ACTA N° 477

FECHA: Bogotá, abril, 28 de 2022.

HORA: 01:00 p.m. - 02:00 pm.

LUGAR: Servicio de alimentos

TEMA: Capacitación buenas prácticas de manufactura.

ASISTENTES:

Cristian Cristancho – Técnico en gastronomía
Mary Luz Moque – Auxiliar de cocina
Yulieth Vega – Auxiliar de cocina
Ana Samper – Auxiliar de cocina
Johana Moreno – Auxiliar de cocina

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo de inicio
2. Pretest
3. Capacitación
4. Postest
5. Dudas e inquietudes
6. Cierre

DESARROLLO:

1. Se convoca a la reunión y se da el saludo de inicio.
2. Se aplica el pretest
3. Se da a conocer la clasificación de alimentos contemplada en la resolución 719 de 2015:

   De mayor riesgo en la salud pública: aquellos que puedan contender microorganismos patógenos y favorezcan la formación de toxinas o los que puedan contener productos químicos nocivos.
   De riesgo medio en la salud pública: alimentos que puedan contener microorganismos patógenos, pero que normalmente no favorecen su crecimiento debido a las

características de este o alimentos con baja probabilidad de contener microorganismos patógenos.

De menor riesgo en la salud pública: alimentos con poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y que no favorecen su crecimiento debido a las características de los mismos, o alimentos que no contienen productos químicos nocivos. Se socializan las 15 divisiones contempladas dentro de la resolución.

De igual manera se socializa la definición de microorganismos: Son seres vivos pequeños que no pueden ser observados a simple vista y por ello se utilizan equipos especializados como los microscopios, típicamente son organismos unicelulares, son considerados esenciales para la vida debido a su amplia diversidad y distribución en el planeta. Algunos de los organismos más estudiados pertenecen a grupos biológicos como lo son los protoozoarios, algas, hongos y bacterias.

Desde el descubrimiento de los primeros seres microscópicos se han realizado diferentes clasificaciones de acuerdo al tema de estudio, por ejemplo, dividirlos en dos grandes grupos: benéficos y no benéficos según el impacto que causan en otros seres vivos o el ambiente.

En las bacterias podemos encontrar grupos benéficos como la bacteria Clostridium Lochheadii o Cilliobacterium cellulosolvens que habita en el estómago de las vacas (rumen) que les da la capacidad de digerir cierto tipo de alimento (pasto). Por otra parte, podemos encontrar bacterias como Salmonella typhimurium que cuando se encuentran en grandes cantidades en el estómago puede causar enfermedades intestinales.

4. Se aplica el postest
5. Se resuelven dudas e inquietudes, para aquellos que no pudieron asistir a la capacitación se envío la presentación por medio de whatsapp.
6. Se da cierre a la reunión

Registro fotográfico







Escaneado con CamScanner

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Capacitación BPM	Nutricionista	Mayo 2022

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mayo de 2022.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Disneyla Díaz	Coordinadora	Centro de comunidad de cuidado gratitud	
Juliana Castro	Nutricionista	Centro de comunidad de cuidado gratitud	

Anexos: planilla de asistencia y material de apoyo.

Elaboró: Juliana Castro

Escaneado con CamScanner


BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA
CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS
RESOLUCIÓN 719 DE 2015
CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO CON EL RIESGO EN SALUD PÚBLICA
Leche, derivados lácteos y productos de imitación.
Mantequilla, postres, quesos
Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública
Grasas, aceites, emulsiones grasas y ceras.
Grasas y aceites, margarina.
Alimento de Riesgo Medio en Salud Pública
Productos cuyo ingrediente principal es el agua o destinados a ser hidratadas o preparadas con leche u otra bebida.
Agua potable tratada, agua de manantial, hielo y helados de agua, agua saborizada.
Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública
CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO DE ACUERDO CON EL RIESGO EN SALUD PÚBLICA
Frutas y otros vegetales (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, leguminosas y aloe vera), algas marinas, nueces, semillas, frutas y hortalizas procesadas.
Postres a base de agua con sabores naturales, idénticos a los naturales o artificiales a frutas, gelatinas listas para el consumo (incluidas aquellas con trozos de fruta) Frutas frescas, frutas frescas refrigeradas, frutas frescas congeladas, sin pelar y sin ningún tipo de tratamiento térmico
Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública
Confitería
Productos a base de cacao o sus subproductos, Caramelos, Gomas de mascar
Alimento de Riesgo Medio en Salud Pública
Cereales y productos a base de cereales, derivados de granos de cereales, de raíces y tubérculos, leguminosas, excluidos los productos de panadería del grupo 7
Harinas y almidones, Cereales para el desayuno, Pastas alimenticias.
Alimento de Riesgo Medio en Salud Pública
Pan y productos de panadería
Panes elaborados con diferentes tipos de harina (de trigo, maíz, arroz, etc.)
Alimento de Riesgo Medio en Salud Pública
Carnes, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos
Carne y productos cárnicos comestibles, Derivados cárnicos
Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública
Pescados y productos de la pesca (moluscos, crustáceos y equinodermos)
Pescados y productos de la pesca, procesados
Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública
Huevos y productos a base de huevo
Huevos y productos a base de huevo procesados
Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública
Azúcar, productos cuyo componente principal es azúcar
Azúcar refinado y en bruto
Alimento de Riesgo Medio en Salud Pública
Miel, cera y otros productos de origen apícola
Alimento de Menor Riesgo en Salud Pública
Sal, hierbas aromáticas, especias, condimentos, vinagre, sopas, salsas, ensaladas.
Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública
Alimentos para usos nutricionales especiales
Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública
Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en los grupos 1 a 14), este grupo comprende los platos preparados o combinados
Alimento de Mayor Riesgo en Salud Pública
MICROORGANISMOS
Son seres vivos pequeños que no pueden ser observados a simple vista y por ello se utilizan equipos especializados como los microscopios, típicamente son organismos unicelulares, son considerados esenciales para la vida debido a su amplia diversidad y distribución en el planeta.
Algunos de los organismos más estudiados pertenecen a grupos biológicos como lo son los protozoarios, algas, hongos y bacterias.
MICROORGANISMOS
Desde el descubrimiento de los primeros seres microscópicos se han realizado diferentes clasificaciones de acuerdo al tema de estudio, por ejemplo, dividirlos en dos grandes grupos: benéficos y no benéficos según el impacto que causan en otros seres vivos o el ambiente.
En las bacterias podemos encontrar grupos benéficos como la bacteria Clostridium Lochheadii o Citrobacterium cellulosolvens que habita en el estomago de las vacas (rumen) que les da la capacidad de digerir cierto tipo de alimento (pasto). Por otra parte, podemos encontrar bacterias como Salmonella typhimurium que cuando se encuentran en grandes cantidades en el estomago puede causar enfermedades intestinales.
Microorganismos usados en la industria
Producto
Microorganismo productor
Cerveza
Insulina
Escherichia coli
Neomicina
Streptomyces fradiae
Pan
Saccharomyces cerevisiae
Penicilina
Penicillium chrysogenum
Queso
Lactobacillus lactis ssp., Streptococcus thermophilus y Penicillium roqueforti
Vino
Acetobacter
Yakult
Lactobacillus casei
Yogur
Streptococcus thermophilus y Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus

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 BPH. Lugar: Servicio alimentos Fecha y hora: 2:00pm-2:00pm. 28/04/2022

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Cristian Fernando Cristancho Cristancho	1023929498	Comunidad de Cuidado Gratitud	Tecnólogo en Gastronomía	fernando1993-22-11@hotmail.com	3142266384	Cristian Cristancho
2	Johanna Moreno Vera	52701081	Comunidad de Cuidado Gratitud	Operaria de cocina	johanavera473@yahoo.com	3053257955	Johanna M
3	Ana Astrid Samper García	51.980.268	Comunidad de Cuidado Gratitud	Operaria de cocina	Anitaosorioperez706@gmail.com	3143940655	Ana Samper
4	Yulieth Paola Vega Jaramillo	1067930000	Comunidad de Cuidado Gratitud	Operaria de cocina	yuli1569@hotmail.com	3022314606	Yulieth Vega
5	Mary Luz Moque Moya	1033683303	Comunidad de Cuidado Gratitud	Operaria de cocina	marymoque@hotmail.com	3138702917	Mary Luz Moque

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

Comunidad de cuidado gratitud

Pretest

1. Señale falso o verdadero, algunos microoganismos son usados en la industria alimentaria o farmacéutica. X

   Falso: X - Verdadero: _____

2. Señale falso o verdadero: Los alimentos de mayor riesgo para salud publica son aquellos que puedan contener microorganismos patógenos que puedan generar productos nocivos X

   Falso: X - Verdadero: _____

3. Señale falso o verdadero: los son seres vivos pequeños que no pueden ser observados a simple vista X

   Falso: X - Verdadero: _____

4. Señale falso o verdadero: no existe ninguna normal o ley que regule los alimentos de interés en salud publica en Colombia. X

   Falso: _____ - Verdadero: X

Escaneado con CamScanner

Comunidad de cuidado gratitud

Pretest

1. Señale falso o verdadero, algunos microoganismos son usados en la industria alimentaria o farmacéutica.

   Falso: X - Verdadero: _____

2. Señale falso o verdadero: Los alimentos de mayor riesgo para salud publica son aquellos que puedan contener microorganismos patógenos que puedan generar productos nocivos

   Falso: _____ - Verdadero: X

3. Señale falso o verdadero: los mcoo. son seres vivos pequeños que no pueden ser observados a simple vista

   Falso: _____ - Verdadero: X

4. Señale falso o verdadero: no existe ninguna normal o ley que regule los alimentos de interés en salud publica en Colombia.

   Falso: _____ - Verdadero: X.

Escaneado con CamScanner

Comunidad de cuidado gratitud

Pretest

1. Señale falso o verdadero, algunos microoganismos son usados en la industria alimentaria o farmacéutica.

   Falso: _____- Verdadero: X

2. Señale falso o verdadero: Los alimentos de mayor riesgo para salud publica son aquellos que puedan contener microorganismos patógenos que puedan generar productos nocivos

   Falso: X- Verdadero: _____

3. Señale falso o verdadero: los son seres vivos pequeños que no pueden ser observados a simple vista

   Falso: _____- Verdadero: X

4. Señale falso o verdadero: no existe ninguna normal o ley que regule los alimentos de interés en salud publica en Colombia.

   Falso: _____- Verdadero: X

Escaneado con CamScanner

Comunidad de cuidado gratitud

Postest

1. Señale falso o verdadero, algunos microoganismos son usados en la industria alimentaria o farmacéutica.

   Falso: _____- Verdadero: X

2. Señale falso o verdadero: Los alimentos de mayor riesgo para salud publica son aquellos que puedan contener microorganismos patógenos que puedan generar productos nocivos

   Falso: _____- Verdadero: X

3. Señale falso o verdadero: los son seres vivos pequeños que no pueden ser observados a simple vista

   Falso: _____- Verdadero: X

4. Señale falso o verdadero: no existe ninguna normal o ley que regule los alimentos de interés en salud publica en Colombia.

   Falso: X - Verdadero: _____

Escaneado con CamScanner

Comunidad de cuidado gratitud

Postest

1. Señale falso o verdadero, algunos microoganismos son usados en la industria alimentaria o farmacéutica.

   Falso: _____- Verdadero: X

2. Señale falso o verdadero: Los alimentos de mayor riesgo para salud publica son aquellos que puedan contener microorganismos patógenos que puedan generar productos nocivos

   Falso: _____- Verdadero: X

3. Señale falso o verdadero: los son seres vivos pequeños que no pueden ser observados a simple vista

   Falso: _____- Verdadero: X

4. Señale falso o verdadero: no existe ninguna normal o ley que regule los alimentos de interés en salud publica en Colombia.

   Falso: X - Verdadero: _____

Escaneado con CamScanner

Comunidad de cuidado gratitud

Postest

1. Señale falso o verdadero, algunos microoganismos son usados en la industria alimentaria o farmacéutica.

   Falso: _____- Verdadero: X ✓

2. Señale falso o verdadero: Los alimentos de mayor riesgo para salud publica son aquellos que puedan contener microorganismos patógenos que puedan generar productos nocivos

   Falso: _____- Verdadero: X ✓

3. Señale falso o verdadero: los son seres vivos pequeños que no pueden ser observados a simple vista

   Falso: _____- Verdadero: X ✓

4. Señale falso o verdadero: no existe ninguna normal o ley que regule los alimentos de interés en salud publica en Colombia.

   Falso: X - Verdadero: ✓

Escaneado con CamScanner