**ACTA No 178**

**FECHA:** Zipaquirá, junio 29 de 2023.

**HORA:** 12:20 pm – 13:00 pm

**LUGAR:** Hogar Nazareth

**TEMA:** Retroalimentación BPM

**ASISTENTES:** Juan Pablo Donoso R. Nutricionista

Nubia E. Arenas G. Nutricionista

Angela Fajardo. Coordinadora

**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:**

Promover la implementación efectiva de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en el entorno laboral, con el fin de garantizar la calidad, seguridad y cumplimiento normativo en los procesos de producción.

2. **Introducción de la actividad:**

Esta capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) está dirigida al personal del servicio de alimentos del Hogar Nazareth, con el objetivo de garantizar la calidad, seguridad y cumplimiento normativo en la preparación y entrega de alimentos. Durante la capacitación, se abordarán los conceptos clave de las BPM, incluyendo la identificación y control de riesgos microbiológicos y de contaminación, el cumplimiento normativo y la manipulación adecuada de alimentos. Al finalizar la capacitación, se espera que el personal esté equipado con los conocimientos y habilidades necesarios para aplicar las BPM en su trabajo diario, asegurando la entrega de comidas nutritivas y seguras a las personas mayores del hogar.

La capacitación se centrará en los principios fundamentales de las BPM, como la higiene personal, el manejo adecuado de alimentos y materiales, y el cumplimiento de las normativas vigentes. Se proporcionarán pautas prácticas para identificar y controlar los riesgos de contaminación, así como para documentar y mantener registros precisos. Al finalizar la capacitación, se espera que el personal del servicio de alimentos del Hogar Nazareth esté preparado para aplicar las BPM de manera efectiva, asegurando la calidad y seguridad de los alimentos servidos a las personas mayores.

3. **Contenido teórico:**

**1. Introducción a las Buenas Prácticas de Manufactura:**
- Definición y objetivos de las BPM.
- Importancia de las BPM en la industria alimentaria.
- Beneficios de la implementación de las BPM.

**2. Higiene personal y buenas prácticas de higiene:**
- Importancia de la higiene personal en la manipulación de alimentos.
- Lavado de manos adecuado.
- Uso correcto de uniformes, gorros y equipos de protección personal.

**3. Manipulación segura de alimentos:**
- Almacenamiento adecuado de alimentos.
- Prevención de la contaminación cruzada.
- Control de temperatura de los alimentos.

**4. Limpieza y desinfección:**
- Métodos y productos de limpieza adecuados.
- Procedimientos de limpieza y desinfección de áreas de trabajo y equipos.
- Programas de control de plagas.

**5. Control de riesgos microbiológicos:**
- Identificación de microorganismos patógenos.
- Medidas preventivas para evitar la proliferación de microorganismos.
- Monitoreo y análisis microbiológico de alimentos.

**6. Control de riesgos físicos y químicos:**
- Identificación y prevención de contaminantes físicos y químicos.
- Uso seguro de productos químicos en la limpieza y desinfección.
- Etiquetado y almacenamiento adecuado de sustancias químicas.

**7. Cumplimiento normativo:**
- Normativas y regulaciones aplicables a la industria de servicios de alimentos.
- Requisitos legales en cuanto a higiene, seguridad y etiquetado de alimentos.
- Documentación y registros necesarios para el cumplimiento normativo.

**8. Auditorías y seguimiento:**
- Importancia de las auditorías internas y externas.
- Planificación y ejecución de auditorías de BPM.
- Acciones correctivas y preventivas.

**9. Comunicación y concienciación:**
- Importancia de la comunicación efectiva en la implementación de las BPM.
- Capacitación y entrenamiento del personal.
- Promoción de la cultura de calidad y seguridad alimentaria.

**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

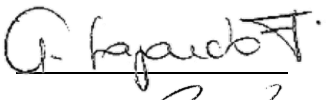
**2 Materiales.** Pre y post-test plataforma kahoot y computadora para presentación en PowerPoint.

**3 Compromisos.**

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

**CONVOCATORIA:** Se propone reunión para el mes de julio de 2023.

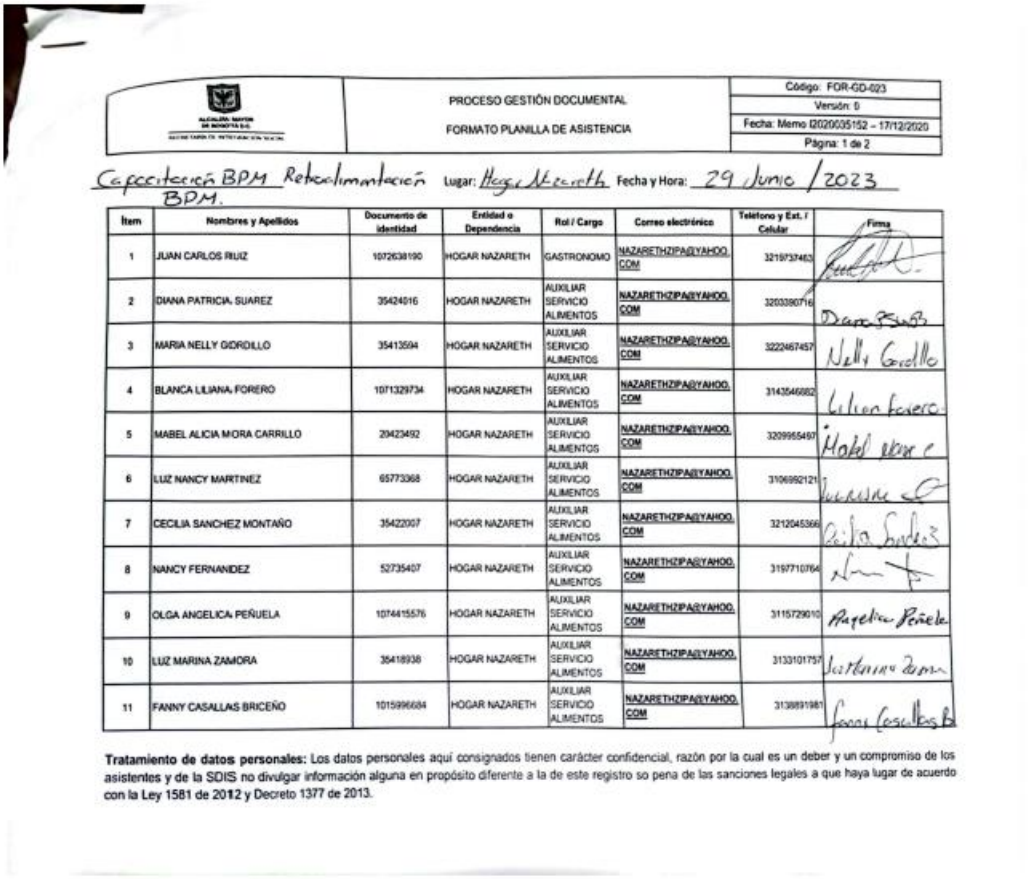
En constancia de lo anterior firman:

| 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, planilla de asistencia, pre y post test.


29/06/2023 12:19:13
Hogar Nazareth Cogua
#Capacitación BPM



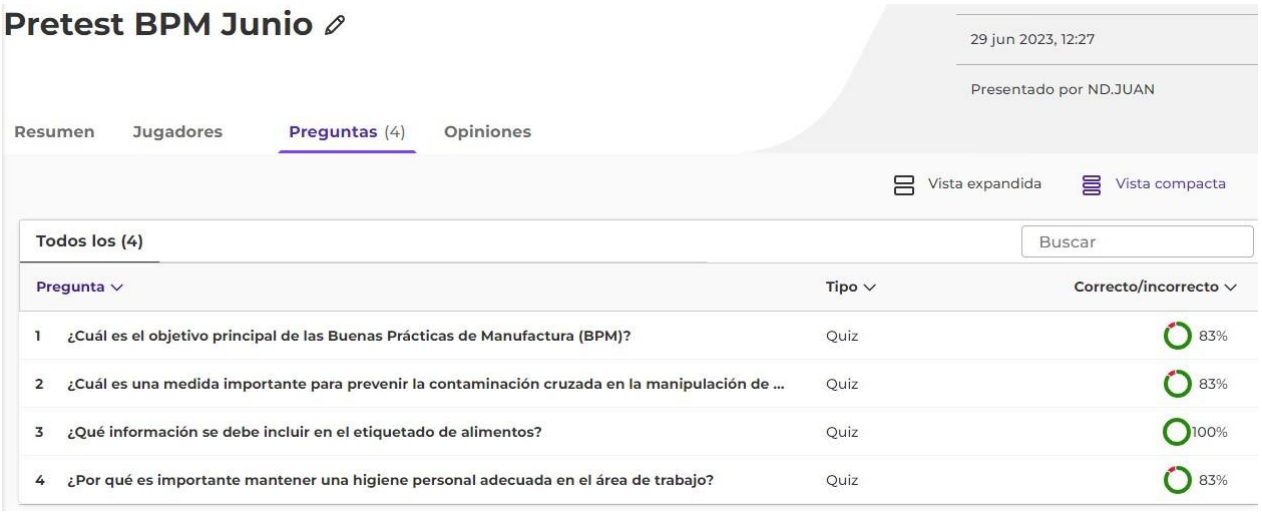
| | PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL | Código: FOR-GD-023 |
|---|---|---|
| | | Versión: 0 |
| | FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA | Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020 |
| | | Página: 1 de 2 |

Capacitación BPM Retroalimentación BPM. Lugar: Hogar Nazareth Fecha y Hora: 29 Junio / 2023

| Ítem | Nombres y Apellidos | Documento de identidad | Entidad o Dependencia | Rol / Cargo | Correo electrónico | Teléfono y Ext. / Celular | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | JUAN CARLOS RUIZ | 1072638190 | HOGAR NAZARETH | GASTRONOMO | NAZARETHZIPA@YAHOO.COM | 3215733463 | |
| 2 | DIANA PATRICIA SUAREZ | 35424016 | HOGAR NAZARETH | AUXILIAR SERVICIO ALIMENTOS | NAZARETHZIPA@YAHOO.COM | 3203380716 | |
| 3 | MARIA NELLY GIRALDO | 35413594 | HOGAR NAZARETH | AUXILIAR SERVICIO ALIMENTOS | NAZARETHZIPA@YAHOO.COM | 3222467457 | |
| 4 | BLANCA LILIANA FORERO | 1071329734 | HOGAR NAZARETH | AUXILIAR SERVICIO ALIMENTOS | NAZARETHZIPA@YAHOO.COM | 3143546682 | |
| 5 | MABEL ALICIA MORA CARRILLO | 29423492 | HOGAR NAZARETH | AUXILIAR SERVICIO ALIMENTOS | NAZARETHZIPA@YAHOO.COM | 3209955497 | |
| 6 | LUZ NANCY MARTINEZ | 65773368 | HOGAR NAZARETH | AUXILIAR SERVICIO ALIMENTOS | NAZARETHZIPA@YAHOO.COM | 3106992121 | |
| 7 | CECILIA SANCHEZ MONTAÑO | 35422007 | HOGAR NAZARETH | AUXILIAR SERVICIO ALIMENTOS | NAZARETHZIPA@YAHOO.COM | 3212045366 | |
| 8 | NANCY FERNANDEZ | 52735407 | HOGAR NAZARETH | AUXILIAR SERVICIO ALIMENTOS | NAZARETHZIPA@YAHOO.COM | 3197710764 | |
| 9 | OLGA ANGELICA PEÑUELA | 1074415576 | HOGAR NAZARETH | AUXILIAR SERVICIO ALIMENTOS | NAZARETHZIPA@YAHOO.COM | 3115729010 | |
| 10 | LUZ MARINA ZAMORA | 35418938 | HOGAR NAZARETH | AUXILIAR SERVICIO ALIMENTOS | NAZARETHZIPA@YAHOO.COM | 3133101757 | |
| 11 | FANNY CASALLAS BRICEÑO | 1015996684 | HOGAR NAZARETH | AUXILIAR SERVICIO ALIMENTOS | NAZARETHZIPA@YAHOO.COM | 3139891981 | |

**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 Junio

29 jun 2023, 12:27

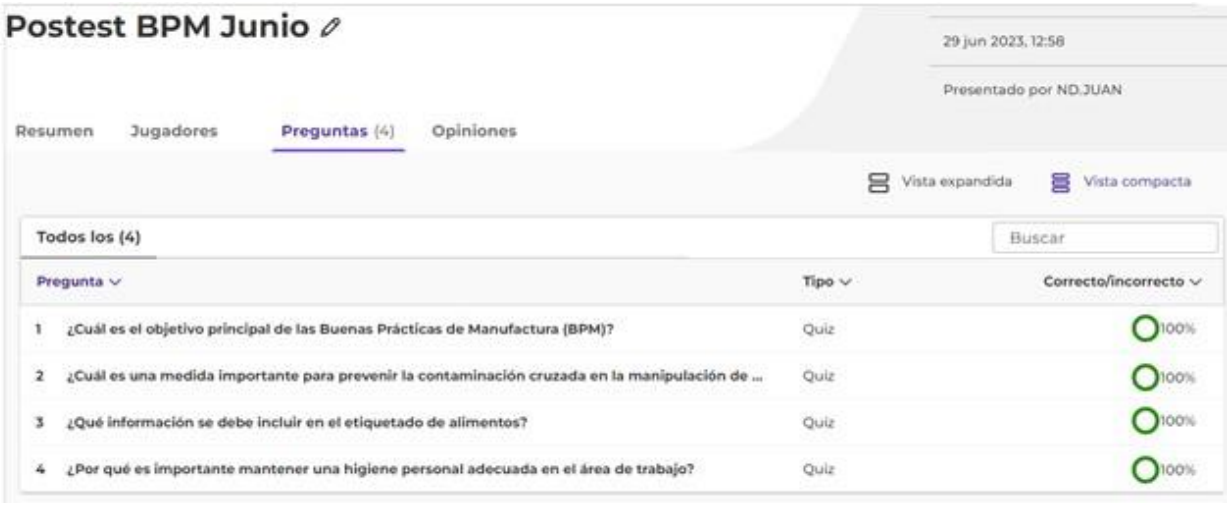
Presentado por ND.JUAN

Resumen | Jugadores | Preguntas (4) | Opiniones

Vista expandida | Vista compacta

Todos los (4) | Buscar

| | Pregunta | Tipo | Correcto/incorrecto |
|---|---|---|---|
| 1 | ¿Cuál es el objetivo principal de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)? | Quiz | 83% |
| 2 | ¿Cuál es una medida importante para prevenir la contaminación cruzada en la manipulación de ... | Quiz | 83% |
| 3 | ¿Qué información se debe incluir en el etiquetado de alimentos? | Quiz | 100% |
| 4 | ¿Por qué es importante mantener una higiene personal adecuada en el área de trabajo? | Quiz | 83% |



Postest BPM Junio

29 jun 2023, 12:58

Presentado por ND.JUAN

Resumen | Jugadores | Preguntas (4) | Opiniones

Vista expandida | Vista compacta

Todos los (4) | Buscar

| | Pregunta | Tipo | Correcto/incorrecto |
|---|---|---|---|
| 1 | ¿Cuál es el objetivo principal de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)? | Quiz | 100% |
| 2 | ¿Cuál es una medida importante para prevenir la contaminación cruzada en la manipulación de ... | Quiz | 100% |
| 3 | ¿Qué información se debe incluir en el etiquetado de alimentos? | Quiz | 100% |
| 4 | ¿Por qué es importante mantener una higiene personal adecuada en el área de trabajo? | Quiz | 100% |