ACTA N° 004

FECHA: 03 de junio de 2024

HORA: 08:40 a.m.

LUGAR: Centro Comunidad de Cuidado San José.

TEMA: Socialización BPM Almacenamiento de alimentos

ASISTENTES: Darling Bello Nutricionistas – Yennifer Murcia - Auxiliares de cocina-

ORDEN DEL DIA:

1. Objetivo
2. Introducción
3. Actividad a desarrollar.
4. Materiales.
5. Compromisos.
6. Anexos

DESARROLLO:

1. Objetivo:

Asegurar que los alimentos que llegan a cada unidad operativa Comunidad de Cuidado San José cumplan con las características organolépticas, microbiológicas, químicas y físicas requeridas por la secretaria Distrital de Integración Social (SDIS) y normatividad vigente, con el fin de garantizar la calidad, cantidad, inocuidad y oportunidad de los alimentos recibidos.

2.Introducción:

El Centro De Comunidad De Cuidado San José se socializa por medio de los protocolos de la secretaria de Integración social, en el cual se busca establecer las orientaciones de Buenas Prácticas de manufactura con el fin de brindar alimentos inocuos y reforzar las practicas higiénicas en el servicio de alimentos. Para garantizar que en la unidad operativa Comunidad de Cuidado San José se encuentre en condiciones adecuadas de higiene, hermeticidad y seguridad, conforme a las políticas establecidas por la SDIS y la normatividad sanitaria vigente, todo el personal que trabaja en la unidad operativa aplicará las BPM y los procesos de higienización descritos en el presente programa. La contaminación de alimentos asociada a carga microbiana constituye una de las causas de enfermedades trasmitidas por alimentos que pueden llegar a tener un desenlace fatal. Los FOR-GD-002 Página 2 de 5 alimentos pueden contaminarse con microorganismos patógenos en cualquier fase del proceso de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, asociado a inadecuadas prácticas de manufactura, manejo de residuos, procesos de higienización deficientes o ausentes de ambientes, equipos y utensilios o lavado de manos. El proceso de higienización entendido como la suma de los procesos de limpieza y desinfección, redunda en el estado de salud de los participantes al proveerles espacios y ambientes con menor riesgo de transmisión de microorganismos patógenos.
Para el lavado de manos se les recuerda a los auxiliares que se debe hacer cada vez que se cambie de actividad en el servicio de alimentos y al salir del baño.

3. Actividad a desarrollar:

Se realiza socialización del proceso Almacenamiento de alimentos en el servicio de alimentos, se realiza socialización del plan de capacitación BPM, se les enfatiza de los riesgos que hay si no lo realizan de manera adecuada las condiciones generales para el almacenamiento de alimentos, las temperaturas de conservación y congelación de los alimentos, método PEPS, y limpieza y desinfección de áreas y su importancia. -Se aclaran dudas e inquietudes.
La socialización se llevo a cabo en dos fechas el 03/06/2024 y el 05/06/2024, para lograr brindar la capacitación en los turnos logrando que todo el personal manipulador

obtenga la capacitación.

4. **-Logro:** reconocer la resolución vigente para los procesos de manipulación de alimentos. -Dificultades: Ninguna. -Acción de mejora: a diario poner en práctica los protocolos establecidos.

5. **Materiales:** formato, pre test y post test.

6. **Compromisos.**

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Poner en práctica lo aprendido en lo relacionado con la manipulación de alimentos y practicas higiénicas almacenamiento de alimentos	Gastrónomo, personal del servicio, nutricionista	Todos los días de la prestación del servicio.

FIRMAS

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo devinculación	Dependencia	Firma
DARLING PAOLA BELLO ACOSTA	NUTRICIONISTA	SAN JOSE	
YENNIFER TATIANA MURCIA BOLIVAR	COORDINADOR	SAN JOSE	

Anexos: Evidencia fotográfica

Powered by CamScanner

Elaboró: DARLING PAOLA BELLO ACOSTA- NUTRICIONISTA.

Chinauta, 03 y 05 de junio de 2024

Evidencia fotográfica.

Tema: Socialización BPM Almacenamiento de alimentos





Chinauta, 03 y 05 de junio de 2024

Planilla de asistencia.

Tema: Socialización BPM Almacenamiento de alimentos

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C. SECRETARIA DE INTEGRACION 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: BPM. 2. Lugar: CC San José 3. Fecha y hora: 05-06-2024

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	LUZ Adriana Molano	1069727388	San José	Aux Cocina	Planta	molanoadriana6896@gmail.com	3209153677	
2	Maria Alicia Tovar	1071545379	San José	Aux cocina	planta	mariatovar9956@gmail.com	3173572090	
3	Nora I Gutierrez	21.001756	San José	Aux cosina	planta	norasabel123	3105617086	NORA G.
4	Silvia nuñez	35253959	San José	gastronoma	planta	— o —	3138872573	
5	Marcela vigoya.	1071582259.	San José	Aux Cocina	planta	— o —	3122760986	Marcela V.
6	Amira M	55143993	San José	Aux cocina	planta	— o —	3112935944	Amira M.
7	Lina Bahamon	52208764	San José	Aux cocina	Planta	— o —	3002296907	Lina B.
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

PRE TEST ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Enter your name and size to sign up for a T-Shirt.

Name *

AMIRA MOSQUERA

Mencione las condiciones Generales para el Almacenamiento de alimentos

se debe usar el método de rotación de mercancía PEPS primero en entrar primero en salir

Que temperaturas se deben manejar en conservación REFRIGERACIÓN

- ○ 0° c- 5°c
- ◉ 0° c- 4°c
- ○ 0° c- 8°c

¿Qué temperaturas se deben manejar en conservación CONGELACIÓN

- ○ Menor a 5°c
- ◉ Menor a 8°c
- ○ Menor a 10°c

En el almacenamiento en seco a cuantos centímetros deben estar separados los alimentos de la pared y del piso

- ☐ 50 centímetros separados de la pared
- ☐ 20 centímetros separados del piso
- ☑ 60 centímetros separados de la pared
- ☑ 15 centímetros separados del piso

This content is neither created nor endorsed by Google.

Google Forms

PRE TEST ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Enter your name and size to sign up for a T-Shirt.

Name *

Marcela vigoya

Mencione las condiciones Generales para el Almacenamiento de alimentos

El fruver de almacenamiento se debe higienizar el día anterior al ingreso de la materia prima

Que temperaturas se deben manejar en conservación REFRIGERACIÓN

- ○ 0° c- 5°c
- ◉ 0° c- 4°c
- ○ 0° c- 8°c

¿Qué temperaturas se deben manejar en conservación CONGELACIÓN

- ○ Menor a 5°c
- ◉ Menor a 8°c
- ○ Menor a 10°c

En el almacenamiento en seco a cuantos centímetros deben estar separados los alimentos de la pared y del piso

- [ ] 50 centímetros separados de la pared
- [x] 20 centímetros separados del piso
- [x] 60 centímetros separados de la pared
- [ ] 15 centímetros separados del piso

This content is neither created nor endorsed by Google.

Google Forms

PRE TEST ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Enter your name and size to sign up for a T-Shirt.

Name *

maria tovar

Mencione las condiciones Generales para el Almacenamiento de alimentos

Se deben mirar diariamente la fecha de vencimiento de los alimentos

Que temperaturas se deben manejar en conservación REFRIGERACIÓN

- ○ 0° c- 5°c
- ◉ 0° c- 4°c
- ○ 0° c- 8°c

¿Qué temperaturas se deben manejar en conservación CONGELACIÓN

- ○ Menor a 5°c
- ◉ Menor a 8°c
- ○ Menor a 10°c

En el almacenamiento en seco a cuantos centímetros deben estar separados los alimentos de la pared y del piso

- [ ] 50 centímetros separados de la pared
- [x] 20 centímetros separados del piso
- [x] 60 centímetros separados de la pared
- [ ] 15 centímetros separados del piso

This content is neither created nor endorsed by Google.

Google Forms

PRE TEST ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Enter your name and size to sign up for a T-Shirt.

Name *

lina bahamon

Mencione las condiciones Generales para el Almacenamiento de alimentos

utilizar el metodo que lo primero entra es lo primero que debe salir

Que temperaturas se deben manejar en conservación REFRIGERACIÓN

- ○ 0° c- 5°c
- ◉ 0° c- 4°c
- ○ 0° c- 8°c

¿Qué temperaturas se deben manejar en conservación CONGELACIÓN

- ○ Menor a 5°c
- ◉ Menor a 8°c
- ○ Menor a 10°c

En el almacenamiento en seco a cuantos centímetros deben estar separados los alimentos de la pared y del piso

- [ ] 50 centímetros separados de la pared
- [ ] 20 centímetros separados del piso
- [x] 60 centímetros separados de la pared
- [x] 15 centímetros separados del piso

This content is neither created nor endorsed by Google.

Google Forms

PRE TEST ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Enter your name and size to sign up for a T-Shirt.

Name *

adriana molano

Mencione las condiciones Generales para el Almacenamiento de alimentos

limpiar el lugar para recibir los alimentos, mirar siempre las fechas de vencimiento de los productos.

Que temperaturas se deben manejar en conservación REFRIGERACIÓN

- ○ 0° c- 5°c
- ◉ 0° c- 4°c
- ○ 0° c- 8°c

¿Qué temperaturas se deben manejar en conservación CONGELACIÓN

- ○ Menor a 5°c
- ◉ Menor a 8°c
- ○ Menor a 10°c

En el almacenamiento en seco a cuantos centímetros deben estar separados los alimentos de la pared y del piso

- [ ] 50 centímetros separados de la pared
- [ ] 20 centímetros separados del piso
- [x] 60 centímetros separados de la pared
- [x] 15 centímetros separados del piso

This content is neither created nor endorsed by Google.

Google Forms

PRE TEST ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Enter your name and size to sign up for a T-Shirt.

Name *

Silvia Nuñez

Mencione las condiciones Generales para el Almacenamiento de alimentos

utilizar el metodo PEPS, limpiar el lugar de recibo y almacenamiento, verificar fechas de vencimiento

Que temperaturas se deben manejar en conservación REFRIGERACIÓN

- ○ 0° c- 5°c
- ◉ 0° c- 4°c
- ○ 0° c- 8°c

¿Qué temperaturas se deben manejar en conservación CONGELACIÓN

- ○ Menor a 5°c
- ◉ Menor a 8°c
- ○ Menor a 10°c

En el almacenamiento en seco a cuantos centímetros deben estar separados los alimentos de la pared y del piso

- [ ] 50 centímetros separados de la pared
- [ ] 20 centímetros separados del piso
- [x] 60 centímetros separados de la pared
- [x] 15 centímetros separados del piso

This content is neither created nor endorsed by Google.

Google Forms

PRE TEST ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Enter your name and size to sign up for a T-Shirt.

Name *

Nora nuñez

Mencione las condiciones Generales para el Almacenamiento de alimentos

mirar las fechas de vencimiento y todo lo que este dañado llevarlo a desechar

Que temperaturas se deben manejar en conservación REFRIGERACIÓN

- ○ 0° c- 5°c
- ◉ 0° c- 4°c
- ○ 0° c- 8°c

¿Qué temperaturas se deben manejar en conservación CONGELACIÓN

- ○ Menor a 5°c
- ◉ Menor a 8°c
- ○ Menor a 10°c

En el almacenamiento en seco a cuantos centímetros deben estar separados los alimentos de la pared y del piso

- [ ] 50 centímetros separados de la pared
- [x] 20 centímetros separados del piso
- [x] 60 centímetros separados de la pared
- [ ] 15 centímetros separados del piso

This content is neither created nor endorsed by Google.

Google Forms

POST TEST ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Enter your name and size to sign up for a T-Shirt.

Name *

ADRIANA MOLANO

Mencione las condiciones Generales para el Almacenamiento de alimentos

Hacer rotación de mercancía con el metodo PEPS El área de almacenamiento se debe higienizar el día anterior al ingreso de la materia prima.

Que temperaturas se deben manejar en conservación REFRIGERACIÓN

- ○ 0° c- 5°c
- ◉ 0° c- 4°c
- ○ 0° c- 8°c

¿Qué temperaturas se deben manejar en conservación CONGELACIÓN

- ○ Menor a 5°c
- ◉ Menor a 8°c
- ○ Menor a 10°c

En el almacenamiento en seco a cuantos centímetros deben estar separados los alimentos de la pared y del piso

- ☐ 50 centímetros separados de la pared
- ☐ 20 centímetros separados del piso
- ☑ 60 centímetros separados de la pared
- ☑ 15 centímetros separados del piso

This content is neither created nor endorsed by Google.

Google Forms

POST TEST ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Enter your name and size to sign up for a T-Shirt.

Name *

amira mosquera

Mencione las condiciones Generales para el Almacenamiento de alimentos

Se deben verificar todos los días la fecha de vencimiento de los alimentos para prevenir que se venzan o dañen, dar rotacion a los productos

Que temperaturas se deben manejar en conservación REFRIGERACIÓN

- ○ 0° c- 5°c
- ◉ 0° c- 4°c
- ○ 0° c- 8°c

¿Qué temperaturas se deben manejar en conservación CONGELACIÓN

- ○ Menor a 5°c
- ◉ Menor a 8°c
- ○ Menor a 10°c

En el almacenamiento en seco a cuantos centímetros deben estar separados los alimentos de la pared y del piso

- [ ] 50 centímetros separados de la pared
- [ ] 20 centímetros separados del piso
- [x] 60 centímetros separados de la pared
- [x] 15 centímetros separados del piso

This content is neither created nor endorsed by Google.

Google Forms

POST TEST ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Enter your name and size to sign up for a T-Shirt.

Name *

lina bahamon

Mencione las condiciones Generales para el Almacenamiento de alimentos

verificar que los alimentos esten en buen estado y dar rotación a frutas, verduras, tubérculos y plátanos diariamente, para evitar pérdidas, hacer limpieza al area y equipos

Que temperaturas se deben manejar en conservación REFRIGERACIÓN

- ○ 0° c- 5°c
- ◉ 0° c- 4°c
- ○ 0° c- 8°c

¿Qué temperaturas se deben manejar en conservación CONGELACIÓN

- ○ Menor a 5°c
- ◉ Menor a 8°c
- ○ Menor a 10°c

En el almacenamiento en seco a cuantos centímetros deben estar separados los alimentos de la pared y del piso

- [ ] 50 centímetros separados de la pared
- [ ] 20 centímetros separados del piso
- [x] 60 centímetros separados de la pared
- [x] 15 centímetros separados del piso

This content is neither created nor endorsed by Google.

Google Forms

POST TEST ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Enter your name and size to sign up for a T-Shirt.

Name *

maria tovar

Mencione las condiciones Generales para el Almacenamiento de alimentos

el día anterior al ingreso de la los aliemnentos se debe lavar y desinfectar los lugares de almacenamiento, tambien las canastillas

Que temperaturas se deben manejar en conservación REFRIGERACIÓN

- ○ 0° c- 5°c
- ◉ 0° c- 4°c
- ○ 0° c- 8°c

¿Qué temperaturas se deben manejar en conservación CONGELACIÓN

- ○ Menor a 5°c
- ◉ Menor a 8°c
- ○ Menor a 10°c

En el almacenamiento en seco a cuantos centímetros deben estar separados los alimentos de la pared y del piso

- [ ] 50 centímetros separados de la pared
- [ ] 20 centímetros separados del piso
- [x] 60 centímetros separados de la pared
- [x] 15 centímetros separados del piso

This content is neither created nor endorsed by Google.

Google Forms

POST TEST ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Enter your name and size to sign up for a T-Shirt.

Name *

nora nuñez

Mencione las condiciones Generales para el Almacenamiento de alimentos

limpiar bien todo donde se recibe los alimentos, darle rotacion a los produstos, almacenar los productos de aseo lejos de los alimentos

Que temperaturas se deben manejar en conservación REFRIGERACIÓN

- ○ 0° c- 5°c
- ◉ 0° c- 4°c
- ○ 0° c- 8°c

¿Qué temperaturas se deben manejar en conservación CONGELACIÓN

- ○ Menor a 5°c
- ◉ Menor a 8°c
- ○ Menor a 10°c

En el almacenamiento en seco a cuantos centímetros deben estar separados los alimentos de la pared y del piso

- [ ] 50 centímetros separados de la pared
- [ ] 20 centímetros separados del piso
- [x] 60 centímetros separados de la pared
- [x] 15 centímetros separados del piso

This content is neither created nor endorsed by Google.

Google Forms

POST TEST ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Enter your name and size to sign up for a T-Shirt.

Name *

silvia nuñez

Mencione las condiciones Generales para el Almacenamiento de alimentos

Hacer rotación de mercancía con el metodo PEPS, higienizar el día anterior al ingreso de la materia prima el area de almacenamiento, ademas se deben verificar todos los días la fecha de vencimiento de los alimentos para prevenir que se venzan o dañen, informar al la nutricionista la necesidad de intercambio de alimento en la minuta, cuando un aliemnto este muy maduro

Que temperaturas se deben manejar en conservación REFRIGERACIÓN

- ○ 0° c- 5°c
- ◉ 0° c- 4°c
- ○ 0° c- 8°c

¿Qué temperaturas se deben manejar en conservación CONGELACIÓN

- ○ Menor a 5°c
- ◉ Menor a 8°c
- ○ Menor a 10°c

En el almacenamiento en seco a cuantos centímetros deben estar separados los alimentos de la pared y del piso

- ☐ 50 centímetros separados de la pared
- ☐ 20 centímetros separados del piso
- ☑ 60 centímetros separados de la pared
- ☑ 15 centímetros separados del piso

This content is neither created nor endorsed by Google.

Google Forms

POST TEST ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Enter your name and size to sign up for a T-Shirt.

Name *

MARCELA VIGOYA

Mencione las condiciones Generales para el Almacenamiento de alimentos

utilizar el metodo peps, realizar limpieza y desinfección de areas para el recibo de alimentos, notificar a la nutricionista cuando un alimento este sobremadurado

Que temperaturas se deben manejar en conservación REFRIGERACIÓN

- ○ 0° c- 5°c
- ◉ 0° c- 4°c
- ○ 0° c- 8°c

¿Qué temperaturas se deben manejar en conservación CONGELACIÓN

- ○ Menor a 5°c
- ◉ Menor a 8°c
- ○ Menor a 10°c

En el almacenamiento en seco a cuantos centímetros deben estar separados los alimentos de la pared y del piso

- [ ] 50 centímetros separados de la pared
- [ ] 20 centímetros separados del piso
- [x] 60 centímetros separados de la pared
- [x] 15 centímetros separados del piso

This content is neither created nor endorsed by Google.

Google Forms