ACTA N° 133 CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA - 2021

FECHA: 02 de noviembre del 2021

HORA: 04:00pm

LUGAR: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA

TEMA: Resolución 2674 del 2013: Personal manipulador.

ASISTENTES: Samantha Michelle Echeverría Moreno (Técnico en Gastronomía), Nancy del Carmen Sánchez (Nutricionista) y María del Pilar García Galvis (Coordinadora).

ORDEN DEL DÍA: Convocatoria a la capacitación sobre los requisitos que debe cumplir el personal manipulador de acuerdo a la normativa vigente, dirigida al personal de cocina.

1. Objetivo de la actividad.
2. Introducción de la actividad.
3. Actividades desarrolladas.
4. Materiales a utilizar en la socialización, capacitación o actividad.
5. Compromisos.
6. Anexos evidencias fotografías de las actividades.

DESARROLLO:

1. Objetivo de la actividad

   Explicar los requisitos que debe cumplir el manipulador de alimentos de acuerdo a la Resolución 2674 del 2013 mediante una capacitación didáctica dirigida al personal del área del servicio de alimentos, con el objetivo de minimizar las probabilidades de contaminación de los productos alimenticios y de esta manera evitar la aparición de enfermedades trasmitidas por alimentos.

2. Introducción de la actividad

   Aunque no se puedan ver a simple vista, existen en el medio ambiente distintas clases de microorganismos que pueden afectar la salud de las personas, a través de diferentes maneras. Una de ellas es por medio del consumo de alimentos contaminados que provocan efectos nocivos en la salud. Para evitar que este tipo de eventos se presenten, el Ministerio de Salud y Protección Social reglamentó aspectos sobre las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), en la Resolución 2674 de 2013, y especifica en el capítulo III todo lo relacionado con los manipuladores de alimentos, ya que ellos son los responsables directos e indirectos de entregar alimentos inocuos, nutritivos y seguros para el consumo de la población, es por esto que deben tener conocimiento de los requisitos que deben cumplir en cuanto a salud, prácticas higiénicas y capacitación.

3. Desarrollo de la actividad:

   Siendo las 02:30 pm del 02 de noviembre del 2021 e implementando el protocolo COVID-19, se dio inició con el pretest de forma oral a la capacitación sobre las condiciones que debe cumplir el personal manipulador. Para asignar el número de pregunta al azar se utilizó un dado y si acertaban con la respuesta podían girar la Ruleta del Saber y ganarse uno de los premios. Las preguntas fueron las siguientes: ¿Qué es un manipulador de alimentos?, ¿Cuál debe ser el estado de salud del manipulador de alimentos?, ¿Cuáles son aquellas practicas higiénicas

del manipulador de alimentos?, ¿Por qué es importante que el manipulador de alimentos se eduque y capacite?, y ¿qué es BPH?

Seguido a esto se entregó al personal manipulador un documento sobre la temática para que realizaran la lectura en parejas y al finalizar solucionar las preguntas iniciales y complementar.

El documento lectura plasmaba las condiciones que debe cumplir el manipulador de alimentos en el cual se encuentra establecido tres aspectos importantes: estado de salud, prácticas higiénicas y educación.
El personal manipulador debe contar con una certificación médica en la cual conste su aptitud o no para la manipulación de alimentos y debe realizarse una vez al año. En el caso de que presente infecciones, heridas o síntomas de alguna enfermedad debe reportar y ser evaluado por un médico que determinará el tratamiento a seguir.
Las prácticas de higiene y medidas de protección del personal manipulador más importantes se resumen a continuación:

- Lavado de manos constante con abundante agua y jabón desinfectante, el cual debe realizarse antes, durante, después y al cambiar cualquier actividad.
- Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo. Uso de tapabocas obligatorio en todas las etapas de proceso.
- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Es prohibido el uso de accesorios durante la jornada laboral.
- Uso adecuado de la dotación completa y de color claro con calzado cerrado.
- Uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos.

En cuanto a la educación y capacitación del personal manipulador se debe realizar con el fin de evitar una amenaza para la inocuidad de los productos alimenticios y un riesgo para la salud del consumidor. Es por esto que cada empresa debe programar capacitaciones constantes en donde se evidencie la apropiación por parte del personal de sus responsabilidades, la duración debe ser de por lo menos 10 horas anuales sobre asuntos específicos y relacionados con las Buenas Prácticas de Manufactura y las Buenas Prácticas Higiénicas. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se deben colocar en sitios estratégicos,

avisos alusivos a su cumplimiento. Esto le facilitará al manipulador, interiorizar y aplicar conceptos.

Por último, se resolvieron las inquietudes que tuvieron las asistentes y la resolución del postest. Siendo las 03:30 pm se da por terminada la sesión.

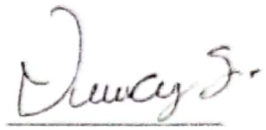
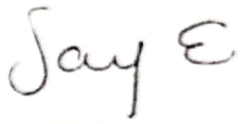
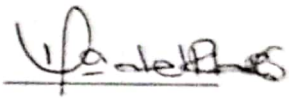
4. Materiales:

Elementos de protección personal
Computador
Sillas
Mesas
Esfero

5. Compromisos:

Compromisos	**Responsables**	**Fecha de Ejecución**
El personal manipulador se compromete a cumplir con las buenas practicas de manufactura implementando las BPH y capacitándose continuamente.	Todo el personal	Durante la ejecución del convenio y en todo el proceso del servicio de alimentos.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Nancy del Carmen Sánchez	Nutricionista	Centro Comunidad de Cuidado La Mesa	
Samantha Michelle Echeverria Moreno	Técnico en Gastronomía	Centro Comunidad de Cuidado La Mesa	
María del Pilar García Galvis	Coordinadora	Centro Comunidad de Cuidado La Mesa	

Elaboró: Samantha Michelle Echeverria Moreno/Ingeniera de Alimentos

Escaneado con CamScanner

6. Anexos: Registro fotográfico, listado de asistencia, pretest y postest.



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-BS-047 Versión: 0 Fecha: Memo Int 43805 – 23/08/2017 Página: 1 de 2

Tema: BPM: Personal manipulador alimentos Lugar: Centro de Comunidad de Cuidado La Mesa Fecha y hora: 02/11/21 2:30pm

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo institucional y/o personal	Teléfono y Ext. / fax	Firma
1	SHIRLY ORTIZ	1003197313	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA	Manipulado-ra de Alimentos	SHIRLYORTIZ20@gmail.com	3226124571	SHIRLY ORTIZ
2	Libia Gomez S.	51850276	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA.	Manipulad Alimentos		3107927875	Libia G.
3	Margyeth Avila Diaz	51.835.043	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA	Manipulación de Alimentos		3208146821	Margyeth Avila D.
4	Alexandra Rodriguez	1023896627	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	rodriguezgiraldoalejandra@gmail.com	3007066533	Alex R.

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

Nombre: Sthiria Ortiz
Fecha: 02/11/2021

Pos-test

1- que es un manipulador de alimentos

son las personas que tiene contacto con los alimentos

2- cual debe ser el estado de salud del manipulador

R/ debe estar bien de salud

3. Cuales son aquellos practicas higiénicas del manipulador

R/ debe estar limpio
tener los implementos de protección

4. Porque es importante que el manipulador se eduque y capacite

R/ Para poder tener mas experiencia o saber como debe hacer las cosas

Que es BPM?

Buenas practicas higienicas

Escaneado con CamScanner

Nombre: Alejandra Rodriguez.

Fecha: 02/11/2021 Postest

1-* Que es un manipulador de alimentos?

Una persona encargada de transportar, empacar, almacenar etc alimentos.

2-* Cual debe ser el estado de salud de un manipulador

Una persona sana apta para manipular alimentos, sin ninguna enfermedad infectocontagiosa.

3-* Cuales son aquellas practicas higienicas del manipulador?

Lavado de manos
Uniformes impecables
Uso de tapabocas.
Uñas cortas
Cero maquillaje.

4- Es importante que el manipulador se capacite y actualice... ¿Porqué?

* Si. Porque esas capacitaciones sirven para perfeccionar nuestro conocimiento.

5- Que es BPH.

Buenas Practicas Higienicas.

Escaneado con CamScanner

Nombre: Yorayth Heredia Dios

Fecha: 02/11/2021

Postest

1- ¿ Que es un manipulador de alimentos.?
Es una persona q manipula alimentos

2. ¿ Cuál debe ser el estado de salud del manipulador ?
Sano, y sin heridas.

3. ¿ Cuáles son aquellas prácticas higiénicas del manipulador?
→ Estado de salud bueno, limpios.

4- ¿ Es importante que el manipulador se eduque y capacite ? ¿por qué?
Si: Para Tener buenos cocimientos y hacer adecuado los procesos.

5- ¿ Que es BPH?
Buenas Practicas higienicas.

Escaneado con CamScanner

Nombre: libia Gomez S.

Fecha: 02/11/2021 Postest

1- ¿ Que es un manipulador de alimentos?

Es una persona que tiene contacto con los Alimentos

2- ¿ Cuál debe ser el estado de salud del manipulador?

Bueno sin ninguna enfermedad

3- ¿Cuáles son aquellas prácticas higiénicas del manipulador?

usar EPP la varse las manos usar el uniforme limpio No toces desinfetar todo

4- ¿Porque es importante que el manipulador se eduque y capacite?

para entregar un buen producto inocuo, seguro para la población.

5- ¿ Que es BPH?

buenas practicas higienicas.

Escaneado con CamScanner