ACTA N° 438 Centro Comunidad de Cuidado La Mesa

FECHA: La Mesa, mayo 25 de 2022
HORA: 3:00 pm
LUGAR: Centro Comunidad de Cuidado La Mesa

TEMA: Capacitación BPM: Procesos llevados a cabo en el servicio de alimentos
ASISTENTES: Nancy Sánchez - Nutricionista, María Del Pilar García - Coordinadora

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la actividad
2. Introducción a la actividad
3. Actividades desarrolladas
4. Materiales
5. Compromisos
6. Anexos

DESARROLLO

1. Objetivo:

Asegurar que la alimentación suministrada al adulto mayor del Centro Comunidad de Cuidado La Mesa sea de excelente calidad mediante el cumplimiento de la norma y requisitos en cada uno de los procesos que se llevan a cabo en el Servicio de Alimentos.

2. Introducción a la actividad:

Según el decreto 3075/1997 y sus modificaciones posteriores, las BPM son los principios básicos y prácticas de higiene en la manipulación, preparación, procesamiento, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos o productos agroindustriales.
La adecuada aplicación de los principios de las BPM permite obtener productos sanos, de óptima calidad e inocuos; además, los trabajadores deben cumplir normas de higiene y seguridad disminuyendo así los riesgos de contraer Enfermedades Transmitidas por Alimentos.

3. Actividades desarrolladas:

Siendo 1:30 pm del 25 de mayo se inicia la capacitación de BPM tomando las medidas preventivas según protocolo COVID (lavado de manos, uso adecuado de los elementos de protección personal, distanciamiento) con el fin de mitigar los riesgos de exposición y contagio, teniendo en cuenta la situación de emergencia.

Se inicia con el desarrollo del pre test, luego se dividen en dos grupos y de manera lúdica por medio de mímicas se adivinarán palabras relacionadas con el tema; una vez el equipo contario adivine la palabra debe dar la definición o explicar de manera sencilla en que consiste.

Las palabras utilizadas en esta capacitación hacen relación a alguno de los procesos llevados a cabo en el Servicio de Alimentos, estas son: selección de alimentos, cadena de frio, primero en entrar – primero en salir, descongelar, pre-alistamiento, cuchara medidora, Limpieza y desinfección. Los equipos reciben un incentivo con cada uno de sus aciertos.
En general se habla de manera clara y precisa en que consiste cada uno de los procesos y la manera adecuada de llevarlos a cabo.

Los procesos de producción pueden clasificarse en seis diferentes partes: cultivo, cosecha, transporte, recepción, almacenamiento, procesamiento, conservación y servid o y distribución.

En este proceso se incluyen todos los procedimientos que buscan proteger la inocuidad de los alimentos durante su traslado desde el lugar de producción al de almacenamiento o procesamiento. En este campo se aplican conceptos de ingeniería para mantener las temperaturas adecuadas y evitar la contaminación ambiental.

Recepción de alimentos

Es solo una parte del eslabón en la cadena alimentaria la recepción de mercancías. Es punto crítico de control en los sistemas el aseguramiento de la calidad, puesto que si se reciben materias primas descompuestas muy difícilmente se puede recuperar la salubridad. Se aplican en esta fase criterios de aceptación y rechazo de mercancías muy frecuentemente decididas por el juicio profesional de los inspectores de calidad.

Almacenamiento de Alimentos

El almacenamiento de alimentos está orientado a mantener en el tiempo las características propias de los alimentos a fin de que sean mantenidos los inventarios para la producción. Se estudia la estacionalidad de ciertos productos alimenticios para controlar la rotación. Se controlan las temperaturas de almacenamiento y la humedad relativa en los lugares de almacenamiento para evitar deterioro acelerado. El almacenamiento puede llevarse a cabo a temperatura ambiente o en equipos de refrigeración y congelación según la naturaleza del alimento y el tiempo que se debe guardar mientras se utiliza. La rotulación es de vital importancia en el caso de los servicios sociales.

Preparación de Alimentos

El procesamiento de alimentos es tan variado como la cantidad de alimentos que existen. Cada alimento tiene su procesamiento y la cantidad o complejidad de los procedimientos varía según el tipo de alimento. Normalmente el procesamiento de alimentos se diagrama en flujogramas de proceso y su control depende de los sistemas de aseguramiento de la calidad.

Servido y Distribución

El último proceso es tan importante como los anteriores; en éste se debe tener en cuenta las temperaturas de los alimentos, la presentación y la porción que se va a servir la cual depende del tipo de población con la que contemos.

Se desarrolla el post, terminando la capacitación a las 2:30 pm.

4. Materiales: Papel, esferos, palabras clave, incentivos.

5. Compromisos

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
El personal manipulador de alimentos se compromete a cumplir a cabalidad con la normatividad en el desarrollo de cada uno de los procesos llevados a cabo en el Servicio de Alimentos.	Manipuladoras de alimentos	Inmediato

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de Vinculación	Dependencia	Firma
Nancy Sánchez Duarte	Nutricionista	Centro Comunidad de Cuidado La Mesa	Nancy Sanchez SIGNED VIA ILOVEPDF 9FE69025-4FAB-496D-AED6-3455FCE6C97A
María del Pilar Galvis	Coordinadora	Centro Comunidad de Cuidado La Mesa	María delpilarG SIGNED VIA ILOVEPDF D22F842A-8442-4459-8C3A-DB905E8127CF

Anexos: Registro fotográfico
Listado de firmas
Pre test
Elaboró: Nancy Sánchez

6. REGISTRO FOTOGRAFICO













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 2

Tema: Capacitación BPM - Procesos del Servicio de Alimentos Lugar: Centro Comunidad de Ciudad La Mesa Fecha y hora: 25-05-2022 – 1:30 pm.

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	maria cenaida th	21018796	centro cuidado la mesa	manipulacion de alimentos	opslonerolonjas agmail.com	3223932138	
2	Sandra Mendieta	52734745	Centro de cuidado comunidad la mesa	Manipuladora de Alimentos	Sandradiegos@gmail.com	3106125217	Sandra M.
3	pilar Sanchez	1019085085	Centro de comunidad de cuidado la mesa	Manipulador de alimentos	Pili.pilisanchez agmail.com	3222342470	
4	Soraida Fonseca	34802213	Centro de comunidad de cuidado mesa	Manipulador de alimentos	Soraidafonseca Garzon agmail.com	3125611824	

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.

Nombre: Sandra Milena Mendieta 3|3

Fecha: 25- de Mayo de 2022

Pretes

① Menciane Los Procesos que se llevan a cabo en un Servicio de alimentos

Pedido - Recibido - Desinfección - Rotulacion-almacenamiento- Prealistar- entrega Final

② Que debe llevar el Rotulo de las carnes

Producto- Lote - Fecha de ingreso - Fecha de salida - Fecha de vencimiento

③ Que Significa la sigla PEPS

Primeras en Entrar — Primeras en salir

Nombre Heidy Pilar Sucher

Fecha: 25-05-22

pre tes

1. Mencione los procesos que se llevan a cabo en un servicio de alimentos. 3/3

- compra
- recibido
- desinfección
- ubicación
- rotulación
- almacenamiento
- preelistar

2. que debe llevar el rotulo de los carnes
- fecha de entrada
- fecha de utilización
- producto
- tiempo de utilización
- Fecha de vencimiento
- lote

3 que significa la sigla PEPS
primero en entrar
primero en salir

Nombre soraida Fonseca ó.
Fecha 25-05-22.

menciona los procesos que se vieron acaba
en un servicio de alimentos. pretes 0/3
compro
(prealistamiento) ?
recivido
ubicación

2) que debe llevar el rotulo de las carnes

Fecha de llegada)
Fecha de utilisación 0

3) que se significa p:e P S.)

Nombre: Sandra Milena Hernández

Fecha: 25 - de Mayo - de 2022 3/3

Postes

(1) Mencione los Procesos Que se lleva acabo en un servicio de alimento

Compra - recibo - almacenamiento - Preparación y Distribución

(2) Punto

Fecha ingreso - Fecha de salida - Lote - Fecha de Vencimiento

(3) Punto

Primera de entrar Primera en salir

Nombre = maria - cenaida Hernandez
Fecha - 25

preste

mensione los proseso que
sellebain acabo den - unservicio de alimentos
pedido - recibido y Rotulacion almacenamiento
Decinfecion entrega Fina

0/3.

?

2) quedevellebar el rrotulo delascarnes
produto - lote fecha de Fin
Primero endentrare.

?

3 quesenifica la - sigla P.E P.S

?

Nombre: Heidy Pilar Sanchez

Fecha 25-05-22

3/3

pos tes

1. Mencione los procesos que se llevan a cabo en el servicio de alimentos

Compra
Recibo
almacenamiento
Preparación
distribución

2. -Fecha de ingreso
-Fecha de vencimiento
-Fecha de salida
-lote

3. primero en entrar, primero en salir

Nombre sosaida Fonseca

postes

Fecha 25-05-22

3/3

compra
Resivo
(2) Almacenamiento ✓
Preparación
distrubución

(2) Fecha ingreso
Fecha lote ✓
Fecha salida
Fecha vencimiento

(3) primero en entrar y ✓
primero en salir

Nombre=maria cemijas Hernandez
Feche-25--05-2022 POSTEST 1/3
¿Compra - Recibo albacenamiento?

2 ¿cedebe dellebar fechadeingreso
Fechadesolida ?

3) punto
primero en - entrar y primero ensalir