ACTA No 022 CCC HOGAR NAZARETH – 2021

FECHA: Cogua, abril 18 de 2023.

HORA: 12:30 pm – 13:00 pm

LUGAR: CCC Hogar Nazareth

TEMA: Normas del manipulador de alimentos

ASISTENTES: Juan Pablo Donoso R. Nutricionista

Nubia E. Arenas G. Nutricionista

Angela 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:**

   El objetivo de esta capacitación es que los manipuladores de alimentos adquieran los conocimientos necesarios sobre las normas de higiene y seguridad alimentaria que deben cumplir para garantizar la inocuidad de los alimentos que preparan y sirven dentro de la institución.

2. **Introducción de la actividad:**

   La manipulación de alimentos es una tarea que requiere de un alto grado de responsabilidad y conocimientos técnicos. Los manipuladores de alimentos son personas que trabajan en contacto directo con los alimentos y tienen la responsabilidad de garantizar su calidad e inocuidad. Por esta razón, es importante que estén capacitados y actualizados en las normas de higiene y seguridad alimentaria para evitar riesgos a la salud de las personas mayores.

3. **Normas del manipulador:**
   Las normas para un manipulador de alimentos en el Hogar Nazareth incluyen mantener una buena higiene personal, etiquetar y almacenar los alimentos de manera adecuada, limpiar y desinfectar todas las superficies y utensilios de cocina, preparar los alimentos de manera segura, controlar la calidad de los alimentos y notificar cualquier problema o preocupación relacionada con la seguridad alimentaria a los supervisores.

   También es importante que los manipuladores de alimentos se capaciten regularmente sobre las buenas prácticas de manipulación de alimentos y las normas de seguridad alimentaria para garantizar la seguridad de los residentes del hogar geriátrico. Al seguir estas normas, se puede prevenir la contaminación de los alimentos y garantizar la seguridad de las personas mayores.

   Con base en lo anterior se formulan las 5 reglas de oro para los manipuladores de alimentos del Hogar Nazareth:

1. Higiene personal: Es fundamental que el manipulador de alimentos mantenga una higiene personal adecuada, lo cual incluye lavarse las manos frecuentemente, utilizar ropa y calzado limpio, mantener el cabello recogido y evitar el uso de joyas y perfumes fuertes.

2. Almacenamiento: Los alimentos deben almacenarse correctamente, siguiendo las recomendaciones del fabricante y evitando la contaminación cruzada. Por ejemplo, se deben mantener separados los alimentos crudos de los cocidos y almacenarlos en lugares distintos.

3. Temperatura: Los alimentos deben mantenerse a la temperatura adecuada para evitar la proliferación de bacterias. Los alimentos calientes deben mantenerse a más de 60°C y los alimentos fríos deben mantenerse a menos de 5°C.

4. Cocción: Es importante asegurarse de que los alimentos estén completamente cocidos, especialmente los productos cárnicos. Los alimentos que no estén bien cocidos pueden contener bacterias y ser perjudiciales para la salud.

5. Limpieza: Es esencial mantener las áreas de trabajo y los utensilios limpios y desinfectados para evitar la contaminación cruzada y la propagación de bacterias. Se deben utilizar productos de limpieza adecuados y seguir las pautas de limpieza establecidas.

1 Actividad a desarrollar.

a. Se informó al personal del servicio de alimentos y se acordó 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. Se entrega folleto informativo.
h. Cierre

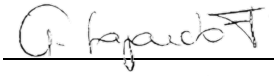
2 Materiales. Pre y post-test y computadora para presentación en PowerPoint.

3 Compromisos.

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
1. Cumplir con las normas establecidas para el manipulador de alimentos.	Manipuladores de Alimentos, Gastrónomo y Nutricionistas.	Durante todos los días.

CONVOCATORIA: Se propone reunión para el mes de mayo de 2023.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Angela Fajardo	Coordinadora	Hogar Nazareth	
Juan Pablo Donoso Reina	Nutricionista	Hogar Nazareth	
Nubia Esperanza Arenas	Nutricionista	Hogar Nazareth	

Elaboró: Juan Pablo Donoso Reina – Nutricionista - Nubia Esperanza Arenas – Nutricionista

Anexos: Registro fotográfico y planilla de asistencia.



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 1

Tema: Capacitación BPM. Normas del Manipulador. Lugar: Servicio Alimentos Fecha y hora: 18/04/2023 12:30pm

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
	JUAN CARLOS RUIZ	1072638190	Hogar Nazareth	Gastrónomo	nazarethzipa@yahoo.com	3219737463	
	DIANA PATRICIA SUAREZ	35424016	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3203390716	
	MARIA NELLY GORDILLO	35413594	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3222467457	
	YEIDIS LUZ RICARDO FERIA	1075655711	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3142779301	
	MABEL ALICIA MORA CARRILLO	20423492	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3209955497	
	LUZ NANCY MARTINEZ	65773368	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3106992121	
	CECILIA SANCHEZ MONTAÑO	35422007	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3212045366	
	NANCY FERNANDEZ	52735407	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3197710764	
	OLGA ANGELICA PEÑUELA	1074415576	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3115729010	
	LUZ MARINA ZAMORA	35418938	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3133101757	
	BLANCA LILIANA FORERO	1071329734	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3143546882	

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 BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: Cecilia Sánchez Montaño FECHA: _18/04/2023___

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

		FALSO	VERDADERO
A	Es importante que un manipulador de alimentos lave sus manos con frecuencia mientras trabaja.		X
B	Es seguro dejar los alimentos cocidos a temperatura ambiente por varias horas.	X	
C	Los alimentos crudos y cocidos deben almacenarse juntos en la misma área del refrigerador.	X	
D	Es aceptable que un manipulador de alimentos use la misma tabla de cortar para carne cruda y verduras frescas.		X

GRACIAS...

POST TEST BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: Cecilia Sánchez Montaño FECHA: 18/04/2023___

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

		FALSO	VERDADERO
A	Es importante que un manipulador de alimentos lave sus manos con frecuencia mientras trabaja.		X
B	Es seguro dejar los alimentos cocidos a temperatura ambiente por varias horas.	X	
C	Los alimentos crudos y cocidos deben almacenarse juntos en la misma área del refrigerador.	X	
D	Es aceptable que un manipulador de alimentos use la misma tabla de cortar para carne cruda y verduras frescas.	X	

GRACIAS ...

PRETEST BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: Juan Carlos Ruíz FECHA: 18/04/2023___

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

		FALSO	VERDADERO
A	Es importante que un manipulador de alimentos lave sus manos con frecuencia mientras trabaja.		X
B	Es seguro dejar los alimentos cocidos a temperatura ambiente por varias horas.	X	
C	Los alimentos crudos y cocidos deben almacenarse juntos en la misma área del refrigerador.		X
D	Es aceptable que un manipulador de alimentos use la misma tabla de cortar para carne cruda y verduras frescas.	X	

GRACIAS ...

POST TEST BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: Juan Carlos Ruíz FECHA: ____18/04/2023_____

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

		FALSO	VERDADERO
A	Es importante que un manipulador de alimentos lave sus manos con frecuencia mientras trabaja.		X
B	Es seguro dejar los alimentos cocidos a temperatura ambiente por varias horas.	X	
C	Los alimentos crudos y cocidos deben almacenarse juntos en la misma área del refrigerador.	X	
D	Es aceptable que un manipulador de alimentos use la misma tabla de cortar para carne cruda y verduras frescas.	X	

GRACIAS ...

PRETEST BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: Marina Zamora FECHA: __18/04/2023_____

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

		FALSO	VERDADERO

A	Es importante que un manipulador de alimentos lave sus manos con frecuencia mientras trabaja.		X
B	Es seguro dejar los alimentos cocidos a temperatura ambiente por varias horas.	X	
C	Los alimentos crudos y cocidos deben almacenarse juntos en la misma área del refrigerador.		X
D	Es aceptable que un manipulador de alimentos use la misma tabla de cortar para carne cruda y verduras frescas.	X	

GRACIAS...

POST TEST BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: Marina Zamora FECHA: 18/04/2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

		FALSO	VERDADERO
A	Es importante que un manipulador de alimentos lave sus manos con frecuencia mientras trabaja.		X
B	Es seguro dejar los alimentos cocidos a temperatura ambiente por varias horas.	X	
C	Los alimentos crudos y cocidos deben almacenarse juntos en la misma área del refrigerador.	X	
D	Es aceptable que un manipulador de alimentos use la misma tabla de cortar para carne cruda y verduras frescas.	X	

PRETEST BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: Luz Ricardo FECHA: 18/04/2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

		FALSO	VERDADERO
A	Es importante que un manipulador de alimentos lave sus manos con frecuencia mientras trabaja.		X
B	Es seguro dejar los alimentos cocidos a temperatura ambiente por varias horas.		X
C	Los alimentos crudos y cocidos deben almacenarse juntos en la misma área del refrigerador.		X
D	Es aceptable que un manipulador de alimentos use la misma tabla de cortar para carne cruda y verduras frescas.	X	

GRACIAS ...

POST TEST BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: Luz Ricardo FECHA: 18/04/2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

		FALSO	VERDADERO
A	Es importante que un manipulador de alimentos lave sus manos con frecuencia mientras trabaja.		X
B	Es seguro dejar los alimentos cocidos a temperatura ambiente por varias horas.	X	
C	Los alimentos crudos y cocidos deben almacenarse juntos en la misma área del refrigerador.	X	
D	Es aceptable que un manipulador de alimentos use la misma tabla de cortar para carne cruda y verduras frescas.	X	

PRETEST BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: Diana Suárez FECHA: 18/04/2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

		FALSO	VERDADERO
A	Es importante que un manipulador de alimentos lave sus manos con frecuencia mientras trabaja.		X
B	Es seguro dejar los alimentos cocidos a temperatura ambiente por varias horas.		X

C	Los alimentos crudos y cocidos deben almacenarse juntos en la misma área del refrigerador.	X	
D	Es aceptable que un manipulador de alimentos use la misma tabla de cortar para carne cruda y verduras frescas.	X	

GRACIAS

POST TEST BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: Diana Suárez FECHA: 18/04/2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

		FALSO	VERDADERO
A	Es importante que un manipulador de alimentos lave sus manos con frecuencia mientras trabaja.		X
B	Es seguro dejar los alimentos cocidos a temperatura ambiente por varias horas.	X	
C	Los alimentos crudos y cocidos deben almacenarse juntos en la misma área del refrigerador.	X	
D	Es aceptable que un manipulador de alimentos use la misma tabla de cortar para carne cruda y verduras frescas.	X	

GRACIAS ...