ACTA N °2

FECHA: Bogotá, mayo, 13 de 2025.

HORA: 10:00 a.m. - 11:00 a.m.

LUGAR: Centro Integrarte Atención Externa Grupo 9

TEMA: Inducción operación del Servicio de Alimentos

ASISTENTES:

-Tecnólogo de alimentos- Cindy Zuleyda Lopera Baracal
- Nutricionista - Kimberly Ortega Rojas
- Talento humano: manipuladoras de alimentos

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo y presentación del objetivo de la capacitación.
2. Normatividad vigente
3. Buenas Prácticas de Manufactura
4. Peligros presentes en los alimentos
5. Conceptos (dieta, minuta patrón, ciclos de menús, análisis químico)
6. Clasificación de dietas según calorías y consistencias
7. Compromisos

DESARROLLO:

1. Saludo y presentación del objetivo de la capacitación.

Se inicia la capacitación con un corto saludo donde se expone el objetivo de la capacitación el cual es:

Capacitar al equipo de trabajo del Centro Integrarte atención externa grupo 3 sobre la legislación y normatividad vigente para el funcionamiento del servicio de alimentos, recomendaciones sanitarias del personal manipulador de alimentos, buenas prácticas de manufactura, peligros presentes en los alimentos, conceptos de minuta patrón, ciclos de menús, análisis químico y garantizar estándares de calidad adecuados para asegurar la salud de los participantes, suministrando las dietas de manera correcta, de acuerdo con su estado nutricional, alergias y/ o intolerancias alimentarias, además de iniciar correctamente la operación del servicio.

2. Normatividad vigente

NORMATIVIDAD

Powered by CamScanner

LEGISLACIÒN SANITARIA

DECRETO 3075 DE 1997. Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones. La salud es un bien de interés público. En consecuencia, las disposiciones contenidas en el presente Decreto son de orden público, regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos, y se aplicaran:

a. A todas las fábricas y establecimientos donde se procesan los alimentos; los equipos y utensilios y el personal manipulador de alimentos.

b. A todas las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos en el territorio nacional.

c. A los alimentos y materias primas para alimentos que se fabriquen, envasen, expendan, exporten o importen, para el consuma humano.

d. A las actividades de vigilancia y control que ejerzan las autoridades sanitarias sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos, sobre los alimentos y materias primas para alimentos.

Última Actualización: Resolución 2674 dcl 2013. A partir de Julio de 2014 entra en vigencia el Decreto 3075 de 2013.

NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTS-USNA 007

Requisitos SANITARIOS PARA LOS MANIPULAOORES DE ALIMENTOS

Todo manipulador de alimentos para desarrollar sus funciones debe recibir capacitación básica en materia de higiene de los alimentos y cursar otras capacitaciones de acuerdo con la periodicidad establecida por las autoridades sanitarias en las normas legales vigentes.

Todo manipulador de alimentos se debe practicar exámenes médicos especiales: Frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas (para detectar hongos), coprocultivo y examen de piel antes de su ingreso al establecimiento de la industria gastronómica y de acuerdo con las normas legales vigentes.

3. Buenas practicas de manufactura

¿Qué son las BPM?

Son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y forma de manipulación.

Se constituyen como regulaciones de carácter obligatorio en Colombia, buscan evitar la presentación de riesgos de índole física, química, y biológica durante el proceso de manufacturas de los alimentos.

4. Peligros presentes en los alimentos

Peligros físicos de los alimentos:

Powered by CamScanner

Asociados a la presencia de objetos extraños en los alimentos. Estos peligros son potencialmente capaces de producir heridas en quienes consumen un alimento contaminado.

Ejemplos de peligros físicos

- Materias extrañas (como trozos de vidrio o de madera)
- Partes no comestibles de los alimentos (como los trozos de hueso o las semillas de la fruta)

Peligros químicos de los alimentos:

Estos peligros pueden ocurrir a lo largo de toda la cadena alimentaria.

Por ejemplo: residuos de productos químicos utilizados en los cultivos para el control de plagas, pinturas, detergentes, lubricantes, finalmente la contaminación puede ocurrir en los mesones, utensilios de trabajo.

Ejemplos:

- Sustancia tóxicas de manera natural (biotoxinas marinas, las micotoxinas)
- Residuos químicos para la agricultura: plaguicidas, desinfectantes de superficies.

Peligros Biológicos de los alimentos:

Incluye a las bacterias, los parásitos y los virus. El problema principal lo constituyen los microorganismos, que se define como: seres vivos, microscópicos, que se encuentran en todas partes (agua, aire, tierra)

Ejemplos de contaminantes biológicos:

- En la piel de los animales y humanos, en las heridas infectadas, en los cabellos, en manos y uñas sucias, en la saliva de humanos y animales, en las deposiciones o excrementos.

5. Conceptos (dieta, minuta patrón, ciclos de menús, análisis químico)

- **Dieta:** Es la cantidad de alimento que se le proporciona a un organismo en un periodo de 24 horas, sin importar si cubre o no sus necesidades de mantenimiento, en resumen, es el conjunto de nutrientes que se absorben luego del consumo habitual de alimentos.

- **Minuta patrón:** Es una guía que establece los grupos de alimentos, componentes y gramajes por grupo de alimentos, según un grupo poblacional, esta se utiliza para el diseño de los ciclos de menús.

- **Ciclo de menús:** Es un conjunto de menús diarios los cuales se repiten de una forma periódica y a su vez facilitan la planeación de todo el proceso del servicio de alimentación.
  El ciclo de menús de la unidad de servicio tiene 4 semanas, las cuales tienen 20 ciclos, que se componen de 3 tiempos de comida.

Powered by CamScanner

- **Análisis químico:** estudio de los alimentos y de las sustancias que los integran (macro y micronutrientes). también podemos encontrar el peso bruto, peso neto de los alimentos para cada una de las diferentes preparaciones.

- **Calorías:** las calorías son la energía que se encuentra en los alimentos. El cuerpo tiene una demanda constante de energía y utiliza las calorías de los alimentos para seguir funcionando.

6. Clasificación de dietas según calorías y consistencias

Clasificación de dietas según sus calorías

- **Normocalórica:** es aquella dieta que busca brindar a través de los alimentos las calorías y los macro y micronutrientes necesarios para el mantenimiento de un peso adecuado.

- **Hipocalórica:** es aquella dieta que busca brindar a través de los alimentos una pequeña restricción calórica con el fin de normalizar el peso en personas que presentan sobrepeso u obesidad.

- **Hipercalórica- hiperproteica:** es aquella dieta que busca brindar a través de los alimentos un aumento de las calorías y los macros (proteínas, carbohidratos) con el fin de generar un aumento calórico en personas de bajo peso o diagnóstico de delgadez.

Clasificación de dietas según modificación en su consistencia

- **Dieta semiblanda:** Es una dieta que incluye preparaciones que facilitan el proceso de masticación y deglución.

- **Dieta blanda:** Es una dieta modificada en consistencia que permite preparaciones que no requieran esfuerzo en la masticación.

- **Dieta Líquida completa:** Es una dieta que busca satisfacer los requerimientos de nutrientes del paciente, ofreciendo alimentos en estado líquido y a temperatura adecuada, es nutricionalmente adecuada.

7. Compromisos

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Verificación continua de los procesos de BPM establecidos por la SDIS en la unidad operativa.	Manipuladoras de alimentos y todo el talento humano del centro.	Permanentemente

Powered by CamScanner

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de Mayo 2024.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Kimberly Katherin Ortega Rojas	Nutricionista	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 9	
Cindy Zuleyda Lopera Baracal	Tecnóloga de alimentos	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 9	

Anexos: Formato planilla de asistencia talento humano Centro Integrarte Atención Externa Grupo 9.

Evidência Fotográfica



Elaboró: Kimberly Katherin Ortega Rojas - Nutricionista

Cindy Zuleyda Lopera Baracal - Tecnóloga de alimentos

Powered by CamScanner