ACTA N° 431

FECHA: Bogotá, diciembre, 18 de 2023.

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

LUGAR: Salón sensorial.

TEMA: Evaluación del plan de capacitación de buenas prácticas de manufactura

ASISTENTES:

- Simón López – Técnico en gastronomía
- Yulieth Vega – Operaria de cocina
- Katherine Mier – Operaria de cocina
- Ana Samper – Operaria de cocina
- Nubia García - Operaria de cocina

ORDEN DEL DÍA:

1. Convocatoria
2. Introducción
3. Evaluación
4. Cierre

OBJETIVO: Evaluar en los manipuladores de alimentos de la comunidad de cuidado gratitud los contenidos abordados a lo largo del año relacionados con las buenas prácticas de manufactura, para verificar la adquisición de conocimientos y reforzar falencias que se puedan identificar.

INTRODUCCIÓN: La cadena alimentaria comprende desde el campo, o producción primaria, hasta el consumidor final (“desde la granja a la mesa”). Pasando por la preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta y/o suministro de los productos alimenticios. En cada una de estas etapas existe la responsabilidad de mantener el alimento en las mismas condiciones de inocuidad y aptos hasta el momento de su consumo (FAO, 2018).

METODOLOGÍA: Se realiza convocatoria a la reunión y se entrega la hoja de evaluación a cada uno de los operarios del servicio de alimentos y al técnico en gastronomía. Posterior a que los participantes terminen el diligenciamiento de la evaluación se lleva a cabo una revisión de las respuestas y se retroalimentan los puntos donde se evidencias falencias.

DESARROLLO:

1. Se realiza la convocatoria a la reunión.
2. Se realiza una explicación acerca de la evaluación que abarcara los temas vistos durante el transcurso del año 2023.
3. Se aplica la evaluación la cual incluye las siguientes preguntas:
    1. Describa el proceso completo a la hora de realizar la recepción de alimentos.
    2. ¿Qué es una ETA?
    3. Describa la manera correcta de descongelar los alimentos.
    4. Mencione las soluciones desinfectantes que se utilizan en el servicio de alimentos.
    5. Mencione las cantidades de agua y de desinfectante a utilizar en los siguientes casos:

- Aspersión de ambientes.
- Desinfección de frutas y verduras.
- Desinfección de menaje.

    6. Mencione la diferencia entre limpieza y desinfección.
    7. Mencione técnicas de limpieza.
    8. Mencione la temperatura segura de los alimentos que se sirven fríos y calientes.
    9. Describa ¿Qué es?:

- Contaminación directa.
- Contaminación cruzada.

    10. Describa ¿Qué es?:

- Peligro físico.
- Peligro Químico.
- Peligro biológico.

Se observa una apropiación del conocimiento, reconocen conceptos básicos de buenas prácticas de manufactura, procesos de limpieza y desinfección y así mismo las soluciones desinfectantes utilizadas en los mismos, riesgos acerca de malas prácticas higiénicas de los manipuladores de alimentos, procesos de recepción y servido de alimentos.

4. Se da cierre a la capacitación y al plan de capacitación de BPM ejecutado durante el año 2023.

Registro fotográfico





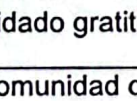
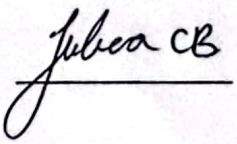


Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Capacitación BPM	Nutricionista	Enero de 2024

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

En constancia de lo anterior firman:

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

Anexos: Listado de asistencia y evaluaciones

Elaboró: Juliana Castro

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 1 Fecha: Memo 12023023863 - 14/08/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: Evaluación del plan BPH. 2. Lugar: salón sensorial 3. Fecha y hora: 18/12/2023 - 1:30pm - 2:30pm.

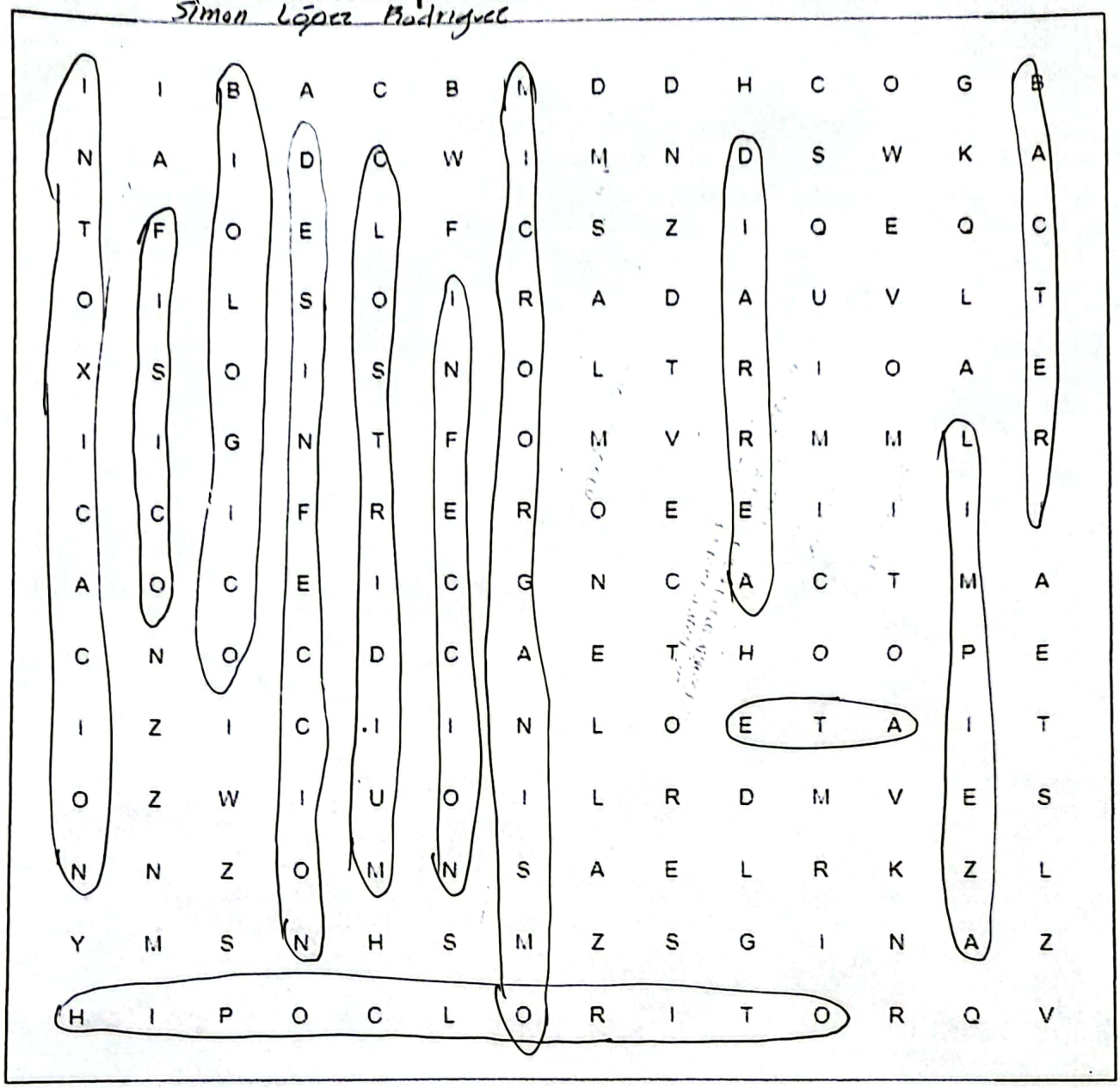
4. Ítem	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de Identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	KATERINE MIER	1.0[illegible]5[illegible]9	EPMITUD.	AUX COCINA	CONTRATISTA	katherinemier17@gmail.com	3004914030	
2	Simón López B.	1018445577	C.C gratitud.	técnico gastronomi.	contratista	simonlr-a91@hotmail	3143076315	
3	Yulieth Vega	1067930000	CC gratitud	Aux cocina	contratista	yulisog@hotmail.com	3017776820	Yulieth Vega J.
4	ANA SAMP.	51980268	CC GRATITUD	AUX COCINA	CONTRATISTA	[illegible]	3123467000	ANA SAMP.
5	Nubia garcia H	52183672	CC gratitud	Auxiliar de cocina	contratista	[illegible]	3149993907	
6								
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

Buenas prácticas manufactura

Simon López Rodriguez



educima.com

Bacteria ✓
Biologico ✓
Clostridium ✓✓
Desinfeccion ✓✓
Diarrea ✓✓
Eta ✓✓
Fisico ✓✓
Hipoclorito ✓✓
Infeccion ✓✓
Intoxicacion ✓✓
Limpieza ✓✓
Microorganismo ✓✓

16/16

Powered by CamScanner

EVALUACIÓN BPM

Nombre: Simon López Rodriguez

Preguntas.

1. **Describa el proceso completo a la hora de realizar la recepción de alimentos.**
2. **¿Qué es una ETA?**
3. **Describa la manera correcta de descongelar los alimentos.**
4. **Mencione las soluciones desinfectantes que se utilizan en el servicio de alimentos.**
5. **Mencione las cantidades de agua y de desinfectante a utilizar en los siguientes casos:**
   - **Aspersión de ambientes.**
   - **Desinfección de frutas y verduras.**
   - **Desinfección de menaje.**
6. **Mencione la diferencia entre limpieza y desinfección.**
7. **Mencione técnicas de limpieza.**
8. **Mencione la temperatura segura de los alimentos que se sirven fríos y calientes.**
9. **Describa ¿Qué es?:**
   - **Contaminación directa.**
   - **Contaminación cruzada.**
10. **Describa ¿Qué es?:**
    - **Peligro físico.**
    - **Peligro Químico.**
    - **Peligro biológico.**

Respuestas

7.) Recepcion de almentos - verificar que el vehiculo cumpla con la normativa para el alimento que lleva - se verifica que los alimentos vengan en buen estado revisar las cantidades y pasar los a congeladas, en caso del fruver pasarlo a una limpieza y si es abarrotes pasar a almacenamiento "PEPS." los carnicos y lacteos revisar temperatura y condiciones del empaque y proceder a almacenar.

2) ETA =) enfirmedad de Trasmision alimentaria ✓

3) De congelacion a refrigeracion en un recipiente adecuado y dejar ambos después de 24 a 36 horas ✓

4) Hipoclonto ✓

5) Asparsion de ambiente =) ~~7ml x 1litro~~ 4ml x 1litro
Desinfeccion de frutas y verduras =) 7ml x 1litro
Desinfeccion de menaje =) 8ml x 1litro ✓

Powered by CamScanner

6-) limpieza => accion de retirar la suciedad visible de un area.
Desinfeccion=) con agentes limpiados para eliminar micro organismos y bacterias.

7=) Tecnica de limpieza, retirar el mugre visible con escobas, paños, etc. pasar a limiar ares profundo con un agente limpiador jabon, desclorante, ect.

8=) Frios 1° a 4°
caliente: superior a 65°

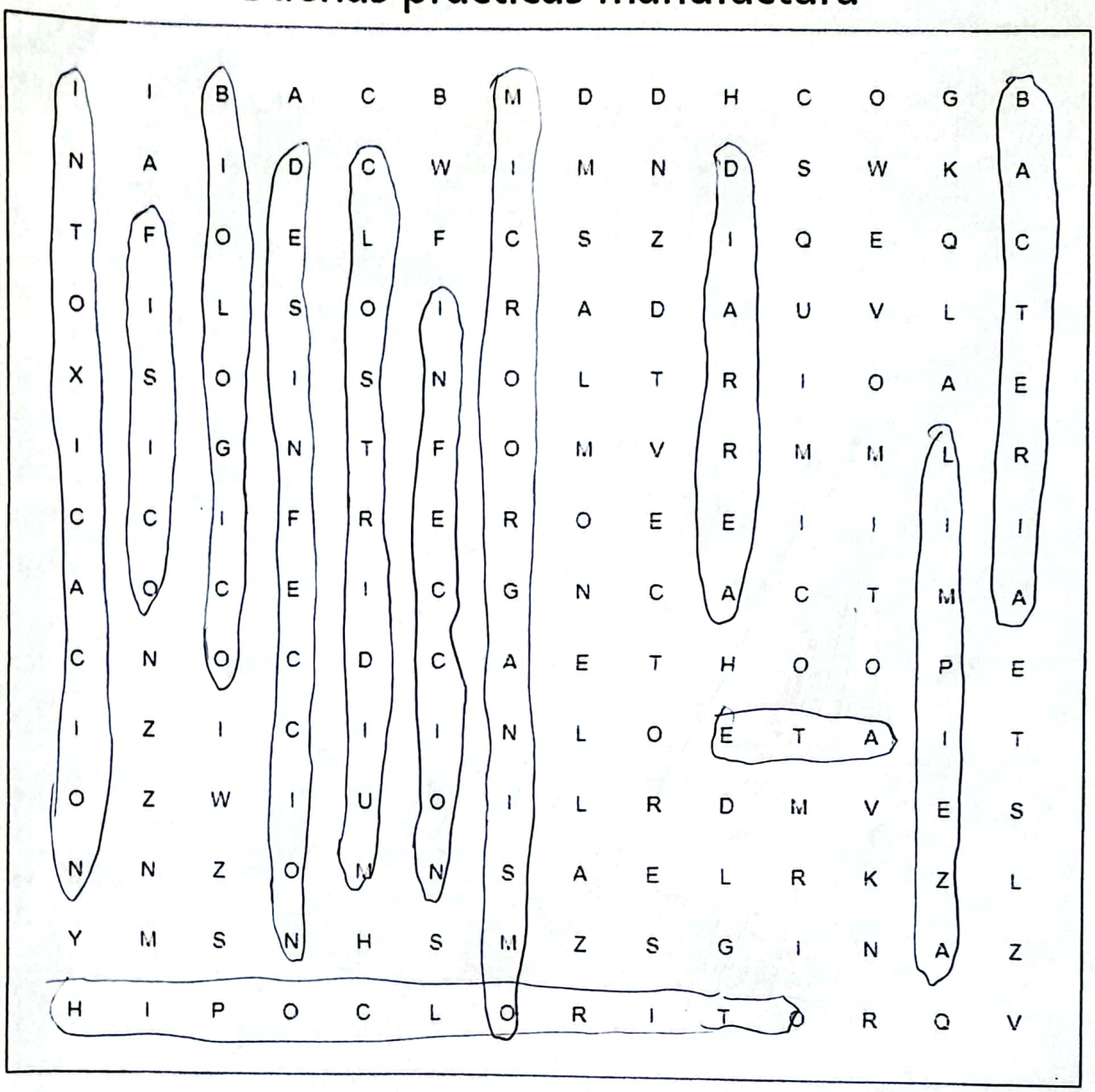
9-) contaminacion Directa=) alimentos contaminados con alimentos limpios
contaminacion cruzada=) el alimento es contaminados por utencilios o cosas contaminadas con limpiones.

10=) Peligro fisico => un cabello o un objeto en el alimento.
Peligro quimico =) productos como detergentes que se encuentren en el alimento.
Peligro biologico =) bacterias o micro organismos.

Powered by CamScanner

ANA SAMPEL

Buenas prácticas manufactura



- Bacteria ✓
- Biologico ✓
- Clostridium ✓
- Desinfeccion ✓
- Diarrea ✓
- Eta ✓
- Fisico ✓
- Hipoclorito ✓
- Infeccion ✓
- Intoxicacion ✓
- Limpieza ✓
- Microorganismo ✓

16/16.

Powered by CamScanner

EVALUACIÓN BPM

Nombre: ANA JAMPCI

Preguntas.

1. **Describa el proceso completo a la hora de realizar la recepción de alimentos.**
2. **¿Qué es una ETA?**
3. **Describa la manera correcta de descongelar los alimentos.**
4. **Mencione las soluciones desinfectantes que se utilizan en el servicio de alimentos.**
5. **Mencione las cantidades de agua y de desinfectante a utilizar en los siguientes casos:**
   - **Aspersión de ambientes.**
   - **Desinfección de frutas y verduras.**
   - **Desinfección de menaje.**
6. **Mencione la diferencia entre limpieza y desinfección.**
7. **Mencione técnicas de limpieza.**
8. **Mencione la temperatura segura de los alimentos que se sirven fríos y calientes.**
9. **Describa ¿Qué es?:**
   - **Contaminación directa.**
   - **Contaminación cruzada.**
10. **Describa ¿Qué es?:**
    - **Peligro físico.**
    - **Peligro Químico.**
    - **Peligro biológico.**

(1) VERIFICA. VEHICULO VENGA CON LAS NORMAS QUE TODO VENGA BUEN ESTADO FECHA VENCIMIENTO Y ELABORACIÓN VENGA CON SU PESO CORRESPONDIENTE ✓

(2) ENFERMEDAD TRASMITIDA POR ALIMENTOS ✓

(3) BAJA. A REFRIGERACION UN DIA ANTES ✓

(4) VERDURAS 1 X 1
UTENCILIOS 1 X 6 ✓
MESONES 1 X 8
PISOS 1 X 8

(5) 1 LT X 3ML
FRUTA. 1 LT X 1ML
MENAJE 1LT X 16ML

(6) ES LIMPIEZA ES BARRER Y QUITAR MUGRE
DESINFECCION: APLICAR HIPOCLORITO ✓

Powered by CamScanner

7 PALLET
TIAPLAC
INFECCI
DESINFECTAR
COMER LAS COSAS

8 FITO -4C- 8
CALIENT 65°
80°
90°

9 CONTAMINACION DIRECTA
COCIDO ESTOINUDA
COMIDA COCIDA

CRUZADA
COGER UN CUCHILLO
PICAR FRUTA
Y DESPUES
PICAR CON ESE MISMO
CUCHILLO EL PAN
SIN LAVAR

10 FISICO
ALGO VISIBLE
COMO UNA PESTAÑA
UN ANILLO

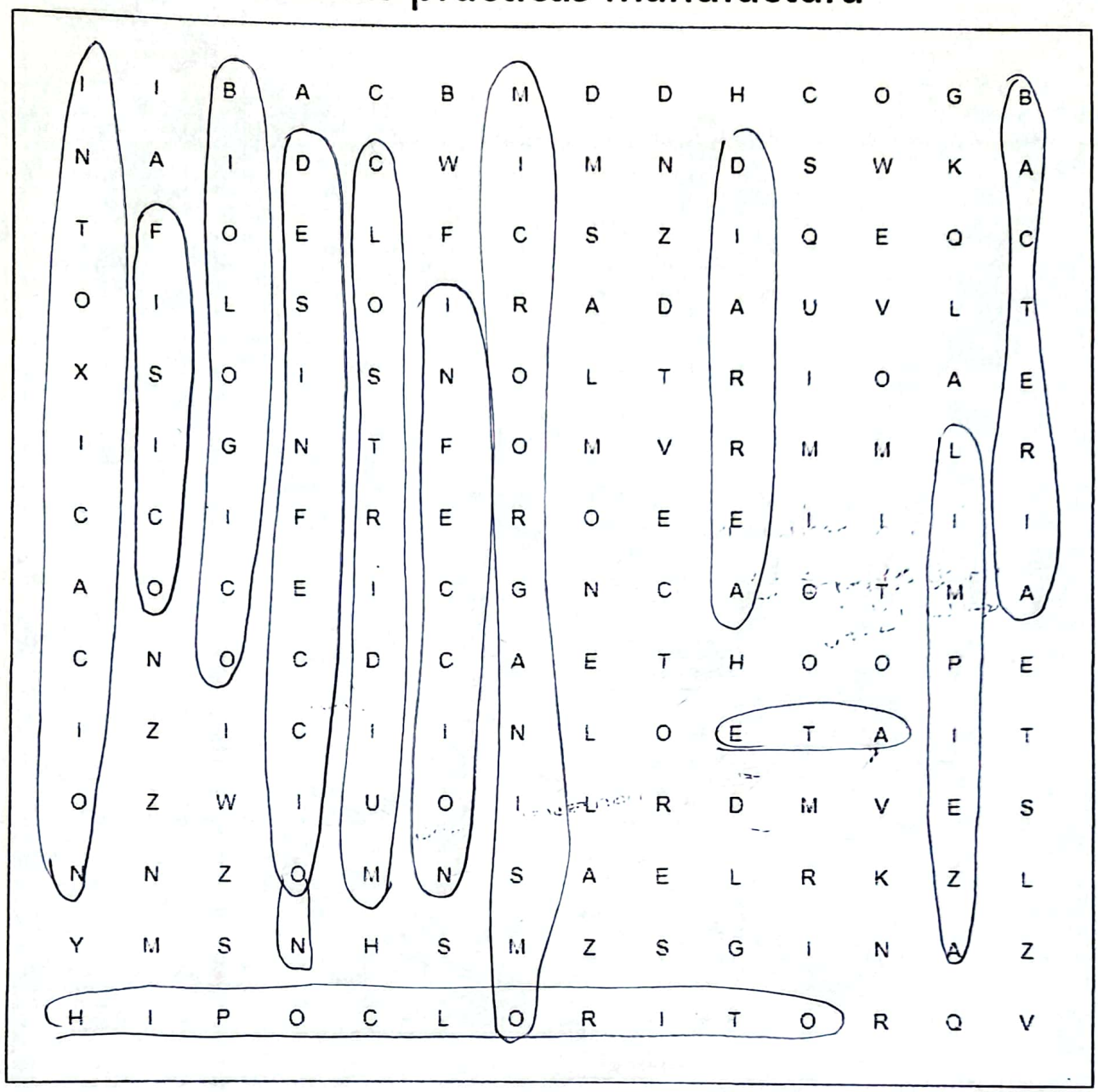
QUIMICO
CLOROS CON COMIDA
JABON CON FRUTA

BIOLOGICO
TENER DIARREA NO
LAVARSE LAS MANOS

Powered by CamScanner

KATERINE MEE.

Buenas prácticas manufactura



Bacteria
Clostridium
Diarrea
Fisico
Infeccion
Limpieza
Biologico
Desinfeccion
Eta
Hipoclorito
Intoxicacion
Microorganismo

16/16.

Powered by CamScanner

EVALUACIÓN BPM

Nombre: KATERINE MIER DE A HOZ

Preguntas.

1. **Describa el proceso completo a la hora de realizar la recepción de alimentos.**
2. **¿Qué es una ETA?**
3. **Describa la manera correcta de descongelar los alimentos.**
4. **Mencione las soluciones desinfectantes que se utilizan en el servicio de alimentos.**
5. **Mencione las cantidades de agua y de desinfectante a utilizar en los siguientes casos:**
   - **Aspersión de ambientes.** - 6 m.l. x Litro
   - **Desinfección de frutas y verduras.** 1 m.l. x Litro
   - **Desinfección de menaje.**
6. **Mencione la diferencia entre limpieza y desinfección.**
7. **Mencione técnicas de limpieza.**
8. **Mencione la temperatura segura de los alimentos que se sirven fríos y calientes.**
9. **Describa ¿Qué es?:**
   - **Contaminación directa.**
   - **Contaminación cruzada.**
10. **Describa ¿Qué es?:**
    - **Peligro físico.**
    - **Peligro Químico.**
    - **Peligro biológico.**

DESARROLLO

1) DEVE DE VENIR CON UNA PERSONA ADECUADO EN SU VESTIMENTA, EN CANASTILLAS EN LOS CARRO ADECUADO, SE TRASPASA A LAS CANASTILLAS DEL SERVICIO Y LUEGO EN UN CARRITO PARA NO MALTRATAR NUESTRO POSTURA Verificando que todo venga de acuerdo a la factura y que venga en buen estado.

2) ETA ENFERMEDADE. TRASMITIDA X. ALIMENTOS

Powered by CamScanner

3) CONGELACION luego REFRIGERACION, Ambiente y luego COCCION.

4) SE utiliza. hipoclorito en diferentes dosificaciones.

5) Aspersion de ambiente → 1 Litro X. 3 mil.
Desinfeccion de frutas y verdura → 1 Litro X 1 Mil.
Desifencion. de menaje. → 1 Litro X 6 mil.

6) LIMPIEZA = Es el retiro de suciedad visible con agua y Jabon.
Desinfeccion = es la eliminacion parcial de. microorganizmo. de superficie.

7) Tecnicas de limpieza
Barrer:
limpiar:
Trapear con clorox.
lavar menaje. con su respectivo orden.

8) FRIO - caliente.
entre 2 a 4 C? Superio 60 grad

9) contaminacion. Directa :
cuando se altera el producto y es muy
dificil. de utilizar.
Ej: cuando se coloca en la misma
tabla la carne y el pollo

contaminacion. cruzada :
Es cuando un alimento, o superficie o utensilio
contaminado transmite. bacterias o virus a otros
alimentos

10 Que es - peligro fisico ; cabello
estornudo
gripe.

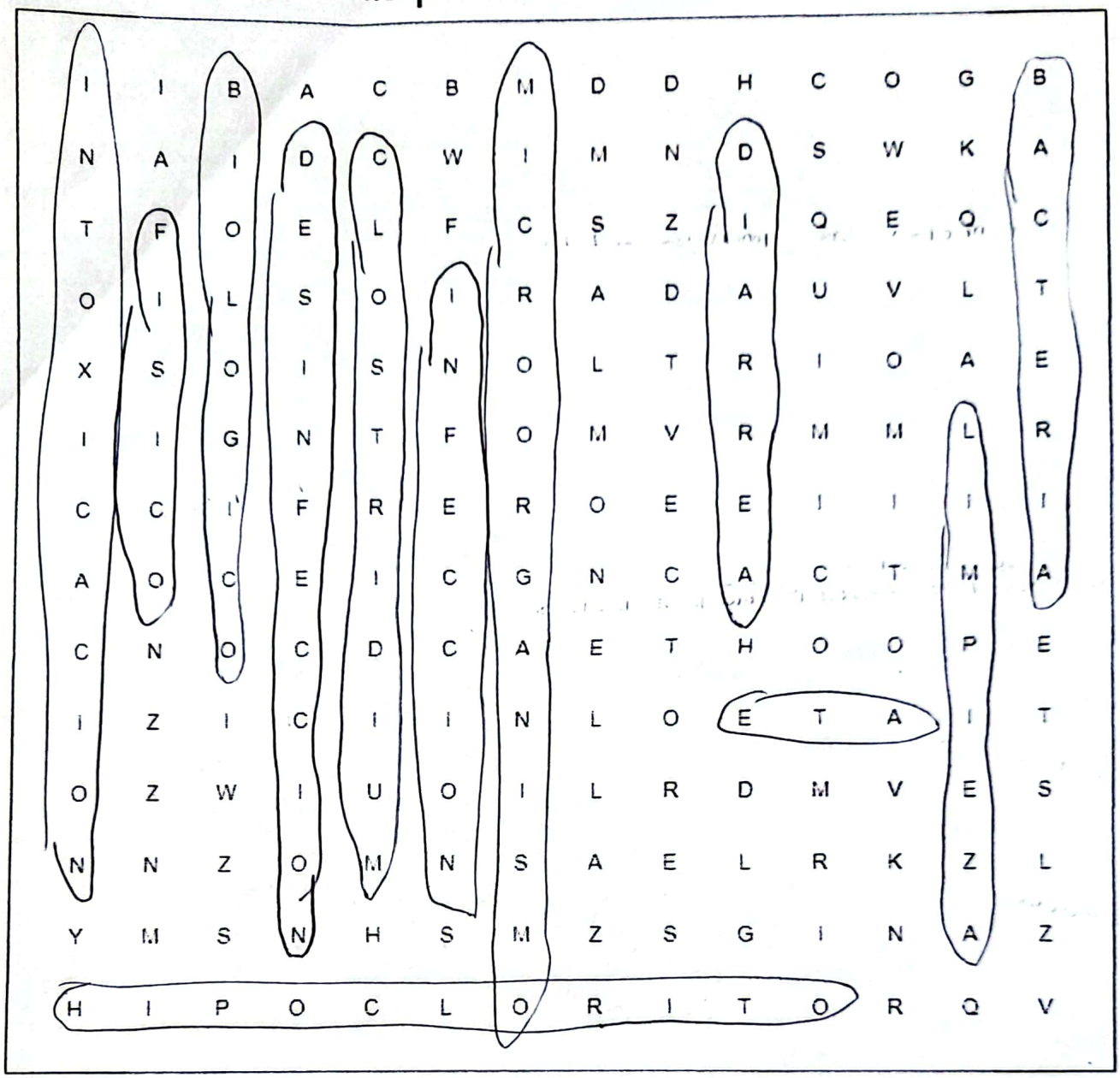
Peligro Quimico -> cloreax Fab.
Desinfectant

Peligro biologico -> popo de rata.
" de paloma

Powered by CamScanner

yuliath vega

Buenas prácticas manufactura



Bacteria
Biologico
Clostridium
Desinfeccion
Diarrea
Eta
Fisico
Hipoclorito
Infeccion
Intoxicacion
Limpieza
Microorganismo

16/16.

Powered by CamScanner

EVALUACIÓN BPM

Nombre: Yulieth Vega

Preguntas.

1. **Describa el proceso completo a la hora de realizar la recepción de alimentos.**
2. **¿Qué es una ETA?**
3. **Describa la manera correcta de descongelar los alimentos.**
4. **Mencione las soluciones desinfectantes que se utilizan en el servicio de alimentos.**
5. **Mencione las cantidades de agua y de desinfectante a utilizar en los siguientes casos:**
   - **Aspersión de ambientes.**
   - **Desinfección de frutas y verduras.**
   - **Desinfección de menaje.**
6. **Mencione la diferencia entre limpieza y desinfección.**
7. **Mencione técnicas de limpieza.**
8. **Mencione la temperatura segura de los alimentos que se sirven fríos y calientes.**
9. **Describa ¿Qué es?:**
   - **Contaminación directa.**
   - **Contaminación cruzada.**
10. **Describa ¿Qué es?:**
    - **Peligro físico.**
    - **Peligro Químico.**
    - **Peligro biológico.**

Desarrollo

1) llega el carro, trasladar de una canastilla a la canastilla del hogar revisar que todo llegue en buen estado Pesar los alimentos como Frutas almacenar ala bodega y rotular y Pasar lo que Pertenece al Frio y tomar temPeraturas y revisar que nada esta vencido. ✓

2) Es una enfermedad trasnsmitido por alimentos causada Por la ingestión ole un alimento contaminado ✓

Powered by CamScanner

3) bajar de congelación a enfriado de un dia para otro

4) Se utiliza hipoclorito en diferentes ocaciones

5) Aspersion de ambiente 1 litro => 4 ml de 10-15 minutos

Desinfencion de Fruta y Verdura 1 litro = 1ml por 5 minutos

Desinfencion de menaje 1 litro = 6 ml 8-10 minutos

6) Que la limpieza es el retiro de suciedad visible con agua y jabón.

Desinfección es la eliminación Parcial de microorganismo de superficies inanimadas

7) limpieza con agua y jabon
limpieza con agua a Presión
limpieza al barrer

8) de los alimentos frios de 1 a 4
de los alimento caliente es 68°

9) Una contaminacion directa: cuando se pone la carne y el Pollo en el mismo resipiente

Una contaminacion Cruzada es cuando se le deja caer sangre de la carne a los alimento cocido

Powered by CamScanner

10) Peligro Fisico: son aquellos materia extrañas Presentes en los alimentos que Pueden causar daños

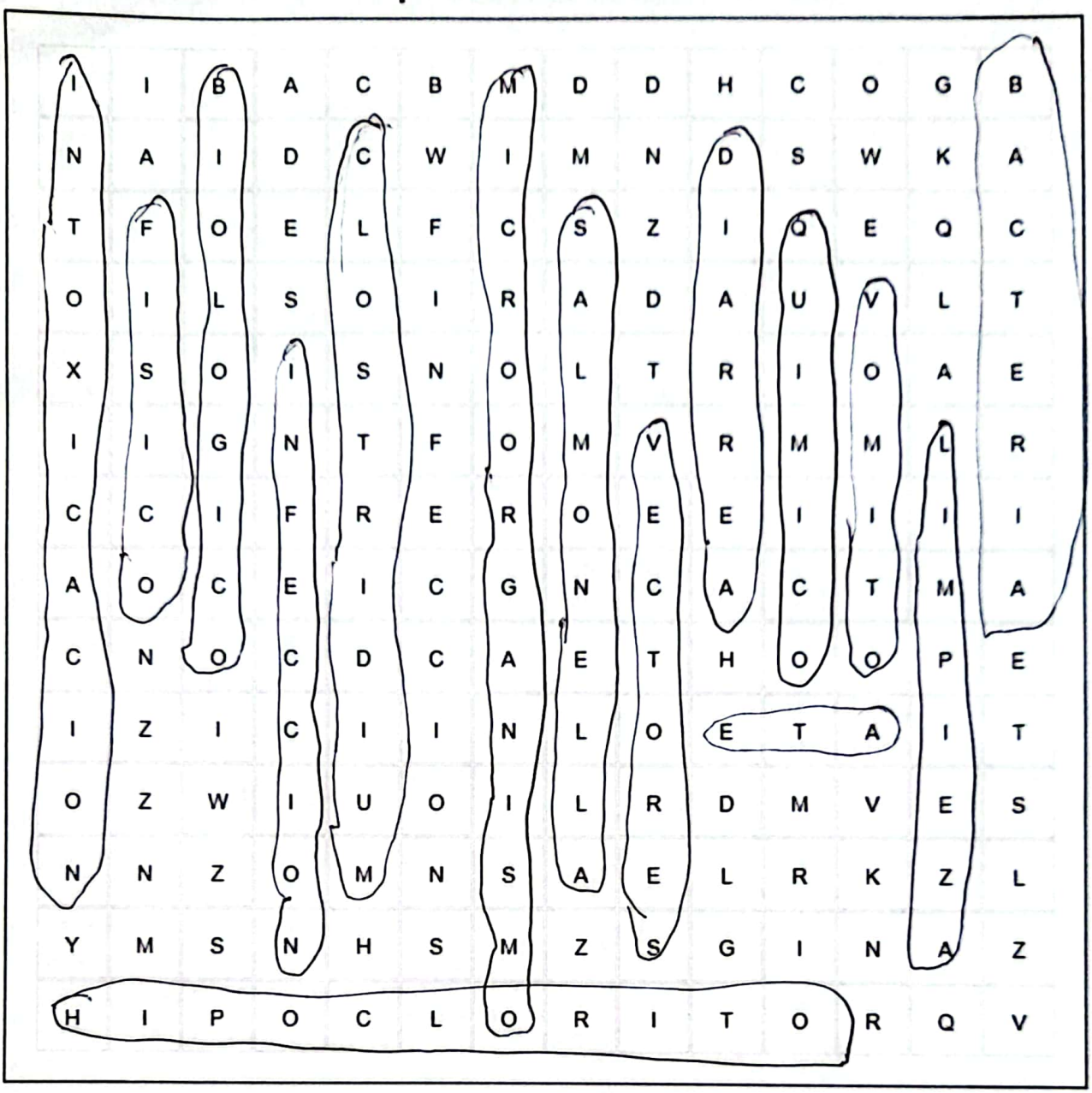
Peligro Quimico: son los detergente, hipocloritos

Peligro biologico: cuando uno tiene gripa y estornuda sorca de area de alimento o directamente en los alimentos

yuleth vega

Powered by CamScanner

Buenas prácticas manufactura



educima.com

Nubia

Bacteria ✓
Clostridium ✓
Diarrea ✓
Fisico ✓
Infeccion ✗
Limpieza ✓
Quimico ✓
Vectores ✓
Biologico ✓
Desinfeccion ✗
Eta ✓
Hipoclorito ✓
Intoxicacion ✓
Microorganismo ✓
Salmonella ✓
Vomito ✓

14/16.

Powered by CamScanner

EVALUACIÓN BPM

Nombre: Nubia garcia Hernandez

Preguntas.

1. **Describa el proceso completo a la hora de realizar la recepción de alimentos.**
2. **¿Qué es una ETA?**
3. **Describa la manera correcta de descongelar los alimentos.**
4. **Mencione las soluciones desinfectantes que se utilizan en el servicio de alimentos.**
5. **Mencione las cantidades de agua y de desinfectante a utilizar en los siguientes casos:**
   - **Aspersión de ambientes.**
   - **Desinfección de frutas y verduras.**
   - **Desinfección de menaje.**
6. **Mencione la diferencia entre limpieza y desinfección.**
7. **Mencione técnicas de limpieza.**
8. **Mencione la temperatura segura de los alimentos que se sirven fríos y calientes.**
9. **Describa ¿Qué es?:**
   - **Contaminación directa.**
   - **Contaminación cruzada.**
10. **Describa ¿Qué es?:**
    - **Peligro físico.**
    - **Peligro Químico.**
    - **Peligro biológico.**

1) llega el carro de alimentos verificar el estado del producto peso gramaje que todo venga en la factura buen estado color textura se almacena según producto

2) Eta enfermedades trasmitidas alimentarios

3) descongelacion
   Refrigeracion.
   ambiente

4) Hipoclorito: un litro agua por 4 ml litro

5) Aspersion:
   Desinfesion de fruta: un Litro por mililitro 5 minutos

Powered by CamScanner

manera: un litro por 6 mililitro

6) limpiar: barrer
lavar con agua jabón
Desinfesión: Hipoclorito
limpiar profundamente con Hipoclorito para matar bantería y hongos
7: barrer sacudir limpiar hechar agua al khorro
8: 0-4-grados -6s-grados en adelante

9- contaminacion directa es tocer comida de la comida o deja caer un arete en la cominada
contaminacion cruzada: es cuando se pueden cruzar productos: crudos con cocidos

10) Fisico: un cabello Nitro algo visible en el alimento
quimicos es cuando le cae jabon, alimento
biologico: hongas bacteria