ACTA No. 005

FECHA: Bogotá, febrero 28 de 2024

HORA: 1:00 pm

LUGAR: Centro de Cuidado Transitorio San José Nazareth – Suba

TEMA: Buenas Prácticas de Manufactura: Requisitos higiénicos en la elaboración de alimentos.

ASISTENTES: Ver registro de firmas

ORDEN DEL DÍA:

1. Presentación del tema, objetivos y alcance
2. Desarrollo del tema
3. Evaluación

DESARROLLO:

1. Mediante presentación en Power Point el profesional en nutrición y dietética presenta y desarrolla la temática al personal operario del servicio de alimentos.

2. Desarrollo del tema

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.

2.1. MANIPULACIÓN Y PREPARACIÓN DE MATERIAS PRIMAS

Para manipular y preparar materias primas es necesario comprender los conceptos requeridos como básicos para el buen desempeño del manipulador de alimentos.

- Materia prima. Es toda sustancia natural o artificial empleada en la manufactura de alimentos, la cual es de utilización directa en el proceso manufacturero.
- Insumo. Se refiere a los ingredientes, envases y empaques para alimentos.
- Las materias primas deben inspeccionarse en el momento de su recepción, con el propósito de garantizar el cumplimiento de los requisitos exigidos por el programa de alimentación.

2.2. CONTAMINACIÓN POR INGREDIENTES:

- Se entiende por ingrediente o insumos, materias carácter secundario empleadas en el proceso de elaboración de alimento para darle las características organolépticas deseadas por el consumidor.
- Los ingredientes como la sal, el azúcar y los condimentos, pueden ser fuentes de contaminación adicional.
- La sal se contamina con microorganismos de los cuales son destacables esporas de bacilos y microorganismos halófilos. Son halófilos porque no los afectan las altas concentraciones salinas. Es por esto por lo que el requerimiento sanitario para el uso de la sal es que esta, no posea un contenido mayor de1000 microorganismos por gramo, de acuerdo con las normas internacionales. En el caso del azúcar esta contiene mohos, cocos, levaduras y bacilos.
- Los condimentos que se añaden a las ensaladas y demás alimentos pueden contribuir al desarrollo microbiano. Es por esto que su control se hace necesario al ser utilizados en el proceso de elaboración de los alimentos.

2.3. ROTACIÓN DE PRODUCTOS:

La utilización de los productos o materias primas para la elaboración de los alimentos se basa especialmente en su fecha de caducidad. Preferentemente los productos que ingresen primero al almacén serán los primeros en emplearse para la elaboración del alimento (sistema PEPS). Sin embargo, es importante tener presente la fecha de vencimiento, ya que ocasionalmente algunos productos que ingresan en un orden posterior serán los primeros en utilizarse por orientaciones del fabricante. Para esto es necesario llevar un control sistemático sobre productos almacenados.

2.4. HIGIENE LOCATIVA CON ÉNFASIS EN DOTACIÓN Y MANTENIMIENTO PREVENTIVO.

La higiene locativa hace referencia a las medidas preventivas de limpieza y desinfección de las áreas de proceso con el fin de dar cumplimiento a los principios de inocuidad alimentaria. Estas medidas preventivas se hacen extensivas a puntos de acceso a las áreas de procesado como puertas, lugares de ventilación y en general, aquellos lugares en donde podrían ingresar cualquier tipo de plaga.

En relación con lo anterior la higiene personal es de obligatorio cumplimiento para el manipulador de alimentos, así como mantener de manera impecable los elementos suministrados como dotación para el desarrollo de sus actividades. También es de riguroso cumplimiento las operaciones de limpieza y desinfección de equipos antes y después del procesado de alimentos y, además, todo equipo empleado para operaciones de elaboración de alimentos debe estar sujeta a un programa de mantenimiento preventivo para que su funcionamiento sea concordante con la calidad tanto de productos como de operaciones.

3. EVALUACIÓN

Una vez se realiza la presentación del tema programado, el profesional en nutrición aplica la siguiente evaluación a cada uno de los operarios del servicio de alimentos.

EVALUACIÓN – REQUISITOS HIGIENICOS DE PRODUCCION DE ALIMENTOS

Nombre:

Fecha:

- Elaborar una explicación sobre el significado de materias primas e insumos.

- ¿Explique cómo un manipulador de alimentos puede poner en riesgo la higiene locativa en las áreas de preparación de alimentos, cuando en forma inconsciente sale y entra del servicio?





Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Realizar constante revisión de las materias primas recibidas en el servicio de alimentos	Operarias servicio alimentos	diaria
Realizar proceso de limpieza y desinfección del servicio de alimentos	Operarias servicio alimentos	diaria

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma

Anexos: Registro de asistencia
Elaboró: Liliam Lima Anaya-Nutricionista y Dietista.

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 12023023863 - 14/08/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: Requisitos higiénicos en la manipulación de alimentos 2. Lugar: C.C.T San José Nazareth-Suba 3. Fecha y hora: 28 - Febrero 124

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	Denis Calavrain	1623782		Aux Cocina	cont	denisCalavrain@gmail.com	300 1863048	
2	Maiken Romero Diaz	21 213 370		Aux cocina	Cont		322 9249617	
3	Wilson López	80819862		Aux Cocina	Cont		314 5747872	
4	Manuela Ruiz	1032477317		Aux cocina	Cont		3209109826	
5	LILIAN LIMA	63452711		N y D	Cont	liliamlima772@	3103100723	
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

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.

Powered by CamScanner