ACTA N°

FECHA: Bogotá, enero 31 de 2024

HORA: 1:00 pm. - 2:00 pm.

LUGAR: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos

TEMA: BPM: Vías de contaminación de los alimentos

ASISTENTES: Ver planilla de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo y bienvenida.
2. Presentación del tema a tratar y respectivos objetivos.
3. Socialización del tema central.
4. Retroalimentación y resolución de dudas.
5. Evaluación verbal.
6. Despedida.

DESARROLLO:

Siendo la 1:00pm del día 31 de enero de 2024 se da inicio a la reunión para la socialización al personal manipulador de alimentos, sobre buenas prácticas de manufactura y las vías de contaminación de los alimentos.

Se menciona la importancia de los aspectos a tener en cuenta al recibir la materia prima, se realiza hincapié en la importancia de la rotulación adecuada de los productos y los alimentos, con el fin de dar salida a los productos antes de su fecha de vencimiento, se realiza retroalimentación de las tablas que deben ser utilizadas teniendo en cuenta el tipo de alimento durante el pre alistamiento de los alimentos y las preparaciones. Se explica detalladamente la

Powered by CamScanner

importancia de evitar la contaminación cruzada de los alimentos, ya sea entre alimentos crudos y cocidos o de alimento a alimento de diferente naturaleza.

Se explica las diferentes posibles vías de contaminación de los alimentos y se tratan los siguientes temas específicos:

Cómo evitar su contaminación, se recalca la importancia de controlar:

- Que la temperatura de conservación de los alimentos sea la adecuada.
- Una correcta higiene de los lugares y elementos utilizados.
- Que los alimentos no sean preparados mucho tiempo antes de ser consumidos o en grandes cantidades.

Se explica de qué manera identificar cuando un alimento está contaminado o no es apto para el consumo:

- Cuando contiene elementos extraños que no son propios del alimento, bacterias o sustancias químicas.

Se explica los tres tipos de contaminación a evitar:

- Físicos: hilos, sogas, vidrios, esponja de acero, madera, clavos, pelos, accesorios, insectos.
- Químicos: detergentes, lavandina, insecticidas, metales pesados como plomo.
- Biológicos: bacterias, virus, hongos y levaduras.

Finalizada la socialización, se hace un resumen con los temas tratados y se resalta su importancia en la operatividad y en los procesos del servicio de alimentación.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día.

En constancia de lo anterior firman: Ver planilla de asistencia.

Elaboró:

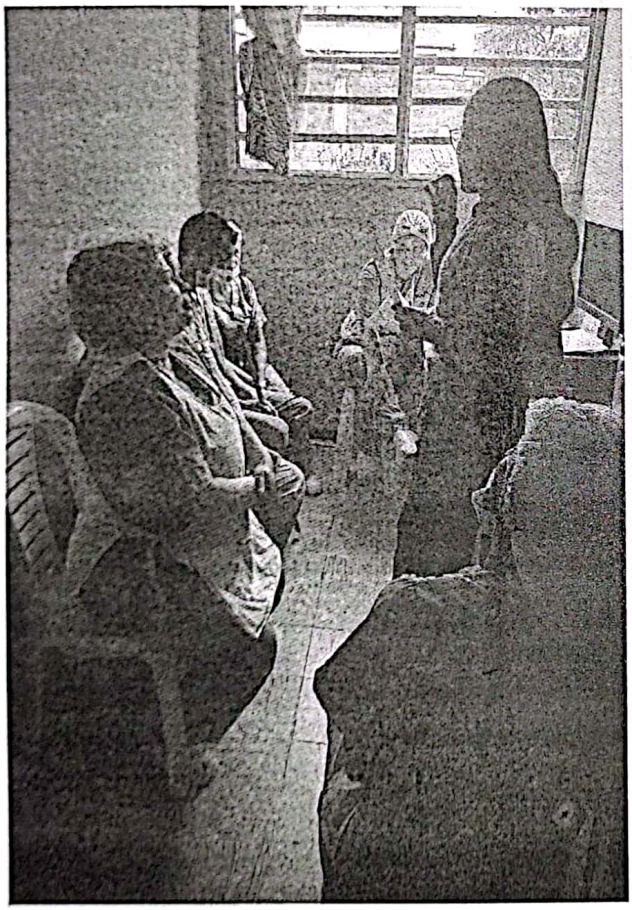
Andrea Carolina Cuervo García

Nutricionista Dietista

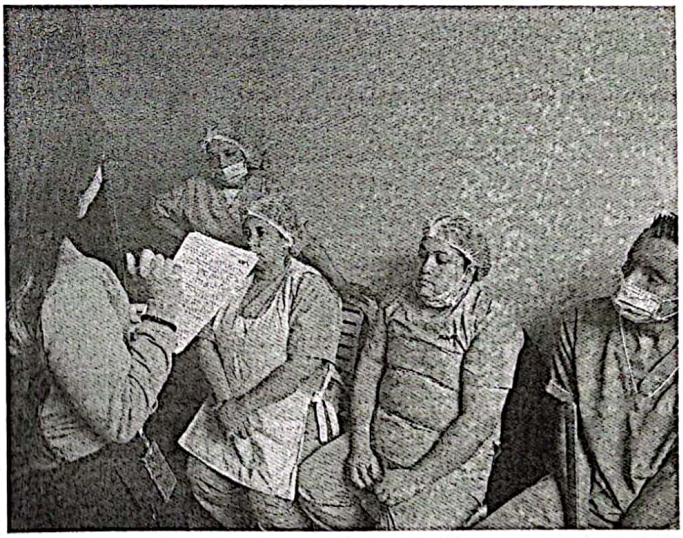
Powered by CamScanner

HOGARES SI A LA VIDA

Enero 31 de 2024	**CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** BPM: Vías de contaminación de los alimentos	Andrea Carolina Cuervo García NUTRICIONISTA









Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 1 Fecha: Memo I2023023863 - 14/08/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: Reunión Servicio de Alimentación Lugar: CCT Antonia Santos 3. Fecha y hora: 31/01/24

4. Ítem	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	Yisney Vega J.	1069903224	CCT Antonia S.	Aux cocina	contratista	— o —	3209739935	
2	Marleny Hernandez H.	52'133.223	C.C.T Antonia Santos	Aux cocina	Contratista	— o —	3138776598	Marleny H. H
3	Eliana Moreno	28542150	C.C.T Antonia S.	Aux. Cocina.	Contratista.	— o —	313-2699069	Eliana Moreno
4	Carolina Ovemo	1012405473	CCT Antonia Santos	Nutricionista	Contratista	— o —	3014224908	Carolina Ovemo
5	Mary Peralta.	53153744	CCT Antonia Santos	AUX cocina	Contrastista	— o —	3154141463	Mary Peralta
6	Yesenia Zuñiga Ricaurte	52466849	CCT Antonia Santos	Coordinadora	Contratista	—	3004580060	Yesenia R
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								

Powered by CamScanner