ACTA N° 1115

FECHA: Bogotá, marzo, 14 de 2023.

HORA: 01:30 p.m. - 02:30 p.m.

LUGAR: Salón sensorial

TEMA: Capacitación BPM: principios de las BPM

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
Juliana Castro – Nutricionista

ORDEN DEL DÍA:

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

OBJETIVO: Socializar el manual de buenas prácticas de manufactura del centro de comunidad de cuidado gratitud, principios de las BPM y conceptos necesarios para su ejecución.

METODOLOGIA: Se comparte el pretest elaborado en google docs, la presentación de power point y el postest mediante el grupo de whatsApp del servicio de alimentos. Cada operario de cocina visualiza la presentación desde su teléfono celular y resuelve tanto el prestest como el postest de la misma manera.

INTRODUCCIÓN: Se socializaran los principios básicos de las buenas prácticas de manufactura, contenida en el manual de buenas prácticas de manufactura del centro de comunidad de cuidado gratitud, así como la normatividad, y conceptos asociados.

DESARROLLO:

1. Se realiza la convocatoria a la reunión.
2. Se realiza pretest
3. Se realiza la socialización de los temas a tratar:

- Objetivo general del manual de buenas prácticas de manufactura del centro comunidad de cuidado gratitud: Promover la seguridad y la adecuada aplicación de procesos y procedimientos para el control, prevención y eliminación de los focos de contaminación de alimentos, permitiendo la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura y asegurando el consumo de alimentos inocuos.
- Objetivos específicos:
  1. Comprender la responsabilidad y el papel que desempeñan en el manejo higiénico de los alimentos y en la prevención de enfermedades de origen alimentario.
  2. Conocer las normas de higiene personal que requiere un manipulador de alimentos.
  3. Identificar algunos de los factores, que influyen en la contaminación de los alimentos.
  4. Analizar métodos de control para evitar la contaminación de los alimentos.
  5. Determinar las causas de las ETAS y entender la importancia de su prevención.
  6. Establecer principios generales para mejorar la recepción de materia prima.
  7. Establecer parámetros para la preparación y servicio de comidas.
  8. Determinar factores que afectan la conservación de los alimentos en las etapas de: compra, recepción y almacenamiento.

- ¿Quién es el manipulador de alimentos?:

  - ✓ Toda persona que interviene directamente y aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
  - ✓ Requisitos del manipulador de alimentos
  - ✓ Certificado médico que indique que es apto para manipular alimentos.- Ausencia de enfermedades que se transmitan por los alimentos (ETA).- Informar si se tienen heridas abiertas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea.
  - ✓ Tener formación en prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos (curso de manipulación de alimentos).
  - ✓ Capacitación continua y permanente
  - ✓ Adecuados hábitos de higiene personal

- Buenas prácticas de manufactura: Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

- Normatividad:

LEGISLACIÓN

TIPO	NUMERO	NOMBRE
Codex Alimentarius de OMS	Codex alimentarius Versión 04 2003	Directrices racionales acordadas internacionalmente, a fin de que los sistemas nacionales de control de los alimentos se basen en criterios de protección de la salud de los consumidores y unas prácticas leales en el comercio y tengan en cuenta las necesidades y preocupaciones especiales de todos los países
Ley	09 de 1979	Código Sanitario Nacional: establece las normas mínimas sanitarias y de funcionamiento a establecimientos abiertos al público.
Decreto	3075 de 1997	Por los cuales se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos.
Resolución	2674 de 2013	
Decreto	3518 de 2006	Por el cual se crea y reglamenta el Sistema de Vigilancia en Salud Pública y se dictan otras disposiciones.
Decreto	1575 de 2007	Por el cual se establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano.
Resolución	1090 de 1998	Por la cual se definen los requisitos que deben cumplir las personas que dicten cursos sobre manejo adecuado de alimentos, al igual que regula los exámenes de laboratorio.
Resolución	127 de 2001	Por la cual se modifica parcialmente la Resolución 1090 del 20 de noviembre de 1998, que da Cumplimiento del artículo 14 y del Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997.

Resolución	5109 de 2005	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
Resolución	2115 de 2007	Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano.
Norma Técnica	NTC 512 – 4	Rotulado y Etiquetado de productos alimenticios, por la cual reglamenta que los productos alimenticios comercializados con marca deben tener etiqueta en su empaque donde vaya estipulado ingrediente, lote de producción, fecha de vencimiento, modo de conservación y preparación de los alimentos que así lo necesiten.
Resolución	2674 de 2013	Por la cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

- **Alimento.** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.
- **Alimento Adulterado**. Es aquel: a) Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias. b) Que haya sido adicionado con sustancias no autorizadas. c) Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y, d) Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta, sus condiciones originales
- **Alimento alterado.** Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye pero no se limita a: a) El cual se encuentre por fuera de su vida útil. b) No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.
- **Alimento contaminado.** Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

- **Alimento fraudulento**. Es aquel que:
  - ✓ Se le designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que le corresponde.
  - ✓ Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso.
  - ✓ No proceda de sus verdaderos fabricantes o importadores declarados en el rótulo o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y que se denomine como éste, sin serlo.
  - ✓ Aquel producto que de acuerdo a su riesgo y a lo contemplado en la presente resolución, requiera de registro, permiso o notificación sanitaria y sea comercializado, publicitado o promocionado como un alimento, sin que cuente con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria.
- **Higiene de los alimentos**. Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.
- **Inocuidad de los alimentos.** Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.
- **Concepto sanitario:** Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

4. Se realiza aplicación del postest
5. Se resuelven dudas e inquietudes
6. Se da cierre a la capacitación.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Capacitación BPM	Nutricionista	Abril de 2023

Registro fotográfico







CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para abril de 2023

En constancia de lo anterior firman:

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

Anexos: material de apoyo, pretest, postest y listado de asistencia

Elaboró: Juliana Castro

Powered by CamScanner

MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO GRATITUD 2022

CAPACITACIÓN BPM

PRINCIPIOS DE LAS BPM

OBJETIVO GENERAL

Promover la seguridad y la adecuada aplicación de procesos y procedimientos para el control, prevención y eliminación de los focos de contaminación de alimentos, permitiendo la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura y asegurando el consumo de alimentos inocuos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Comprender la responsabilidad y el papel que desempeñan en el manejo higiénico de los alimentos y en la prevención de enfermedades de origen alimentario.
2. Conocer las normas de higiene personal que requiere un manipulador de alimentos.
3. Identificar algunos de los factores, que influyen en la contaminación de los alimentos.
4. Analizar métodos de control para evitar la contaminación de los alimentos.
5. Determinar las causas de las ETAS y entender la importancia de su prevención.
6. Establecer principios generales para mejorar la recepción de materia prima.
7. Establecer parámetros para la preparación y servicio de comidas.
8. Determinar factores que afectan la conservación de los alimentos en las etapas de: compra, recepción y almacenamiento.

¿QUIÉN ES EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS?

- Toda persona que interviene directamente y aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
- Requisitos del manipulador de alimentos
- Certificado médico que indique que es apto para manipular alimentos.- Ausencia de enfermedades que se transmitan por los alimentos (ETA).- Informar si se tienen heridas abiertas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea.
- Tener formación en prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos (curso de manipulación de alimentos).
- Capacitación continua y permanente
- Adecuados hábitos de higiene personal



BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.



LEGISLACIÓN

TIPO	NUMERO	NOMBRE
Codex Alimentarius de OMS	Codex alimentarius Versión 04 2003	Directrices nacionales acordadas internacionalmente, a fin de que los sistemas nacionales de control de los alimentos se basen en criterios de protección de la salud de los consumidores y unas prácticas leales en el comercio y tengan en cuenta las necesidades y preocupaciones especiales de todos los países
Ley	09 de 1979	Código Sanitario Nacional: establece las normas mínimas sanitarias y de funcionamiento a establecimientos abiertos al público.
Decreto	3075 de 1997	Por los cuales se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos.
Resolución	2674 de 2013	Por el cual se crea y reglamenta el Sistema de Vigilancia en Salud Pública y se dictan otras disposiciones.
Decreto	3518 de 2006	Por el cual se establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano.
Decreto	1575 de 2007	Por la cual se definen los requisitos que deben cumplir las personas que dicten cursos sobre manejo adecuado de alimentos, al igual que regula los exámenes de laboratorio.
Resolución	1090 de 1998	Por la cual se modifica parcialmente la Resolución 1090 del 20 de noviembre de 1998, que da Cumplimiento del artículo 14 y del Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997.
Resolución	127 de 2001	
Resolución	5109 de 2005	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
Resolución	2115 de 2007	Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano.
Norma Técnica	NTC 512 – 4	Rotulado y Etiquetado de productos alimenticios, por la cual reglamenta que los productos alimenticios comercializados con marca deben tener etiqueta en su empaque donde vaya estipulado ingrediente, lote de producción, fecha de vencimiento, modo de conservación y preparación de los alimentos que así lo necesiten.
Resolución	2674 de 2013	Por la cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

ALIMENTO. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.





ALIMENTO ADULTERADO. Es aquel: a) Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias. b) Que haya sido adicionado con sustancias no autorizadas. c) Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u ocultan sus condiciones originales y, d) Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta, sus condiciones originales

ALIMENTO ALTERADO. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye pero no se limita a: a) El cual se encuentre por fuera de su vida útil. b) No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.



ALIMENTO CONTAMINADO. Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

ALIMENTO FRAUDULENTO. Es aquel que:

a) Se le designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que le corresponde.
b) Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso.
c) No proceda de sus verdaderos fabricantes o importadores declarados en el rótulo o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y que se denomine como éste, sin serlo.
d) Aquel producto que de acuerdo a su riesgo y a lo contemplado en la presente resolución, requiera de registro, permiso o notificación sanitaria y sea comercializado, publicitado o promocionado como un alimento, sin que cuente con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria.



HIGIENE DE LOS ALIMENTOS. Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.



INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

CONCEPTO SANITARIO.

Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.



PRETEST

Nombre	1. Que son las BPM	2. Explique la diferencia entre un alimento alterado y uno adulterado	3. ¿Qué es un alimento contaminado?	4. Que es inocuidad de los alimentos
Cristian Fernando Cristancho Cristancho	Buenas prácticas de manufactura	Un alimento alterado es que por su misma composición va sufriendo daños Un alimento adulterado es aquel que sufre alteraciones por mano del manipulador	Un alimento contamino pude ser aquel que por cruces de alimentos, por ceuces de químicos	Es la línea de donde se garantiza que el alimento no sufrirá alteración alguna
Marisela Rivera real	Buenas prácticas de manufactura	El adulterado causa lecciones graves en la salud	Es un alimento q no es apto para el consumo humano	Cuando el alimento es puro recogido del cultivo
Ana Samper	Muenas platicas manipulación	Alterado como contaminado y adulterado cuando pierdo su composición	Contaminado con un objeto que no es el alimento	Buen estado bueno olor buen estado que está contados los componentes adecuados para consumoi
Nubia García Hernández	Buenas prácticas de mano factura	Alimento alterado por su misma ma	Es aquel que contiene microorganismos como bacterias hongos parásitos virus	Aptos para el consumo humano
Johanna moreno	Una buenas prácticas de manufactura 10 horas anuales	Alterado alimentos que sufre modificaciones o degradación parcial o total de los constituyentes que les son propios por agentes físicos químicos o biológicos se incluye pero no se l cuál se encuentra en por fuera de su vida útil no se almacenado en las condiciones nese saris para evitar su alteración Adulterado: es quel al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes por otras sus estancias o cambios.	Alimentos que representa o contiene agentes o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores alas permitidas.	Es la garantía de los alimentos que no causen daño al consumidor cuando se preparan y se con suman con el usó que se destiné.

POSTEST

Nombre	1. Que son las BPM	2. Explique la diferencia entre un alimento alterado y uno adulterado	3.¿ Qué es un alimento contaminado ?	4. Que es inocuidad de los alimentos	5. Cual es la norma que rige el proceso de manipulación de alimentos
Ana samper	Buenas platicas de manufactura	Adulterado pierde sus elementos alterado modificación a de descomposición	Contiene sustancias extrañas	Que los alimentos son actos para consumo	Decreto 30 75 1997 invima
Marisela Rivera real	Son las buenas prácticas de manufactura	Adulterado, pierde sus elementos y proteínas Alterado, en estado de descomposición	Contiene sustancias extrañas no es apto para el consumo humano	Son los alimentos actos para el consumo humano	Decreto 3075 de 1997
Nubia García Hernández	Buenas prácticas de mano factura	Alimento alterado: es aquel que ha sufrido variación en sus características. Alimento adulterado: son productos que contienen sustancias diferentes declaradas en la etiqueta.	Es el que contiene organismo vivo tales como las bacterias parásitos o virus.	Es cuando el alimento es apto para el consumo humano.	Decreto 3075 de 1997
Cristian Fernando cristancho cristancho	Buenas prácticas de manufactura	Alimento alterado que por causas naturales sufre descomposición en su características físicas y organolépticas Alimento adulterado es es aquí se modifica por el manipulador su compocicion añadiendo otros componentes que puedes ser riesgozos para el consumidor del alimento	Es aquel que contiene en su composición virus o sustancias químicas nocivas para la salud	Es el que consiste en la audiencia en un alimento de virus y bacterias dentro de un alimento apto para su consumo	Resolución. 2674 del 3013

Johanna moreno	Buenas prácticas de manufactura	Alimento Alterado.es cuando sufre modificaciones degradación parcial o total de los constituyentes que son propios por agentes físicos o químicos o biológicos se incluye pero no se limita por la cual se encuentra fuera de la vida útil por la cual no está siendo almacenado en las condiciones para evitar su alteración como frutas o verduras. Adulterado	Que contiene agentes o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en alas normas nacionales o en su efecto en normas reconocidas internacionalmente.	Es la garantía de los elementos no causan daño al consumidor cuando se preparan y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.	NTC 512-4 .

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: principios de las BPM. Lugar: Salon Sensorial. Fecha y hora: 14/03/2023 - 1:30pm - 2:30pm.

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Johanna moreno	52701081	CC gratitud.	AX cocina.	johannarera473@yahoo.com	3053257955.	Johanna
2	Nubia garcia	52180361	CC gratitud	Cocina	Nubiagarcia74@gmail	3143993403	
3	Maribel Rivera R	52417758	CC Gratitud	AX cocina	maribelrivera79@gmail.com	3209108826	Maribel
4	ANA JAIMES	51.980.760	CC GRATITUD	AX COCINA	Snanpradis s.l.c.	3123416760	Ana Jaimes
5	Cristian Fernando Castañeda	1023921498	C.C.C. Gratitud.	Tecnico en Gastronomia	Tecnicoengastronomia2022@gmail.com.	3142266381	Cristian Castañeda.
6	Juliana Castro Benavides	1012449095	CCC Gratitud	Nutricionista	nutricionygratitud@gmail.com	3115145430	juliana CB

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