ACTA N° 0409 COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA – 2022

FECHA: Fusagasugá, marzo, 16 de 2022.

HORA: 02:30 p.m. – 03:30 p.m.

LUGAR: SERVICIO DE ALIMENTOS - COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA

TEMA: Listado de modificaciones alimentarias por participante, alimentos y su contaminación (BPM), protocolo COVID-19.

ASISTENTES: Auxiliares servicio de alimentos, técnico en gastronomía

ORDEN DEL DÍA:

1. OBJETIVO:

Socializar los cambios en el listado de modificaciones alimentarias de la institución y los alimentos y sus contaminantes dentro del servicio de alimentos (BPM).

2. INTRODUCCIÓN:

Se entiende por modificación alimentaria aquella en la que la administración de alimentos está orientada a tratar o prevenir una enfermedad. Esta puede consistir en la eliminación, disminución o aumento de la ingesta de algún componente de la alimentación, en este orden de ideas se realiza la socialización de las modificaciones alimentarias al personal del servicio de alimentos y la socialización correspondiente a las buenas prácticas de manufactura correspondiente a los alimentos y su contaminación relacionándolo con el protocolo COVID-19 del servicio de alimentos.

3. ACTIVIDADES DESARROLLADAS.

Se realiza la socialización de las modificaciones alimentarias, utilizando el listado de modificaciones alimentarias por participantes que tiene la institución y se resuelven dudas de los asistentes, se tienen en cuenta los siguientes cambios:

Escaneado con CamScanner

- Amanda Tirado: Dieta blanda, normocalórica, hiperprotéica, alta en fibra, con restricción de carnes rojas, lácteos, ácidos, granos y purinas fraccionada en 6 tiempos de comida
- Bertha Ojeda: astringente.
- Teresita de Jesús Guerra: alta en fibra.

4. Se realiza el pretest los alimentos y sus contaminantes obteniendo los siguientes resultados:

Nombre	Respuestas correctas	Respuestas incorrectas
Gloria Carmenza Sierra Sabogal	3	1
Andrés Gerardo Cangrejo	2	2
Leonardo Guerrero	3	1
Asunción Reyes Muñoz	2	2
Mari Emilce Muñoz Gil	0	4
María Cristina Rodríguez Prieto	2	2
Luz Estela Bustos Cantor	2	2
Luz Mery Ardila Aguilar	0	4
Amanda Agresot Guerrero	2	2

- Se realiza la socialización de los tipos de contaminación de alimentos y se explica la forma correcta de evitar la contaminación cruzada, enfatizando en las siguientes temáticas:
- Contaminación física.
- Contaminación Química.
- Contaminación biológica.
- Contaminación cruzada.

Se realiza el pos-test obteniendo los siguientes resultados:

Nombre	Respuestas correctas	Respuestas incorrectas
Gloria Carmenza Sierra Sabogal	4	0
Andrés Gerardo Cangrejo	4	0
Leonardo Guerrero	4	0
Asunción Reyes Muñoz	4	0

Escaneado con CamScanner

Mari Emilce Muñoz Gil	3	0
María Cristina Rodríguez Prieto	3	0
Luz Estela Bustos Cantor	3	0
Luz Mery Ardila Aguilar	3	0
Amanda Agresot Guerrero	3	0

Se observa que el 100% de los participantes mejoraron su conocimiento frente al tema.
Se realiza la retroalimentación de los test resueltos.

5. MATERIALES:
Esferos, marcadores.

6. Compromisos.

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Socialización formato y plan de saneamiento	Felipe Jaramillo	Abril de 2022

7. Anexos Evidencia fotográfica y planillas de asistencia.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de Abril de 2022

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
José Felipe Jaramillo	Nutricionista	Hogar Nazareth	Felipe Jaramillo
Rubiela Giraldo	Coordinadora	H. Nazareth	
Martha Diaz	Gerontologa	H nazareth	

Anexos: Registro Fotográfico Planilla de asistencia

Elaboró: José Felipe Jaramillo – Nutricionista Dietista.

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 0 Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020 Página: 1 de 1

Tema: Alimentos y su contaminación (BPM) Protocolo COVID-19 - Modificaciones Alimentarios Lugar: Servicio de alimentos Fecha y hora: 16/03/2022 - 2:30 - 3:30 PM

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	[illegible]	[illegible]	— —	o/c	—	3142245326	
2	Soromyela Garcia	51989286.	—o—	cocina.	—o—	3022259859	Sor Garcia
3	Asunción Reyes Her	20926651	o—o	op-c	- - - -	3203463394	Asun Reyes He
4	Andres Congreso Horcik	1026263994	— — —	gastronomo	cristiancongreso	3214227049	
5	Gloria Sierra	20859785	—o—	opc	—o—	3125477345	
6	Amanda Agresott	32939106	—o—	o.p.c.	- - - -	3233993388	
7	Mari Emilce Muñoz	52'172054	— — —	o p c	— — —	3204025061	
8	Luz Nery Ardila	39.627944	—o—	OPC	—o—	3102569180	
9	Luz Eidelo Bastos	35252412	—o—	o p c	—o	3106188280	
10	Leonardo Guerrero	82394445	—o—	opc.	—o—	3023114724	
11	Rubiela Giraldo	66918566	Hogar Nazareth	Coordinadora	—o—	3118914959	
12	José Felix Jaramillo	1018459485	H. Nazareth	Nutricionista	—o—	3005107306	Felix Jaramillo

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.

Escaneado con CamScanner



Escaneado con CamScanner



Escaneado con CamScanner

Test inicial buenas prácticas de manufactura

Nombre: Luz Estela Bastos Cantor

Elija una o las respuestas correctas.

1. Bajo qué norma se rigen todas las industrias de alimentos y bebidas en Colombia para garantizar unas buenas prácticas de manufactura?

A. Decreto 3075 de 1997
(B) Resolución 2674 de 2013
C. resolución 7530 de 1997
D. Decreto 7426 de 2013

2/4

2. El rango de temperaturas que se encuentra en la zona de peligro es:

A. 5 ° C a 37 ° C
B. 6 ° C a 60 ° C
C. -18 ° C a -25 ° C
(D) 2 ° C a 65 ° C

3. Un ejemplo de contaminación física es:

(A) Anillo
B. Moho
C. Jabón en polvo
D. Crema de manos

4. Un ejemplo de contaminación biológica es:

(A) Hongos
B. Mercurio
C. Pelo
D. Salmonella

Elija una o las respuestas correctas.

1. Bajo qué norma se rigen todas las industrias de alimentos y bebidas en Colombia para garantizar unas buenas prácticas de manufactura?

(A) Decreto 3075 de 1997
(B) Resolución 2674 de 2013
C. resolución 7530 de 1997
D. Decreto 7426 de 2013

3/4

2. El rango de temperaturas que se encuentra en la zona de peligro es:

(A) 5 ° C a 37 ° C
(B) 6 ° C a 60 ° C
C. -18 ° C a -25 ° C
D. 2 ° C a 65 ° C

3. Un ejemplo de contaminación física es:

(A) Anillo
B. Moho
C. Jabón en polvo
D. Crema de manos

4. Un ejemplo de contaminación biológica es:

(A) Hongos
B. Mercurio
C. Pelo
(D.) Salmonella

Escaneado con CamScanner

Test inicial buenas prácticas de manufactura

Nombre: Gloria Sierra

Elija una o las respuestas correctas.

1. Bajo qué norma se rigen todas las industrias de alimentos y bebidas en Colombia para garantizar unas buenas prácticas de manufactura?

xA. Decreto 3075 de 1997 xB. Resolución 2674 de 2013
C. resolución 7530 de 1997 x D. Decreto 7426 de 2013

3/4

2. El rango de temperaturas que se encuentra en la zona de peligro es:

A. 5 ° C a 37 ° C B. 6 ° C a 60 ° C = Mayor producción de Microorganismo
C. -18 ° C a -25 ° C xD. 2 ° C a 65 ° C

3. Un ejemplo de contaminación física es:

xA. Anillo B. Moho
C. Jabón en polvo D. Crema de manos

4. Un ejemplo de contaminación biológica es:

A. Hongos xB. Mercurio = Quimico
C. Pelo D. Salmonella = bacteria biologica

Elija una o las respuestas correctas.

1. Bajo qué norma se rigen todas las industrias de alimentos y bebidas en Colombia para garantizar unas buenas prácticas de manufactura?

xA. Decreto 3075 de 1997 x B. Resolución 2674 de 2013
C. resolución 7530 de 1997 D. Decreto 7426 de 2013

4/4

2. El rango de temperaturas que se encuentra en la zona de peligro es:

A. 5 ° C a 37 ° C B. 6 ° C a 60 ° C
C. -18 ° C a -25 ° C xD. 2 ° C a 65 ° C

3. Un ejemplo de contaminación física es:

xA. Anillo B. Moho
C. Jabón en polvo D. Crema de manos

4. Un ejemplo de contaminación biológica es:

xA. Hongos B. Mercurio
C. Pelo xD. Salmonella

Escaneado con CamScanner

Test inicial buenas prácticas de manufactura

Nombre: Leonardo Guerrero.

Elija una o las respuestas correctas.

1. Bajo qué norma se rigen todas las industrias de alimentos y bebidas en Colombia para garantizar unas buenas prácticas de manufactura?

A. Decreto 3075 de 1997
B. Resolución 2674 de 2013
C. resolución 7530 de 1997
D. Decreto 7426 de 2013

3/4

2. El rango de temperaturas que se encuentra en la zona de peligro es:

A. 5 ° C a 37 ° C
B. 6 ° C a 60 ° C
C. -18 ° C a -25 ° C
D. 2 ° C a 65 ° C

3. Un ejemplo de contaminación física es:

A. Anillo
B. Moho
C. Jabón en polvo
D. Crema de manos

4. Un ejemplo de contaminación biológica es:

A. Hongos
B. Mercurio
C. Pelo
D. Salmonella

Elija una o las respuestas correctas.

1. Bajo qué norma se rigen todas las industrias de alimentos y bebidas en Colombia para garantizar unas buenas prácticas de manufactura?

A. Decreto 3075 de 1997
B. Resolución 2674 de 2013
C. resolución 7530 de 1997
D. Decreto 7426 de 2013

4/4

2. El rango de temperaturas que se encuentra en la zona de peligro es:

A. 5 ° C a 37 ° C
B. 6 ° C a 60 ° C
C. -18 ° C a -25 ° C
D. 2 ° C a 65 ° C

3. Un ejemplo de contaminación física es:

A. Anillo
B. Moho
C. Jabón en polvo
D. Crema de manos

4. Un ejemplo de contaminación biológica es:

A. Hongos
B. Mercurio
C. Pelo
D. Salmonella

Escaneado con CamScanner

Test inicial buenas prácticas de manufactura

Nombre: Amanda Agresoth Camperos

Elija una o las respuestas correctas.

1. Bajo qué norma se rigen todas las industrias de alimentos y bebidas en Colombia para garantizar unas buenas prácticas de manufactura?

A. Decreto 3075 de 1997 B. Resolución 2674 de 2013
C. resolución 7530 de 1997 D. Decreto 7426 de 2013 ✓

2/4

2. El rango de temperaturas que se encuentra en la zona de peligro es:

A. 5 ° C a 37 ° C B. 6 ° C a 60 ° C ✓
C. -18 ° C a -25 ° C D. 2 ° C a 65 ° C

3. Un ejemplo de contaminación física es:

A. Anillo ✓ B. Moho
C. Jabón en polvo D. Crema de manos

4. Un ejemplo de contaminación biológica es:

A. Hongos ✓ B. Mercurio
C. Pelo ✓ D. Salmonella

Elija una o las respuestas correctas.

1. Bajo qué norma se rigen todas las industrias de alimentos y bebidas en Colombia para garantizar unas buenas prácticas de manufactura?

A. Decreto 3075 de 1997 ✓ B. Resolución 2674 de 2013 ✓
C. resolución 7530 de 1997 D. Decreto 7426 de 2013 ✓

4/4

2. El rango de temperaturas que se encuentra en la zona de peligro es:

A. 5 ° C a 37 ° C B. 6 ° C a 60 ° C ✓
C. -18 ° C a -25 ° C D. 2 ° C a 65 ° C

3. Un ejemplo de contaminación física es:

A. Anillo ✓ B. Moho
C. Jabón en polvo D. Crema de manos

4. Un ejemplo de contaminación biológica es:

A. Hongos ✓ B. Mercurio
C. Pelo D. Salmonella ✓

Escaneado con CamScanner

Test inicial buenas prácticas de manufactura

Nombre: Anlis Carmyo Hernandez

Elija una o las respuestas correctas.

1. Bajo qué norma se rigen todas las industrias de alimentos y bebidas en Colombia para garantizar unas buenas prácticas de manufactura?

X A. Decreto 3075 de 1997
B. Resolución 2674 de 2013
C. resolución 7530 de 1997
D. Decreto 7426 de 2013

2. El rango de temperaturas que se encuentra en la zona de peligro es: 2/4

A. 5 ° C a 37 ° C
B. 6 ° C a 60 ° C
C. -18 ° C a -25 ° C
D. 2 ° C a 65 ° C

3. Un ejemplo de contaminación física es:

A. Anillo
B. Moho
C. Jabón en polvo
D. Crema de manos

4. Un ejemplo de contaminación biológica es:

A. Hongos Biologica.
B. Mercurio
C. Pelo
D. Salmonella Biologica

Elija una o las respuestas correctas.

1. Bajo qué norma se rigen todas las industrias de alimentos y bebidas en Colombia para garantizar unas buenas prácticas de manufactura?

A. Decreto 3075 de 1997
B. Resolución 2674 de 2013
C. resolución 7530 de 1997
D. Decreto 7426 de 2013

4/4

2. El rango de temperaturas que se encuentra en la zona de peligro es:

A. 5 ° C a 37 ° C
B. 6 ° C a 60 ° C
C. -18 ° C a -25 ° C
D. 2 ° C a 65 ° C

3. Un ejemplo de contaminación física es:

A. Anillo
B. Moho
C. Jabón en polvo
D. Crema de manos

4. Un ejemplo de contaminación biológica es:

A. Hongos
B. Mercurio
C. Pelo
D. Salmonella

Escaneado con CamScanner

Test inicial buenas prácticas de manufactura

Nombre: Asunción Reyes

Elija una o las respuestas correctas.

1. Bajo qué norma se rigen todas las industrias de alimentos y bebidas en Colombia para garantizar unas buenas prácticas de manufactura?

A. Decreto 3075 de 1997
B. Resolución 2674 de 2013
X resolución 7530 de 1997
D. Decreto 7426 de 2013

2. El rango de temperaturas que se encuentra en la zona de peligro es:

A. 5 ° C a 37 ° C
B. 6 ° C a 60 ° C
C. -18 ° C a -25 ° C
X 2 ° C a 65 ° C

2/4

3. Un ejemplo de contaminación física es:

A. Anillo
B. Moho
X Jabón en polvo
D. Crema de manos

4. Un ejemplo de contaminación biológica es:

A. Hongos
B. Mercurio
C. Pelo
X Salmonella

Elija una o las respuestas correctas.

1. Bajo qué norma se rigen todas las industrias de alimentos y bebidas en Colombia para garantizar unas buenas prácticas de manufactura?

X Decreto 3075 de 1997
X Resolución 2674 de 2013
C. resolución 7530 de 1997
D. Decreto 7426 de 2013

4/4

2. El rango de temperaturas que se encuentra en la zona de peligro es:

A. 5 ° C a 37 ° C
B. 6 ° C a 60 ° C
C. -18 ° C a -25 ° C
X 2 ° C a 65 ° C

3. Un ejemplo de contaminación física es:

X Anillo
B. Moho
C. Jabón en polvo
D. Crema de manos

4. Un ejemplo de contaminación biológica es:

X Hongos
B. Mercurio
C. Pelo
X Salmonella

Escaneado con CamScanner

Test inicial buenas prácticas de manufactura

Nombre: Mery Ardila

Elija una o las respuestas correctas.

1. Bajo qué norma se rigen todas las industrias de alimentos y bebidas en Colombia para garantizar unas buenas prácticas de manufactura?

A. Decreto 3075 de 1997 B. Resolución 2674 de 2013
C. resolución 7530 de 1997 D. Decreto 7426 de 2013

0/4

2. El rango de temperaturas que se encuentra en la zona de peligro es:

A. 5 ° C a 37 ° C B. 6 ° C a 60 ° C
C. -18 ° C a -25 ° C D. 2 ° C a 65 ° C

3. Un ejemplo de contaminación física es:

A. Anillo B. Moho
C. Jabón en polvo D. Crema de manos

4. Un ejemplo de contaminación biológica es:

A. Hongos B. Mercurio
Pelo D. Salmonella

Elija una o las respuestas correctas.

1. Bajo qué norma se rigen todas las industrias de alimentos y bebidas en Colombia para garantizar unas buenas prácticas de manufactura?

A. Decreto 3075 de 1997 B. Resolución 2674 de 2013
C. resolución 7530 de 1997 D. Decreto 7426 de 2013

4/4

2. El rango de temperaturas que se encuentra en la zona de peligro es:

A. 5 ° C a 37 ° C B. 6 ° C a 60 ° C
C. -18 ° C a -25 ° C D. 2 ° C a 65 ° C

3. Un ejemplo de contaminación física es:

A. Anillo B. Moho
C. Jabón en polvo D. Crema de manos

4. Un ejemplo de contaminación biológica es:

A. Hongos B. Mercurio
C. Pelo D. Salmonella

Escaneado con CamScanner