?	X	

GRACIAS ...

Escaneado con CamScanner

PRETEST DE CAPACITACIÒN BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: NANCY FERNANDEZ FECHA: 21 JUNIO 2022

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿SON IMPORTANTES LAS NORMAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS?		X
2	¿SÌ TENGO ALGUNA ENFERMEDAD INFECTOCONTAGIOSA DEBO AVISAR?		X
3	¿DEBO USAR SIEMPRE EL GORRO Y TAPABOCAS?		X
4	¿DEBE LAVARME LAS MANOS SÒLO AL INGRESO Y SALIDA DEL TRABAJO?	X	
5	¿PUEDO TENER MAQUILLAJE ASÌ SEA POCO?	X	

POST TEST DE CAPACITACIÒN BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: NANCY FERNANDEZ FECHA: 21 JUNIO 2022

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿SON IMPORTANTES LAS NORMAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS?		X
2	¿SÌ TENGO ALGUNA ENFERMEDAD INFECTOCONTAGIOSA DEBO AVISAR?		X
3	¿DEBO USAR SIEMPRE EL GORRO Y TAPABOCAS?		X
4	¿DEBE LAVARME LAS MANOS SÒLO AL INGRESO Y SALIDA DEL TRABAJO?	X	
5	¿PUEDO TENER MAQUILLAJE ASÌ SEA POCO?	X	

GRACIAS ...

Escaneado con CamScanner

PRETEST DE CAPACITACIÒN BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: CECILIA SANCHEZ FECHA: 21 JUNIO 2022

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿SON IMPORTANTES LAS NORMAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS?		X
2	¿SÌ TENGO ALGUNA ENFERMEDAD INFECTOCONTAGIOSA DEBO AVISAR?		X
3	¿DEBO USAR SIEMPRE EL GORRO Y TAPABOCAS?		X
4	¿DEBE LAVARME LAS MANOS SÒLO AL INGRESO Y SALIDA DEL TRABAJO?	X	
5	¿PUEDO TENER MAQUILLAJE ASÌ SEA POCO?	X	

POST TEST DE CAPACITACIÒN BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: CECILIA SANCHEZ FECHA: 21 JUNIO 2022

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿SON IMPORTANTES LAS NORMAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS?		X
2	¿SÌ TENGO ALGUNA ENFERMEDAD INFECTOCONTAGIOSA DEBO AVISAR?		X
3	¿DEBO USAR SIEMPRE EL GORRO Y TAPABOCAS?		X
4	¿DEBE LAVARME LAS MANOS SÒLO AL INGRESO Y SALIDA DEL TRABAJO?	X	
5	¿PUEDO TENER MAQUILLAJE ASÌ SEA POCO?	X	

GRACIAS ...

Escaneado con CamScanner