ACTA N° 193

FECHA: La Mesa, abril 27 de 2024

HORA: 11:00 a.m.

LUGAR: Comunidad de Cuidado La Mesa.

TEMA: Repaso buenas prácticas de manufactura

ASISTENTES: Esperanza Pasito, Pilar Sánchez, Yesica Rincón, Sandra Mendieta.

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la actividad
2. Introducción de la actividad
3. Actividades desarrolladas
4. Materiales
5. compromisos
6. Anexos evidencias fotografías de la actividad

DESARROLLO:

1. OBJETIVO DE LA ACTIVIDAD

Capacitar a las manipuladoras de alimentos en las Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos (BPM), proporcionando los conocimientos y habilidades necesarios para garantizar la seguridad y calidad de los productos alimenticios.

2. INTRODUCCIÓN DE LA ACTIVIDAD

La capacitación sobre Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos es fundamental para garantizar la seguridad alimentaria y la calidad de los productos que llegan al consumidor final en este caso las personas mayores. Durante esta

capacitación, nos enfocaremos en los principios clave de las BPM y su aplicación en el proceso de producción de alimentos.

3.DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD:

Se reúne al personal manipulador de alimentos el 27 de abril de 2024 a las 11:00 de la mañana, con el fin de tratar la temática correspondiente, la cual es repaso de buenas prácticas de manufactura. Se da comienzo a la reunión expresando el fin del tema a tratar, en donde se aborda el objetivo que es Capacitar a las manipuladoras de alimentos en las Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos (BPM), proporcionando los conocimientos y habilidades necesarios para garantizar la seguridad y calidad de los productos alimenticios.

Seguido a esto, se hace entrega de la prueba pre test, en donde proceden a contestar cada una de las preguntas con los conocimientos previos que poseen acerca de la temática.
Una vez terminado el tiempo para el diligenciamiento de la prueba pre test, el técnico de gastronomía aborda la temática a tratar, en donde explica, conceptos básicos de las Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos, riesgos asociados con la falta de cumplimiento de las BPM y Análisis de casos prácticos para entender la aplicación de las BPM. Así concluye la capacitación y el personal manipulador procede a contestar la prueba post test.

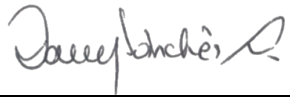
4. Material: elementos de protección personal, computador, silla, mesa, bolígrafo.

5. Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Se compromete a aplicar aplicar los conocimientos adquiridos en el servicio de alimentos	Personal manipulador.	Durante todos los procesos en el servicio.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de mayo.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Juan Daniel Correa Córdoba	Técnico en Gastronomía	Comunidad de Cuidado La Mesa	
Nancy del Carmen Sánchez	Nutricionista	Comunidad de Cuidado La Mesa	
María del Pilar García Galvis	Coordinadora	Comunidad de Cuidado La Mesa	

6.Anexos:



Pre-test

Buenas Prácticas de Manufactura

Nombre: Jessika Gonzalez

Fecha: 27.04.24

1. ¿Cuál de las siguientes acciones es parte de una buena práctica de higiene personal en la manipulación de alimentos?

a) Usar joyas llamativas mientras se manipulan alimentos.
b) No lavarse las manos después de manipular alimentos crudos.
c) Usar guantes limpios al manipular alimentos listos para el consumo.
d) No utilizar tapabocas en áreas de producción de alimentos.

2. ¿Por qué es importante el etiquetado adecuado de los alimentos?

a) Para confundir a los consumidores sobre los ingredientes.
b) Para cumplir con las regulaciones de seguridad alimentaria y proporcionar información precisa sobre el contenido y el manejo de alérgenos.
c) Para reducir los costos de producción.
d) Para aumentar el precio de los productos.

3. ¿Cuál de las siguientes acciones ayuda a prevenir la contaminación cruzada?

a) Usar los mismos utensilios para manipular alimentos crudos y listos para el consumo.
b) No limpiar equipos y utensilios entre usos.
c) Almacenar alimentos crudos y listos para el consumo en los mismos estantes.
d) Separar físicamente las áreas de manipulación de alimentos crudos y cocidos.

4. ¿Qué condiciones de almacenamiento son ideales para mantener la calidad de los alimentos?

a) Almacenar alimentos perecederos a temperatura ambiente.
b) Almacenar alimentos secos en áreas húmedas.
c) Mantener alimentos congelados a temperaturas superiores a 0°C.
d) Almacenar alimentos perecederos en refrigeradores o congeladores a la temperatura adecuada.

Post-test

Buenas Prácticas de Manufactura

Nombre: Jessika Gonzalez

Fecha: 27.04.24

1. ¿Cuál de las siguientes acciones es parte de una buena práctica de higiene personal en la manipulación de alimentos?

a) Usar joyas llamativas mientras se manipulan alimentos.
b) No lavarse las manos después de manipular alimentos crudos.
c) Usar guantes limpios al manipular alimentos listos para el consumo.
d) No utilizar tapabocas en áreas de producción de alimentos.

2. ¿Por qué es importante el etiquetado adecuado de los alimentos?

a) Para confundir a los consumidores sobre los ingredientes.
b) Para cumplir con las regulaciones de seguridad alimentaria y proporcionar información precisa sobre el contenido y el manejo de alérgenos.
c) Para reducir los costos de producción.
d) Para aumentar el precio de los productos.

3. ¿Cuál de las siguientes acciones ayuda a prevenir la contaminación cruzada?

a) Usar los mismos utensilios para manipular alimentos crudos y listos para el consumo.
b) No limpiar equipos y utensilios entre usos.
c) Almacenar alimentos crudos y listos para el consumo en los mismos estantes.
d) Separar físicamente las áreas de manipulación de alimentos crudos y cocidos.

4. ¿Qué condiciones de almacenamiento son ideales para mantener la calidad de los alimentos?

a) Almacenar alimentos perecederos a temperatura ambiente.
b) Almacenar alimentos secos en áreas húmedas.
c) Mantener alimentos congelados a temperaturas superiores a 0°C.
d) Almacenar alimentos perecederos en refrigeradores o congeladores a la temperatura adecuada.

Pre-test

Buenas Prácticas de Manufactura

Nombre: Piar sanches

Fecha: 27-04-24

1. ¿Cuál de las siguientes acciones es parte de una buena práctica de higiene personal en la manipulación de alimentos?

a) Usar joyas llamativas mientras se manipulan alimentos.
b) No lavarse las manos después de manipular alimentos crudos.
(c) Usar guantes limpios al manipular alimentos listos para el consumo.
d) No utilizar tapabocas en áreas de producción de alimentos.

2. ¿Por qué es importante el etiquetado adecuado de los alimentos?

a) Para confundir a los consumidores sobre los ingredientes.
(b) Para cumplir con las regulaciones de seguridad alimentaria y proporcionar información precisa sobre el contenido y el manejo de alérgenos.
c) Para reducir los costos de producción.
d) Para aumentar el precio de los productos.

3. ¿Cuál de las siguientes acciones ayuda a prevenir la contaminación cruzada?

a) Usar los mismos utensilios para manipular alimentos crudos y listos para el consumo.
b) No limpiar equipos y utensilios entre usos.
c) Almacenar alimentos crudos y listos para el consumo en los mismos estantes.
(d) Separar físicamente las áreas de manipulación de alimentos crudos y cocidos.

4. ¿Qué condiciones de almacenamiento son ideales para mantener la calidad de los alimentos?

a) Almacenar alimentos perecederos a temperatura ambiente.
b) Almacenar alimentos secos en áreas húmedas.
c) Mantener alimentos congelados a temperaturas superiores a 0°C.
(d) Almacenar alimentos perecederos en refrigeradores o congeladores a la temperatura adecuada.

Post-test

Buenas Prácticas de Manufactura

Nombre: Piar sanches

Fecha: 27-04-24

1. ¿Cuál de las siguientes acciones es parte de una buena práctica de higiene personal en la manipulación de alimentos?

a) Usar joyas llamativas mientras se manipulan alimentos.
b) No lavarse las manos después de manipular alimentos crudos.
(c) Usar guantes limpios al manipular alimentos listos para el consumo.
d) No utilizar tapabocas en áreas de producción de alimentos.

2. ¿Por qué es importante el etiquetado adecuado de los alimentos?

a) Para confundir a los consumidores sobre los ingredientes.
(b) Para cumplir con las regulaciones de seguridad alimentaria y proporcionar información precisa sobre el contenido y el manejo de alérgenos.
c) Para reducir los costos de producción.
d) Para aumentar el precio de los productos.

3. ¿Cuál de las siguientes acciones ayuda a prevenir la contaminación cruzada?

a) Usar los mismos utensilios para manipular alimentos crudos y listos para el consumo.
b) No limpiar equipos y utensilios entre usos.
c) Almacenar alimentos crudos y listos para el consumo en los mismos estantes.
(d) Separar físicamente las áreas de manipulación de alimentos crudos y cocidos.

4. ¿Qué condiciones de almacenamiento son ideales para mantener la calidad de los alimentos?

a) Almacenar alimentos perecederos a temperatura ambiente.
b) Almacenar alimentos secos en áreas húmedas.
c) Mantener alimentos congelados a temperaturas superiores a 0°C.
(d) Almacenar alimentos perecederos en refrigeradores o congeladores a la temperatura adecuada.

Pre-test

Buenas Prácticas de Manufactura

Nombre: Esperanza Pasito

Fecha: 27-04-24

1. ¿Cuál de las siguientes acciones es parte de una buena práctica de higiene personal en la manipulación de alimentos?

a) Usar joyas llamativas mientras se manipulan alimentos.
b) No lavarse las manos después de manipular alimentos crudos.
X Usar guantes limpios al manipular alimentos listos para el consumo.
d) No utilizar tapabocas en áreas de producción de alimentos.

2. ¿Por qué es importante el etiquetado adecuado de los alimentos?

a) Para confundir a los consumidores sobre los ingredientes.
X Para cumplir con las regulaciones de seguridad alimentaria y proporcionar información precisa sobre el contenido y el manejo de alérgenos.
c) Para reducir los costos de producción.
d) Para aumentar el precio de los productos.

3. ¿Cuál de las siguientes acciones ayuda a prevenir la contaminación cruzada?

a) Usar los mismos utensilios para manipular alimentos crudos y listos para el consumo.
b) No limpiar equipos y utensilios entre usos.
c) Almacenar alimentos crudos y listos para el consumo en los mismos estantes.
X Separar físicamente las áreas de manipulación de alimentos crudos y cocidos.

4. ¿Qué condiciones de almacenamiento son ideales para mantener la calidad de los alimentos?

a) Almacenar alimentos perecederos a temperatura ambiente.
b) Almacenar alimentos secos en áreas húmedas.
c) Mantener alimentos congelados a temperaturas superiores a 0°C.
X Almacenar alimentos perecederos en refrigeradores o congeladores a la temperatura adecuada.

Post-test

Buenas Prácticas de Manufactura

Nombre: Esperanza Pasito

Fecha: 27-04-24

1. ¿Cuál de las siguientes acciones es parte de una buena práctica de higiene personal en la manipulación de alimentos?

a) Usar joyas llamativas mientras se manipulan alimentos.
b) No lavarse las manos después de manipular alimentos crudos.
X Usar guantes limpios al manipular alimentos listos para el consumo.
d) No utilizar tapabocas en áreas de producción de alimentos.

2. ¿Por qué es importante el etiquetado adecuado de los alimentos?

a) Para confundir a los consumidores sobre los ingredientes.
X Para cumplir con las regulaciones de seguridad alimentaria y proporcionar información precisa sobre el contenido y el manejo de alérgenos.
c) Para reducir los costos de producción.
d) Para aumentar el precio de los productos.

3. ¿Cuál de las siguientes acciones ayuda a prevenir la contaminación cruzada?

a) Usar los mismos utensilios para manipular alimentos crudos y listos para el consumo.
b) No limpiar equipos y utensilios entre usos.
c) Almacenar alimentos crudos y listos para el consumo en los mismos estantes.
X Separar físicamente las áreas de manipulación de alimentos crudos y cocidos.

4. ¿Qué condiciones de almacenamiento son ideales para mantener la calidad de los alimentos?

a) Almacenar alimentos perecederos a temperatura ambiente.
b) Almacenar alimentos secos en áreas húmedas.
c) Mantener alimentos congelados a temperaturas superiores a 0°C.
X Almacenar alimentos perecederos en refrigeradores o congeladores a la temperatura adecuada.

Pre-test

Buenas Prácticas de Manufactura

Nombre: Sandra Mendieta

Fecha: 27-04-2024

1. ¿Cuál de las siguientes acciones es parte de una buena práctica de higiene personal en la manipulación de alimentos?

a) Usar joyas llamativas mientras se manipulan alimentos.
b) No lavarse las manos después de manipular alimentos crudos.
X) Usar guantes limpios al manipular alimentos listos para el consumo.
d) No utilizar tapabocas en áreas de producción de alimentos.

2. ¿Por qué es importante el etiquetado adecuado de los alimentos?

a) Para confundir a los consumidores sobre los ingredientes.
X) Para cumplir con las regulaciones de seguridad alimentaria y proporcionar información precisa sobre el contenido y el manejo de alérgenos.
c) Para reducir los costos de producción.
d) Para aumentar el precio de los productos.

3. ¿Cuál de las siguientes acciones ayuda a prevenir la contaminación cruzada?

a) Usar los mismos utensilios para manipular alimentos crudos y listos para el consumo.
b) No limpiar equipos y utensilios entre usos.
c) Almacenar alimentos crudos y listos para el consumo en los mismos estantes.
X) Separar físicamente las áreas de manipulación de alimentos crudos y cocidos.

4. ¿Qué condiciones de almacenamiento son ideales para mantener la calidad de los alimentos?

a) Almacenar alimentos perecederos a temperatura ambiente.
b) Almacenar alimentos secos en áreas húmedas.
c) Mantener alimentos congelados a temperaturas superiores a 0°C.
X) Almacenar alimentos perecederos en refrigeradores o congeladores a la temperatura adecuada.

Post-test

Buenas Prácticas de Manufactura

Nombre: Sandra Mendieta

Fecha: 27-04-2024

1. ¿Cuál de las siguientes acciones es parte de una buena práctica de higiene personal en la manipulación de alimentos?

a) Usar joyas llamativas mientras se manipulan alimentos.
b) No lavarse las manos después de manipular alimentos crudos.
X) Usar guantes limpios al manipular alimentos listos para el consumo.
d) No utilizar tapabocas en áreas de producción de alimentos.

2. ¿Por qué es importante el etiquetado adecuado de los alimentos?

a) Para confundir a los consumidores sobre los ingredientes.
X) Para cumplir con las regulaciones de seguridad alimentaria y proporcionar información precisa sobre el contenido y el manejo de alérgenos.
c) Para reducir los costos de producción.
d) Para aumentar el precio de los productos.

3. ¿Cuál de las siguientes acciones ayuda a prevenir la contaminación cruzada?

a) Usar los mismos utensilios para manipular alimentos crudos y listos para el consumo.
b) No limpiar equipos y utensilios entre usos.
c) Almacenar alimentos crudos y listos para el consumo en los mismos estantes.
X) Separar físicamente las áreas de manipulación de alimentos crudos y cocidos.

4. ¿Qué condiciones de almacenamiento son ideales para mantener la calidad de los alimentos?

a) Almacenar alimentos perecederos a temperatura ambiente.
b) Almacenar alimentos secos en áreas húmedas.
c) Mantener alimentos congelados a temperaturas superiores a 0°C.
X) Almacenar alimentos perecederos en refrigeradores o congeladores a la temperatura adecuada.

	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL	Código: FOR-GD-023
	FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Versión: 1
		Fecha: Memo 20233012863 - 14/08/2023
		Página: 1 de 1

1. Tema: Pagos buenas practicas de manufactura 2. Lugar: Comedor de Ciudadela 3. Fecha y hora: 27/04/2019 11:20 am

4. Item	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	Rita Sanchez	1019085964	Comedor Ciudadela Suba	Manipulador de alimentos	N/A	[illegible]	3222312416	[signature]
2	Esperanza Pastas	52616561	Comedor ciudadela de suba	Manipulador de alimentos	N/A	[illegible]	3202675704	[signature]
3	Jessika Gonzalez	1022370742	Comedor Ciudadela de Suba	Manipulador de Alimentos	N/A	Jessikag@[illegible].com	3144796	[signature]
4	Sandra mendieta	52774113	Comedor de ciudadela de suba	Manipulador de alimentos	N/A	sandra.sandra[illegible].com	3106725187	[signature]
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								
26								

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 sin 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.

Elaboró: juan Daniel correa córdoba