ACTA N° 384

FECHA: Bogotá, noviembre, 15 de 2023.
HORA: 01:30 p.m. - 02:30 p.m.
LUGAR: Salón sensorial
TEMA: Capacitación de inducción, reinducción – medidas preventivas y correctivas.

ASISTENTES:

Simón López – Técnico en gastronomía
Ana Samper – Operaria de cocina
Yulieth Vega – Operaria de cocina
Katerine Mier – Operaria de cocina
Nubia Garcia – Operaria de cocina
Juliana Castro – Nutricionista

ORDEN DEL DÍA:

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

OBJETIVO: Socializar con el personal del servicio de alimentos de la comunidad de cuidado gratitud las medidas preventivas y correctivas de los manipuladores de alimentos, así como, los formatos utilizados dentro de la unidad operativa para el correcto funcionamiento del servicio de alimentos.

METODOLOGIA: Se realiza convocatoria a la reunión y se proyecta la presentación realizada en power point, de igual manera se comparte el link para el desarrollo del pretest y el postest por medio de Google forms.

INTRODUCCIÓN: Las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) son uno de los problemas de salud pública que se presentan con más frecuencia en la vida cotidiana de la población. Los peligros causales de las ETA, pueden provenir de las diferentes etapas que existen a lo largo de la cadena alimentaria (desde la producción primaria hasta la mesa). (paho, 2016).

DESARROLLO:

1. Se convoca a las personas y se da el saludo de inicio
2. Se realiza la socialización acerca de las medidas preventivas y correctivas 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

De igual manera se socializan los hábitos deseables y no deseables en los manipuladores de alimentos.

- Hábitos deseables:
- Lavar prolijamente utensilios y superficies de preparación antes y después de manipular alimentos
- Lavar prolijamente vajillas y cubiertos antes de usarlos para servir alimentos.
- Utilizar siempre jabón y agua limpia.
- Tomar platos, cubiertos y fuentes por los bordes, cubiertos por el mango, vasos por el fondo y tasas por el mango.

- Hábitos indeseables:
- Hurgarse o rascarse la nariz, la boca, el cabello, las orejas, granos, heridas, quemaduras, etc.
- Usar anillos, pulseras, aros, relojes, u otro elemento.
- Manipular alimentos con las manos y no con utensilios.

- Utilizar vestimenta como paño para limpiar o secar.
- Usar el baño con la indumentaria de trabajo puesta.

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.

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:

- **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.

De igual manera se abordan los principales formatos manejados en el servicio de alimentos, tales como:

- Minuta patrón.
- Ciclo de menús.
- For Pss 245 Formato de autorización de cambio de preparaciones.
- For Pss 239 Formato control de temperatura de equipos de congelación.
- For Pss 238 Formato control de temperatura de equipos de congelación.

Entre otros formatos utilizados, pero los cuales son diligenciados principalmente por el técnico en gastronomía y por la profesional en nutrición.

Se programa realizar evaluación de conocimiento de la nueva operaria de cocina durante el siguiente mes, que se llevará a cabo la capacitación de re inducción.

3. Se resuelven dudas e inquietudes
4. Se da cierre a la reunión

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Capacitación de reinducción	Nutricionista	Febrero de 2024

Registro Fotográfico







CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para febrero de 2024.

En constancia de lo anterior firman:

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

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

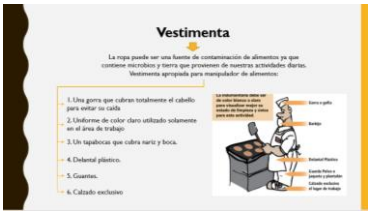
Elaboró: Juliana Castro

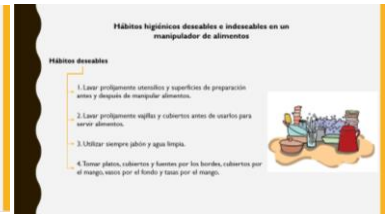
Powered by CamScanner


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
Una agua potable o tratada.
Selecciona alimentos procesados.
Lava las frutas y verduras.
Verifica la fecha de vencimiento y no consumas alimentos vencidos.


Cocina completamente los alimentos, especialmente las carnes, pollos, huevos y pescados
Hierve los alimentos como sopas y guisos para asegurarte 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.

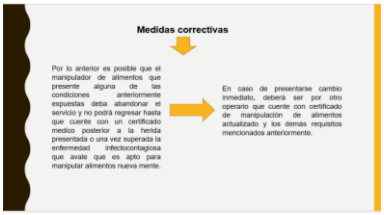

Evita la contaminación cruzada!
Los alimentos crudos pueden estar contaminados con bacterias, y trasladarse a los alimentos cocidos o listos para comer.
Separa siempre los alimentos crudos como pollos, carnes y pescados, de los cocinados y de los listos para comer.
Conserva los alimentos en recipientes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

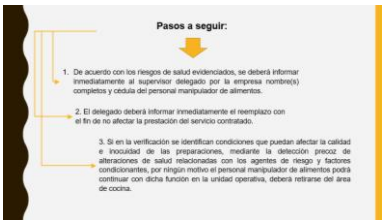

La forma correcta de lavarse las manos en cuatro en 8 pasos

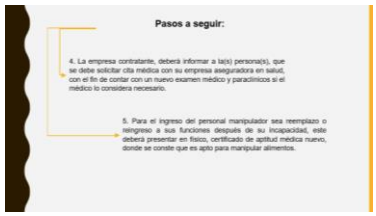

¿Cómo y cuándo lavar las manos?
Siempre debes lavar las manos con agua caliente y jabón, frotándolas bien
Antes de
Comer
Tocar alimentos
Después de
Ir al baño
Manipular alimentos crudos (carne, pescado, pollo y huevos)
Cocinar
Lavarse la cara, estornudar o toser


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.

Pretest

Nombre	Ana samper	Nubia García Hernández	Yulieth vega	Simon lopez	Katerine Mier
1. Señale las reglas básicas de presentación personal que debe seguir un manipulador de alimentos	BPM, vestimenta, higiene	BPM, vestimenta, higiene	BPM, vestimenta, higiene	BPM, vestimenta, higiene	BPM, vestimenta, higiene
2. Mencione 1 ocasiòn en la que se requiera realizar lavado de manos con agua potable.	Todo los cambios de actividad	Cambio de preparación cuando vamos al baño	Cambio de preparación de alimentos	Cada ves que se cambia de actividad	Cada vez que se van al baño
3. ¿Cuáles documentos debe tenerse para poder ser un manipulador de alimentos?	Carnet de manipulaciòn de alimentos y certificado medico.	Carnet de manipulaciòn de alimentos y certificado medico.	Carnet de manipulaciòn de alimentos y certificado medico.	Carnet de manipulaciòn de alimentos y certificado medico.	Carnet de manipulaciòn de alimentos y certificado medico.
4. ¿Cuale son los requisitos para las personas visitantes del servicio de alimentos?	Uso de tapabocas y cofia	Uso de tapabocas y cofia	Uso de tapabocas y cofia	Uso de tapabocas y cofia	Uso de tapabocas y cofia
5. ¿Cuáles síntomas inhabilitarían a una persona para realizar manipulación de alimentos?	Diarrea, vomito.	Diarrea, vomito.	Diarrea, vomito.	Diarrea, vomito.	Diarrea, vomito.
6. ¿Qué se debe hacer cuando aparecen estos síntomas?	Avisa r al jefe inmediato y ir medico	Ir al médico	Información ala nutricionista y ir al medico	Informar al jefe inmediato e ir aledico	Informale ala cordinadora y ir al medico
7. ¿Cual es el documento que nos indica cuales son las preparaciones a ofrecer cada dia?	Ciclo de menu	Ciclo de menu	El si lo de menu	Ciclo de menús	Ciclo de menú

8. ¿Cómo se llama el documento donde se encuentran consignados los pesos de las porciones ofrecidas?	Minuta patrón	Minuta patrón	Minuta patrón	Minuta patrón	Minuta patrón
9. ¿Cómo se llama el formato donde se realiza la aprobación de los cambios de alimentos?	245	For pss245	For pss 245	For pss 245	For pss 245
10. ¿Cómo se llama el formato que se encuentra en las neveras?	For pss 238	For pss 238	For pss 238	Control de temperaturas 238 y 239	For pss 238

Postest

Nombre	**Yulieth vega**	**Simon lopez**	**Nubia García Hernández**	**Ana samper**	**Katerine mier**
1. Señale las reglas básicas de presentación personal que debe seguir un manipulador de alimentos	Vestimenta, higiene personal, optimo estado de salud.	BPM, vestimenta, higiene	Accesorios, Curso manipulación de alimentos, BPM	BPM, vestimenta, higiene	BPM, vestimenta, higiene
2. Mencione 1 ocasión en la que se requiera realizar lavado de manos con agua potable.	Antes de manipular los alimentos	Cada vez que se hace un cambio de actividad	Cada cambio oficio o actividad en cocina	En cada cambio de actividad	Cada vez q cambiemos de actividades

3. ¿Cuáles documentos debe tenerse para poder ser un manipulador de alimentos?	Carnet de manipulación de alimentos y certificado médico.	Carnet de manipulación de alimentos y certificado médico.	Carnet de manipulación de alimentos y certificado médico.	Carnet de manipulación de alimentos y certificado médico.	Carnet de manipulación de alimentos y certificado médico.
4. ¿Cuale son los requisitos para las personas visitantes del servicio de alimentos?	Uso de tapabocas y cofia	Uso de tapabocas y cofia	Uso de tapabocas y cofia	Uso de tapabocas y cofia	Uso de tapabocas y cofia
5. ¿Cuáles síntomas inhabilitarían a una persona para realizar manipulación de alimentos?	Diarrea, vomito.	Diarrea, vomito.	Diarrea, vomito.	Diarrea, vomito.	Diarrea, vomito.
6. ¿Qué se debe hacer cuando aparecen estos síntomas?	Infórmale a la coordinadora y dirigirse a la medico	Informar al jefe e ir al medico	Avisar e informar jefe inmediato inmediatamente ir medico	Avisar al jefe inmediato e ir inmediatamente al medico	Habitar a mis superiores y dirigirme al medico
7. ¿Cuál es el documento que nos indica cuales son las preparaciones a ofrecer cada día?	Ciclo de menú	Ciclo de menús	Ciclo menú	Ciclo menú	Ciclo de menú

8. ¿Cómo se llama el documento donde se encuentran consignados los pesos de las porciones ofrecidas?	Minuta patrón	Minuta patrón	Minuta pat rón	Minuta patrón	Minuta patrón
9. ¿Cómo se llama el formato donde se realiza la aprobación de los cambios de alimentos?	For pss 245	245	El Ford 245	245 for ps	FOR-PSS-245
10. ¿Cómo se llama el formato que se encuentra en las neveras?	For pss 238	Temperaturas 238 y 239	Ford 238 Ford 238	238 for ps	FOR-PSS-238

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 1 Fecha: Memo I2023023863 - 14/08/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: Inducción y reinducción medidas preventivas y correctivas 2. Lugar: Salon Sensorial 3. Fecha y hora: 15/11/2023 - 1:30 - 2:30pm

4. Ítem	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	Simon Lopez B.	1018445571	cc gratitud	Tecnico cocina	contratista	Simonlr-941@	3143676315	
2	Nubia garcia	52183632	cc gratitud	cocina	contratista	nubiagarcia974@	3142443407	
3	ANA [illegible]	51980768	cc [illegible]	COCINA	contratis.	[illegible]	312346700	ANA [illegible]
4	KATERINE MIER	1.065594549	cc GRATITUD	AUX COCINA	CONTRATISTA	katherinemier35@gmail.com	3004914030	
5	Yulieth Vega	1061973000	cc Gratitud	cocina	contratista	yulisca@hotmail.com	3012776820	Yulieth Vega
6	Juliana Castro	1012449095	cc Gratitud	Nutricionista	Contratista	nutricionpuntod@gmail.com	3151454530	Juliana CB.
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

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