ACTA N°

FECHA: Bogotá, 27 de julio 2023

HORA: 1: 00 pm – 2: 00 pm

LUGAR: Centro de cuidado Transitorio San José Nazareth- Suba

TEMA: **Buenas Prácticas de Manufactura**

ASISTENTES: Ver listado de asistencia

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo y bienvenida
2. Desarrollo del tema
3. Evaluación

Dando cumplimiento al programa de capacitación permanente, se convoca al personal de cocina, con el propósito de realizar capacitación mensual de buenas prácticas de manufactura en el servicio.

DESARROLLO:

Se inicia la reunión con la presentación en Power Point, describiendo los siguientes puntos:

1. Resolución 2674 de 2013

La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los

requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

2. Definición de BPM en los alimentos

Las Buenas Prácticas de Manufactura (**BPM**) son políticas que al ser implementadas en una industria aseguran un estricto control de la calidad de los **alimentos**, a lo largo de la cadena de producción, distribución y comercialización.

3. Higiene del personal

La higiene del personal es una medida de control que aplica el manipulador de alimentos para evitar que éstos se contaminen y representen un riesgo para la salud de los consumidores.

Este procedimiento establece las precauciones necesarias que debe aplicar el manipulador de alimentos para evitar la contaminación.

4. Hábitos en el manipulador de alimentos

Se denominan hábitos del manipulador de alimentos aquellas costumbres que por su empleo reiterado en la cotidianidad de sus funciones, históricamente se convierten en “prácticas culturales”, fáciles de recordar y, alrededor de las cuales se crean ambientes adecuados para la protección de los alimentos procesados para el consumo humano. Son hábitos del manipulador de alimentos: · Evitar toser o estornudar sobre los alimentos. En caso de ser inevitable la tos o el estornudo, se debe ladear la cabeza y colocar un pañuelo de un solo uso, realizando posteriormente, el lavado de manos. · No tocar los alimentos directamente con las manos, para ello habrá de servirse de pinzas, tenedores o cucharas. · Evitar tocarse el pelo, la nariz, morderse o comerse las uñas.

Utilización correcta de los limpiadores (trapos) de cocina en el hombro o cintura. · Mantener limpio y ordenado el servicio sanitario, cuidando que no falten los elementos propios para el aseo. · Practicar la limpieza como habito personal basado en el baño diario, uñas recortadas, limpias y sin esmalte, cambio de ropa personal y uso de dotación completa. · Cuando un manipulador padezca alguna enfermedad, debe comunicar inmediatamente a su jefe inmediato la situación, para que evalué y si es el caso temporalmente sea retirado de la actividad mientras mejora su estado de salud, esto con el fin de evitar una posible contaminación de los alimentos. Frente a su labor diaria: · Tener el cabello protegido y recogido · Usar calzado limpio y en concordancia con lo estipulado en la resolución 2674. · Lavarse las manos después de toser o estornudar; tocar monedas; cargar cajas u objetos sucios; ir al baño; rascarse la cabeza y otras partes del cuerpo; saludar; cambio de actividad dentro del servicio de alimentación. · Por ningún motivo debe fumar en las áreas de proceso. · Disponer adecuadamente los residuos sólidos y líquidos.

4. Requisitos higiénicos en la elaboración de alimentos

Los procesos de producción deben garantizar de forma rigurosa la inocuidad y salubridad de los alimentos. Para lograrlo, las materias primas ingresaran a las áreas de producción en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. Si es necesario, las materias primas deberán someterse a operaciones preliminares de adecuación como limpieza, lavado, selección y clasificación para asegurar que las operaciones posteriores de transformación, se realizarán con materias primas de excelente calidad. De otra parte, las instalaciones deben cumplir con un diseño sanitario que consiste en las características que deben reunir las edificaciones, equipos y utensilios en cualquier establecimiento dedicado al procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte, expendio y servido para evitar riesgos en los productos elaborados. Los requisitos higiénicos de producción están fundamentados en las Buenas Prácticas de Manufactura y cubren materias primas, insumos, equipos y demás actividades relacionadas con la fabricación,

preparación, procesamiento, envasado y almacenamiento, aspectos que se integran para garantizar la inocuidad y salubridad de los alimentos.

Al final de la presentación se realiza una evaluación, a los asistentes:

1. Cuándo un Manipulador de Alimentos presenta síntomas de influenza, que medidas precautorias debe tomar el responsable del procesado de alimentos en el área de trabajo?

2. Un manipulador de alimentos, en su puesto de trabajo, por alguna circunstancia sintió deseos de ir al baño. Después de efectuada la acción, retorna a sus labores de manera inmediata, sin tener en cuenta sus “prácticas culturales” como manipulador de alimentos. ·¿Qué hábitos infringió este Manipulador de Alimentos al regresar del baño a su puesto de trabajo de manera inmediata?

ELABORADO POR: **LILIAM LIMA ANAYA**

N y D.

HOGARES SI A LA VIDA

CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSÉ NAZARETH - SUBA		
FECHA: 27/07/2023	**NOMBRE DE LA ACTIVIDAD:** Capacitación BPM	**RESPONSABLE:** Liliam Lima Anaya





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 1

Tema: BPM Lugar: CCT SAN JOSE NAZARETH - SUBA Fecha y hora: 27-JULIO 123

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Angie Zarate	1024175784	CC. Transitorio San Jose Nazaret	AUX COCINA	angiericha2046@hotmail.	3641284 27	Angie Z.
2	Manuela Rivera R	52437238	CCT San José Nazaret.	AUX cocina	—	3209109326	Manuela
3	Adriana Tuta	1003.08823	san José. nasaret	AUX cocina.		3107704396	Adriana
4	Maria Lavalle	4602874		AUX. COCINA			
5	LILIAN CIFUENTES	63492411		AUX			

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.