ACTA N° 078

FECHA: Bogotá, febrero, 21 de 2024.

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
Evimileth Nieto– 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 aplicación del pretest.
3. Se realiza la socialización del tema
4. Se realiza aplicación del postest
5. Dudas e inquietudes
6. 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 aplicación del pretest.
3. Se realiza la socialización acerca de las medidas preventivas y correctivas de los manipuladores de alimentos.

Medidas preventivas:

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.

4. Se realiza la aplicación del postest.
5. Se resuelven dudas e inquietudes y se da retroalimentación acerca de los postest
6. Se da cierre a la reunión

Compromisos:

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

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para mayo 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: Planilla de asistencia, material de apoyo, pretest y postest

Elaboró: Juliana Castro

Powered by CamScanner

Registro Fotográfico







Pretest

Nombre	Simón López	Ana Samper	Nubia Garcia	Katerine Mier	Evimileth Nieto
1. De acuerdo con la resolución 2674 de 2013, ¿Cuál es un aspecto a tener en cuenta en el estado de salud del manipulador de alimentos?	Todas las anteriores	Todas las anteriores	Todas las anteriores	Todas las anteriores	Todas las anteriores
2. Señale si el siguiente texto es falso o verdadero: "Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos"	Verdadero	Verdadero	Verdadero	Verdadero	Verdadero
3. Señale cuales son los requisitos de la vestimenta para los manipuladores de alimentos.	Color claro; con cremalleras, broches o botones; zapatos antideslizantes.	Color claro; con cremalleras, broches o botones; zapatos antideslizantes.	Color claro; con cremalleras, broches o botones; zapatos antideslizantes.	Color claro; con cremalleras, broches o botones; zapatos antideslizantes.	Color claro; con cremalleras, broches o botones; zapatos antideslizantes.
4. Señale falso o verdadero: " El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar de la unidad operativa con la vestimenta de trabajo."	Verdadero	Verdadero	Verdadero	Verdadero	Verdadero
5. Señale falso o verdadero: "dentro del servicio las únicas personas autorizadas a ingerir comida en las áreas donde se manipulan alimentos son los mismos manipuladores de alimentos"	Falso	Falso	Verdadero	Verdadero	Verdadero
6. Señale en que situaciones un manipulador no podrá realizar actividades de manipulación de alimentos.	Todas las anteriores	Todas las anteriores	Diarrea	Diarrea	Heridas infectadas.
7. Señale si la siguiente afirmación es falsa o verdadera: " 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."	Verdadero	Verdadero	Verdadero	Verdadero	Verdadero
8. Señale si la siguiente afirmación es falsa o verdadera: "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."	Verdadero	Verdadero	Verdadero	Verdadero	Verdadero

Postest.

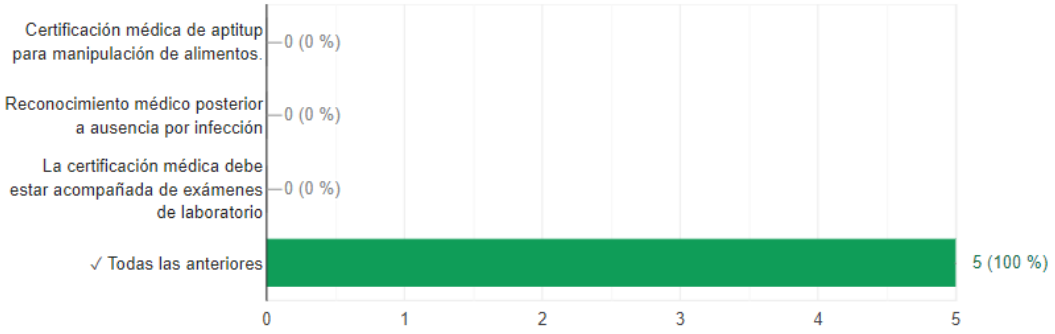
Nombre	Simón López	Nubia Garcia	Ana Samper	Katherin Mier	Evimileth Nieto
1. De acuerdo con la resolución 2674 de 2013, ¿Cuál es un aspecto a tener en cuenta en el estado de salud del manipulador de alimentos?	Todas las anteriores	Todas las anteriores	Todas las anteriores	Todas las anteriores	Todas las anteriores
2. Señale si el siguiente texto es falso o verdadero: "Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos"	Verdadero	Verdadero	Verdadero	Verdadero	Verdadero
3. Señale cuales son los requisitos de la vestimenta para los manipuladores de alimentos.	Color claro; sin botones; sin bolsillos por encima de la cintura; delantal atado al cuerpo.	Color claro; sin botones; sin bolsillos por encima de la cintura; delantal atado al cuerpo.	Color claro; sin botones; sin bolsillos por encima de la cintura; delantal atado al cuerpo.	Color claro; sin botones; sin bolsillos por encima de la cintura; delantal atado al cuerpo.	Color claro; sin botones; sin bolsillos por encima de la cintura; delantal atado al cuerpo.
4. Señale falso o verdadero: " El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar de la unidad operativa con la vestimenta de trabajo."	Verdadero	Verdadero	Verdadero	Verdadero	Verdadero
5. Señale falso o verdadero: "dentro del servicio las únicas personas autorizadas a ingerir comida en las áreas donde se manipulan alimentos son los mismos manipuladores de alimentos"	Falso	Falso	Falso	Falso	Falso
6. Señale en que situaciones un manipulador no podrá realizar actividades de manipulación de alimentos.	Todas las anteriores	Todas las anteriores	Todas las anteriores	Todas las anteriores	Todas las anteriores
7. Señale si la siguiente afirmación es falsa o verdadera: " 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."	Verdadero	Verdadero	Verdadero	Verdadero	Verdadero
8. Señale si la siguiente afirmación es falsa o verdadera: "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."	Verdadero	Verdadero	Verdadero	Verdadero	Verdadero

Especificación preguntas de opción múltiple.

1. De acuerdo con la resolución 2674 de 2013, ¿Cuál es un aspecto a tener en cuenta en el estado de salud del manipulador de alimentos?

Copiar

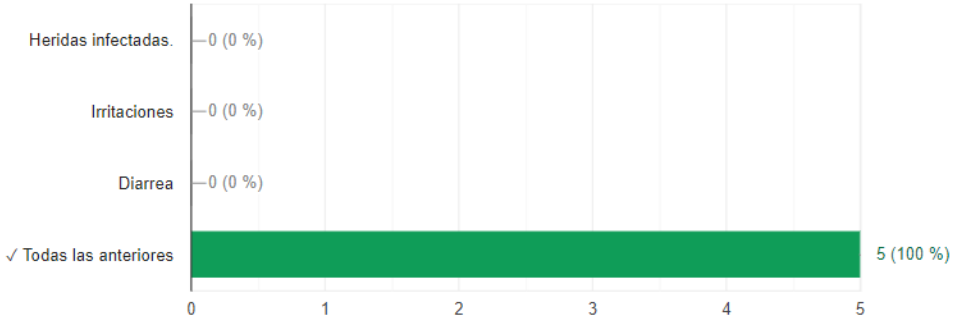
5 de 5 respuestas correctas



6. Señale en que situaciones un manipulador no podrá realizar actividades de manipulación de alimentos.

Copiar

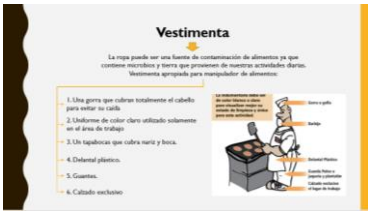
5 de 5 respuestas correctas




REINDUCCIÓN
CAPACITACIÓN DE REINDUCCIÓN MAYO


Condiciones del personal que manipula alimentos
• Higiene personal
• Vestimenta
• Optimo estado de salud: Sin enfermedades respiratorias, de estómago, heridas o infecciones.


HIGIENE PERSONAL


Vestimenta
1. Una gorra que cubras 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 después 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.

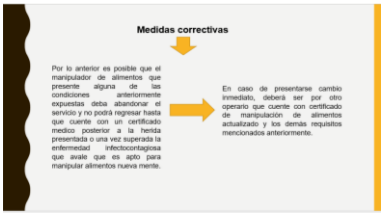

Evita la contaminación cruzada!
Los alimentos crudos pueden estar contaminados con bacterias, y trasladarse a los alimentos cocidos o listos para comer.
Separa siempre los alimentos crudos como pollos, carnes y pescados, de los cocinados y de los listos para comer.
Conserva los alimentos en recipientes 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.

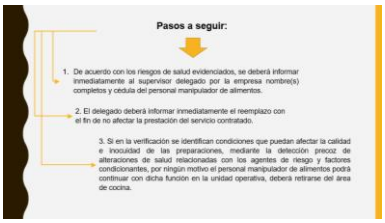

La forma correcta de lavarse las manos en cuatro en 8 pasos

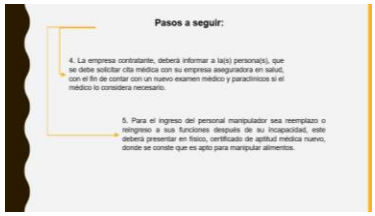

¿Cómo y cuándo lavar las manos?
Siempre debes lavar las manos con agua caliente y jabón, frotándolas bien
Antes de
Comer
Tocar alimentos
Después de
Ir al baño
Manipular alimentos crudos (carne, pescado, pollo y huevos)
Lavar el piso porque a veces las materias fecales lo caen, estornudar o toser
Cocinar


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 conviene 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 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 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.

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: capacitación inducción y reinducción Medidas preventivas y correctivas 2. Lugar: Salon sensorial 3. Fecha y hora: 21/02/2024 – 1:30 -2:30 pm

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 Rodriguez	1018445577	Comunidad de Cuidado Gratitud	Tecnico en Gastronomia	Contratista	simonlr-941@hotmail.com	3193670313	
2	Evimileth Nieto Mejia	92528855	Comunidad de Cuidado Gratitud	operario de cocina	Contratista	evimilethn@gmail.com	3125700621	
3	Katherine Mier de la Hoz	1065594549	Comunidad de Cuidado Gratitud	operaria de cocina	Contratista	katherinemier17@gmail.com	3004914030	
4	Nubia Garcia Hernandez	52183872	Comunidad de Cuidado Gratitud	operaria de cocina	Contratista	nubiagarciah74@gmail.com	3143993907	
5	Ana Astrid Samper Garcia	51.980.268	Comunidad de Cuidado Gratitud	operaria de cocina	Contratista	samperastrid@gmail.com	3123467004	ANA SAMPER

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