ACTA N° 1056

FECHA: Bogotá, febrero, 27 de 2022.

HORA: 01:20 p.m. - 02:00 p.m.

LUGAR: Salón Sensorial

TEMA: Capacitación BPM: medidas preventivas y correctivas.

ASISTENTES:

Cristian Cristancho – técnico en gastronomía
Marisela Rivera – Auxiliar de cocina
Nubia García – Auxiliar de cocina
Ana Samper – Auxiliar de cocina
Johanna Moreno – Auxiliar de cocina

ORDEN DEL DÍA:

1. Se da el saludo de inicio
2. Se realiza la socialización del tema
3. Se aplica el postest
4. Dudas e inquietudes
5. Cierre

DESARROLLO:

1. Se convoca a las personas y se da el saludo de inicio: como parte del plan de buenas prácticas de manufactura de la comunidad de cuidado gratitud se contempla la socialización de las medidas preventivas y correctivas que deben tener en cuenta los manipuladores de alimentos; estas se encuentran contenidas dentro del protocolo que lleva el mismo nombre (protocolo de medidas preventivas y correctivas).

2. Se realiza la socialización acerca de las medidas preventivas de los manipuladores de alimentos.
   Se aborda: condiciones del personal manipulador de alimentos.

   - Higiene personal:
     - Antes de manipular los alimentos se debe realizar un correcto lavado de manos con agua potable caliente y jabón. Realizamos el mismo procedimiento después de ejecutar algún tipo de actividad donde se puedan haber contaminado las manos.
     - Ducharse antes de ir a trabajar, ya que la ducha diaria, con abundante agua y jabón, debe formar parte de la rutina del manipulador.
     - Mantener las uñas cortas y limpias, cara afeitada, pelo lavado y recogido con gorro o pañuelo.
   - Vestimenta:
     - Una gorra que cubran totalmente el cabello para evitar su caída.
     - Uniforme de color claro utilizado solamente en el área de trabajo.
     - Un tapabocas que cubra nariz y boca.
     - Delantal plástico.
     - Guantes.
     - Calzado exclusivo
     - Tomar platos, cubiertos y fuentes por los bordes, cubiertos por el mango, vasos por el fondo y tasas por el mango.

Posteriormente se recuerda las reglas de los visitantes del servicio de alimentos para garantizar la inocuidad de los alimentos ofrecidos a las personas mayores de la comunidad de cuidado, las normas incluyen el uso obligatorio de cofia y el lavado de manos entre otros.

Como parte de las medidas preventivas y correctivas se recordó el proceso de lavado de manos de acuerdo a las recomendaciones dadas por la organización mundial de la salud, así como otros tips para evitar la contaminación con especial énfasis en la contaminación cruzada.

Posteriormente se abordan las medidas correctivas, que se corresponden con el cumplimiento de la resolución 2674 del 2013.

- Seguimiento al personal manipulador: El seguimiento se realizará con el profesional de Nutrición y/o Responsable de la unidad operativa, quien(es) determinarán sí el personal manipulador presenta una alteración en la salud que afecta la prestación del servicio y es necesario solicitar el cambio y/o reemplazo inmediato.
  Dicha verificación se realiza con el objetivo de controlar, prevenir y determinar la existencia de condiciones que puedan afectar la calidad e inocuidad de las preparaciones, mediante la detección precoz de alteraciones de salud relacionadas con los agentes de riesgo y factores condicionantes propios de la manipulación de los alimentos.
- **Personal manipulador de alimentos con enfermedades infecciosas, heridas o cortaduras:** Es supremamente importante tener presente que ninguna persona que presente enfermedades de la piel, cortadas, heridas infectadas, irritaciones, diarrea o cualquier enfermedad infectocontagiosa NO podrá realizar actividades de manipulación de alimentos y conviene informar al supervisor o persona a cargo del personal manipulador tan pronto como sea posible.
  Por lo anterior es posible que el manipulador de alimentos que presente alguna de las condiciones anteriormente expuestas deba abandonar el servicio y no podrá regresar hasta que cuente con un certificado médico posterior a la herida presentada o una vez superada la enfermedad infectocontagiosa que avale que es apto para manipular alimentos nueva mente.
  En caso de presentarse cambio inmediato, deberá ser por otro operario que cuente con certificado de manipulación de alimentos actualizado y los demás requisitos mencionados anteriormente.
- **Pasos a seguir:**
  1. De acuerdo con los riesgos de salud evidenciados, se deberá informar inmediatamente al supervisor delegado por la empresa nombre(s) completos y cédula del personal manipulador de alimentos
  2. El delegado deberá informar inmediatamente el reemplazo con el fin de no afectar la prestación del servicio contratado.
  3. Si en la verificación se identifican condiciones que puedan afectar la calidad e inocuidad de las preparaciones, mediante la detección precoz de alteraciones de salud relacionadas con los agentes de riesgo y factores condicionantes, por ningún motivo el personal manipulador de alimentos podrá continuar con dicha función en la unidad operativa, deberá retirarse del área de cocina.

4. La empresa contratante, deberá informar a la(s) persona(s), que se debe solicitar cita médica con su empresa aseguradora en salud, con el fin de contar con un nuevo examen médico y paraclínicos si el médico lo considera necesario.
5. Para el ingreso del personal manipulador sea reemplazo o reingreso a sus funciones después de su incapacidad, este deberá presentar en físico, certificado de aptitud médica nuevo, donde se conste que es apto para manipular alimentos.

3. Se realiza la aplicación del postest.
4. Se resuelven dudas e inquietudes de los participantes.
5. Se da cierre a la reunión

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Capacitación de BPM	Nutricionista	Marzo de 2023

Registro Fotográfico

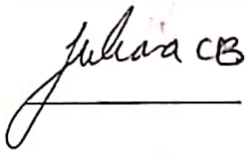






CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para marzo de 2023.

En constancia de lo anterior firman:

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

Anexos: Planilla de asistencia, material de apoyo, postest

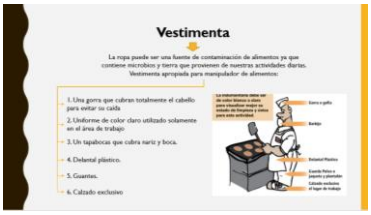
Elaboró: Juliana Castro

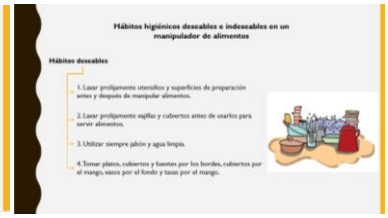
Powered by CamScanner


REINDUCCIÓN
CAPACITACIÓN DE REINDUCCIÓN MAYO


Condiciones del personal que manipula alimentos
El manipulador de alimentos cumple un rol fundamental para reducir la probabilidad de contaminación en los productos que elabora.A nivel de su condición personal, las reglas básicas que debe seguir un manipulador, son las siguientes
• Higiene personal
• Vestimenta
• Optimo estado de salud: Sin enfermedades respiratorias, de estómago, heridas o infecciones.


HIGIENE PERSONAL
1. Antes de manipular los alimentos se debe realizar un correcto lavado de manos con agua potable caliente y jabón. Realizamos el mismo procedimiento despues de ejecutar algún tipo de actividad donde se puedan haber contaminado las manos;
2. Ducharse antes de ir a trabajar, ya que la ducha diaria, con abundante agua y jabón, debe formar parte de la rutina del manipulador
3. Mantener las uñas cortas y limpias, cara afeitada, pelo lavado y recogido con gorro o cofiado.


Vestimenta
La ropa puede ser una fuente de contaminación de alimentos ya que contiene microbios y tierra que provienen de nuestras actividades diarias.
Vestimenta apropiada para manipulador de alimentos:
1. Una gorra que cubran totalmente el cabello para evitar su caída
2.Uniforme de color claro utilizado solamente en el área de trabajo
3.Un tapabocas que cubra nariz y boca.
4. Delantal plástico.
5. Guantes.
6. Calzado exclusivo


Hábitos higiénicos deseables e indeseables en un manipulador de alimentos
Hábitos deseables
1. Lavar profijamente utensilios y superficies de preparación antes y despues de manipular alimentos.
2. Lavar profijamente vajillas y cubiertos antes de usarlos para servir alimentos.
3. Utilizar siempre jabón y agua limpia.
4. Tomar platos, cubiertos y fuentes por los bordes, cubiertos por el mango, vasos por el fondo y tasas por el mango.


Hábitos higiénicos deseables e indeseables en un manipulador de alimentos
Hábitos indeseables
1. Hurgarse o rascarse la nariz, la boca, el cabello, las orejas, granos, heridas, quemaduras, etc.
2. Usar anillos, pulseras, aros, relojes, u otro elemento.
3. Manipular alimentos con las manos y no con utensilios.
4. Utilizar vestimenta como paño para limpiar o secar.
5. Usar el baño con la indumentaria de trabajo puesta.


Requisitos para visitantes
Las personas que visitan los lugares de preparación de alimentos, y en particular las áreas de proceso, deberán llevar la indumentaria requerida acorde con lo aconsejado para el manipulador de alimentos y deberán además cumplir con las mismas disposiciones de higiene personal señaladas en esta sección.


TIPS
2 gotas de blanqueador
cuando vierser
Use agua potable o trátela.
Seleccione alimentos procesados.
Lave las frutas y verduras.
Verifica la fecha de vencimiento y no consumas alimentos vencidos.

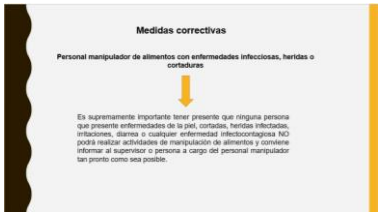

Cocine completamente los alimentos, especialmente las carnes, pollos, huevos y pescados
Hierva los alimentos como sopas y guisos para asegurarse que alcanzaron 70°C.
Para las carnes rojas y pollos cuide que los jugos sean claro y no rosados.
Es recomendable el uso de termómetros.
Recalienta completamente la comida cocinada. Asegúrate que su interior alcance los 70°C.

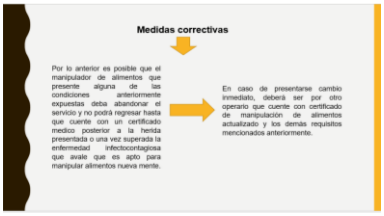

Evita la contaminación cruzada!
Los alimentos crudos pueden estar contaminados con bacterias, y trasladarse a los alimentos cocidos o listos para comer.
Separa siempre los alimentos crudos como pollos, carnes y pescados, de los cocinados y de los listos para comer.
Conserva los alimentos en recipientes separados para evitar el contacto entre crudos y cocidos.
Usa equipos y utensilios diferentes, como cuchillos o tablas de cortar, para manipular alimentos crudos y cocidos.

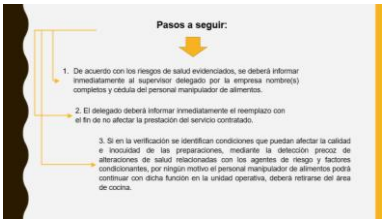

La forma correcta de lavarse las manos en cuatro en 8 pasos
1
2
3
4
5
6

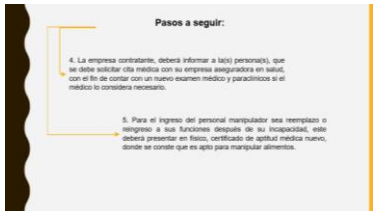

¿Cómo y cuándo lavar las manos?
Siempre debes lavar las manos con agua caliente y jabón, frotándolas bien
Antes de
Comer
Tocar alimentos
Después de
Ir al baño
Manipular alimentos crudos (carne, pescado, pollo y huevos)
Jugar en el parque o tocar las mascotas
Recoger la ropa, estornudar o toser
Cocinar


Seguimiento personal manipulador:
El seguimiento se realizará con el profesional de Nutrición y/o Responsable de la unidad operativa, quien(es) determinarán si el personal manipulador presenta una alteración en la salud que afecta la prestación del servicio y es necesario solicitar el cambio y/o reemplazo inmediato.
Dicha verificación se realiza con el objetivo de controlar, prevenir y determinar la existencia de condiciones que puedan afectar la calidad e inocuidad de las preparaciones, mediante la detección precoz de alteraciones de salud relacionadas con los agentes de riesgo y factores condicionantes propios de la manipulación de los alimentos.


Medidas correctivas
Personal manipulador de alimentos con enfermedades infecciosas, heridas o cortaduras
Es supremamente importante tener presente que ninguna persona que presente enfermedades de la piel, cortadas, heridas infectadas, irritaciones, diarrea o cualquier enfermedad infectocontagiosa NO podrá realizar actividades de manipulación de alimentos y comlene informar al supervisor o persona a cargo del personal manipulador tan pronto como sea posible.


Medidas correctivas
Por lo anterior es posible que el manipulador de alimentos que presente alguna de las condiciones anteriormente expuestas deba abandonar el servicio y no podrá regresar hasta que cuente con un certificado medico posterior a la herida presentada o una vez superada la enfermedad infectocontagiosa que avale que es apto para manipular alimentos nueva mente.
En caso de presentarse cambio inmediato, deberá ser por otro operario que cuente con certificado de manipulación de alimentos actualizado y los demas requisitos mencionados anteriormente.


Pasos a seguir:
1. De acuerdo con los riesgos de salud evidenciados, se deberá informar inmediatamente al supervisor delegado por la empresa nombre(s) completos y cedula del personal manipulador de alimentos.
2. El delegado deberá informar inmediatamente el reemplazo con el fin de no afectar la prestación del servicio contratado.
3. Si en la verificación se identifican condiciones que puedan afectar la calidad e inocuidad de las preparaciones, mediante la detección precoz de alteraciones de salud relacionadas con los agentes de riesgo y factores condicionantes, por ningún motivo el personal manipulador de alimentos podrá continuar con dicha función en la unidad operativa, deberá retirarse del área de cocina.


Pasos a seguir:
4. La empresa contratante, deberá informar a la(s) persona(s), que se debe solicitar cita médica con su empresa aseguradora en salud, con el fin de contar con un nuevo examen médico y paraclínicos si el medico lo considera necesario.
5. Para el ingreso del personal manipulador sea reemplazo o reingreso a sus funciones después de su incapacidad, este deberá presentar en físico, certificado de aptitud médica nuevo, donde se conste que es apto para manipular alimentos.

Nombre	1. Mencione los 10 pasos del lavado de manos según la OMS	2. Mencione al menos 3 momentos cuando debe lavarse las manos.	3. Mencione los colores de las tablas y para que alimentos se utilizan	4. Mencione como realiza la desinfección del menaje.	5. Mencione como realiza la desinfección de las verduras para ensalada
Ana samper	Humentar las manos hablicar jabón falta manos palma la palma derecha con mano esquierda y viseversa flota el dorso de los dedos con la palma falta la punta de los dedos con la palma y enjuagar las manos Seca las manos usa mano con tualla desachable y con esa misma tualla será la llave	Cambio de actividad	Roja carne amorilla panes verdes verduras café carnes cocidas blanca queso azul pescada	1tlpor e mm de hipoclorito	1lt por 1mm
Marisela Rivera real	Humecta las manos Aplica jabón Frota palma con palma Frotar la palma derecha con el dorso de la mano izquierda y viceversa Frota la punta de los dedos con la palma de la mano Frota el dorso de los dedos con la palma Enjuagar las manos Seca cuidadosamente las manos Usa una toalla para Serrar la.llave Ahora tus manos están limpias.	Al cocinar Al llegar a la unidad operativa Al salir del baño	Verde frutas y verduras Roja carne crudas Blanca lácteos Azul pecados y marizcos Café carnes cocidas Amarillo panes	Se disuelve 6 cm de hipoclorito en un litro de agua	Se disuelve un cm de hipoclorito en un litro de agua
Nubia García Hernández	Humedece las manos Aplicar jabón Frotar palmas con dorso Frotar palmas con palmas Frotar punta de dedos con palmas Frotar dorso de dedos con palmas Enjuagar las manos Secar las manos Serrar la llave con la toalla Manos limpias	Al llegar a la unidad operativa Después de salir del baño Cuando se van a preparar alimentos	Rojo carnes crudas Verde verduras y frutas y café carnés cocidas blanca quesos azul pescados y mariscos	1litro de agua por 6 cm de hipoclorito	Un litro de agua por cm de hipoclorito

Cristian Fernando Cristancho Cristancho	1. Humedece las manos 2. Aplicar suficiente jabon de manos 3. Frotar las manos palma con palma 4. Frotar palma derecha contra el dorso de ña mano izquierda y viceversa, entrelazando los dedos 5. Repetir el lado contrario de la palma con palma entrelazando los dedos 6. Frotar el dorso de los dedos con la plama de la mano opuesta agarrandose los dedos 7. Frotar el pulgar con un movimiento de rotacion atrapandolo con la palma de la otra mano y viceversa 8. Frotar la punta de los dedos contra las palma de la mano contraria y viceversa 9. Enjuagar las manos con abundante agua 10. Secar con cuidado las manos con una toalla de papel desechable	Despues de dalir del baño, al momento de ingresar al servicio, cambio de preparaciones	Verde: frutas y verduras Rojo: carnes crudas Blanco: lacteos Azul: pescados y mariscos Amarilla: panes Cafe: carnes cocidas	Labar el menaje con agua y jabon, despuea hacer inmercion en la solucjon desifentacten por 8 a 10 minutos en la solucion de 1 litro de agua por 6 ml de hipoclorito	Se lava y se realiza la inmercion por 5 minutos en la solucion desinfectante que es 1 litro de agua poe 1 ml de hipoclorito
Johanna Moreno	Humectar las manos -2 aplicar suficiente jabón -3 frotar las manos Palma con palma -4 frotar la palma derecha contra el dorso de la mano izquierda viceversa entrelazar los dedos -5 repetir el lado contrario palma con palma entrelazado los dedos -frotar dorso de los dedos con la Palma de la mano o puesta agarrándose los dedos- 7frota el pulgar con un movimiento rotación atrapando con la Palma de la otra mano y viceversa -8 frotar la punta de los dedos contra la palma de la otra mano haciendo un movimiento de rotación y viceversa -9 enjuagar las manos con agua 10 secar cuidadosamente con la toalla de papel desechable 11 usar una toalla desechable para serrar la llave y desecharla inmediatamente 12 ahora las manos están limpias	Al ingresar al servicio. En cada preparación y cuando vamos al baño	Verde : frutas y verduras Rojas .carnes crudas. Azul pescado y mariscos.Cafe carnes cocidas . Blanca lácteos.Amarillas panes .	Lavar mensaje con agua y jabón líquido después de enjuagar se introduce el mensaje en la solución desinfectante de 1 litro por 6ml de hipoclorito	Se lava y se asé la inversión en la solución de 1.litro por 1 ml por 5 minutos

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: medidas preventivas y correctivas Lugar: Servicio alimentos Fecha y hora: 27/02/2023 1:20pm – 2:00pm

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Johanna Moreno	52701081	CCC Gratitud.	Auxiliar cocina	johanaveraci1173@hotmail.com	305 373 71 55	Johanna
2	NUBIA GARCIA H	52183677	CCC Gratitud	Cocina	NUBIAGARCIA h7@hotmail.com	3113993942	NUBIA G
3	ANA SAMPAI	51980268	CC GRATITUD	Ax cocina	Sampaio1 gic.	3123467	ANA SAMPAI
4	Marisela Rivera R	52[illegible]	CCC Gratitud	Ax cocina	maiviclaiva179 @gmail.com	3209109326	[illegible]
5	Cristian Fernando Castaño	1023924498	CCC Gratitud	Tec Aux Gastronomia	Tecnico en Gastronomia 2022@gmail.com	3142266384	Cristian Castaño.

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