ACTA N° 189

FECHA: Bogotá, abril 30 de 2024

HORA: 11:00 am - 12:00 pm

LUGAR: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos

TEMA: BPM: Generalidades y conceptos en Buenas Prácticas de Manufactura

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 las 11:00 am del día 30 de abril de 2024 se da inicio a la reunión para la socialización al personal manipulador de alimentos del CCT Antonia Santos, sobre Buenas Prácticas de Manufactura del Centro de Cuidado Transitorio.

Se inicia explicando que son las Buenas Prácticas de Manufactura: Conjunto de principios generales de higiene en la manipulación, producción, envasado, almacenamiento y distribución de productos alimenticios para el consumo humano, que tiene como objetivo que el producto no represente ningún riesgo para la salud en ninguno de los eslabones de producción.

Se explica detalladamente cada uno de los puntos a tener en cuenta con el fin de mantener las BPM en las instalaciones del CCT:

Requisitos de las Instalaciones:

EL servicio de alimentación deberá contar con la siguiente normativa básica para no ser una fuente de contaminantes para los alimentos:

1. No estar cerca de lugares que puedan contaminar la comida.

2. No representar un riesgo para la salud de los consumidores o el personal manipulador de alimentos.

3. Tener los alrededores del establecimiento limpios.

4. Ser de fácil limpieza y desinfección.

5. No ser lugar de estancia para animales (mascotas, animales de granja, etc.).

6. Disponer de agua potable y limpia.

7. Tener un acopio de basuras alejado del local.

8. Tener un lugar para lavar las manos el cuál debe ser de fácil acceso.

Requisitos para los equipos y utensilios:

1. Deben ser de materiales resistentes y que no se desgaste con el uso.

2. Deben ser hechos con materiales inertes, ósea, que no reaccionen con otras sustancias.

3. Deben ser lisos, sin poros y estar en perfecto estado.

4. Deben ser de fácil limpieza.

5. No deben estar pintadas si estas tienen contacto con el alimento.

6. Las canecas de basura deben estar en óptimas condiciones, sin drenaje y con tapa.

Requisitos y recomendaciones Manipulador de alimentos:

1. Debe hacerse un chequeo médico que demuestre que está en condiciones óptimas para trabajar en el servicio de alimentación.

2. Todo manipulador de alimentos debe contar con carnet de manipulación de alimentos vigente.

3. Deben tener educación en la correcta manipulación de alimentos y ser capacitados respecto al trabajo que va a realizar.

4. Su aseo personal es indispensable para evitar cualquier riesgo de contaminación.

5. Uniforme e indumentaria en adecuadas condiciones, limpio en todo momento.

6. Lavar sus manos con agua y jabón antes de iniciar su trabajo y mientras tiene contacto con los alimentos u objetos que pueden contaminar los alimentos.

7. Mantener el cabello recogido y cubierto.

8. Si tiene barba, bigote o algún vello facial, debe cubrirse.

9. Tener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

10. Usar zapatos cerrados, impermeables y de tacón bajo.

11. Si no es necesario, no usar guantes.

12. En caso de necesitar usar guantes, deben estar limpios, sin roturas y seguir lavándose las manos y guantes en el proceso.

13. Dependiendo de si existe un riesgo de contaminar, se debe usar tapabocas.

14. No se debe portar anillos, aretes o joyas mientras se encuentra dentro del servicio de alimentación.

15. Si utiliza gafas, tener una cadena, bando o accesorio que las sujeta a la cabeza.

16. No se debe comer o beber en las áreas de producción.

17. No se debe fumar en la cocina.

18. No se debe escupir en la cocina o en algún lugar donde se genere una contaminación al alimento.

19. El colaborador que tenga alguna afección en la piel o enfermedad que pueda contagiarse por la comida, se debe apartar de las actividades directas con la comida hasta que esta no genere ningún riesgo de contaminación.

20.No debe tener sustancias que puedan contaminar, como perfumes, cremas o maquillaje.

Finalizada la socialización, se hace un resumen con los temas tratados y se resalta su importancia en la operatividad y en los procesos que se ejecutan en el Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos. Se finaliza la jornada de capacitación.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día.

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

Anexos: FOR-GD-023 Formato planilla de asistencia.

Elaboró:

Andrea Carolina Cuervo García
Nutricionista Dietista - CCT Antonia Santos

Abril 30 de 2024	**CAPACITACIÓN PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** Buenas Prácticas de Manufactura: Generalidades y conceptos	Andrea Carolina Cuervo García NUTRICIONISTA







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: Capacitación BPM: Generalidades y conceptos 2. Lugar: CCT Antonia Santos 3. Fecha y hora: 30/04/2024 - 11:00 am.

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	Andrea Carolina Cuervo	1012405473	CCT Antonia Santos	Nutricionista	Contratista	—— o ——	3014224908	Carolina C.
2	Yisney Vega J.	1067903224	CCT Antonia santos	Aux cocina	Contratista	— o —	3209735435	
3	Mary peralta	53153744	CCT Antonia santos	Aux cocina	contratista	— o —	3154141463	Mary Peralta
4	Eliana Moreno	28542150	C.C.T Antonia Santos	AUX Cocina	contratista	— o —	3132699069	Eliana Moreno
5	Marleny Hernandez H.	52'133.223	C.C.T Antonia Santos	AUX Cocina	contratista	— O —	3138776598	Marleny H. H
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								

Powered by CamScanner