ACTA No 444 Centro Comunidad De Cuidado Corazón Inmaculado De María – 2022

FECHA: Funza, mayo 20 de 2022.

HORA: 14:00 pm. - 14:30 pm.

LUGAR: CCC Corazón Inmaculado De María

TEMA: BPM, claves para la inocuidad de los alimentos y buenas prácticas Covid 19

ASISTENTES: Harold Rivas Serrano – Nutricionista, manipuladores de alimentos (ver planilla de asistencia)

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la actividad.
2. Introducción de la actividad.
3. Actividad para desarrollar.
4. Materiales.
5. Compromisos.
6. Anexos

DESARROLLO:

1. Objetivo: Realizar capacitación sobre las claves para la inocuidad de los alimentos y buenas prácticas Covid 19, según lo estipulado en el cronograma de BPM con los manipuladores de alimentos durante aproximadamente 30 minutos.

2.-Introducción: A principios de los años noventa, la OMS formuló las Diez reglas de oro para la preparación de alimentos inocuos, que se tradujeron y reprodujeron ampliamente. No obstante, se hizo evidente la necesidad de elaborar algo más simple y de aplicación más general. Tras casi un año de consultas con expertos en inocuidad de los alimentos y en comunicación de riesgos,

la OMS presentó en 2001 el póster Cinco claves para la inocuidad de los alimentos, a continuación se describen las 5 claves.

1. Mantenga la limpieza: En general, se recomienda:

- Fregar mientras se prepara la comida, de forma que los microorganismos no tengan posibilidad de multiplicarse;
- Fregar con especial cuidado los utensilios que se utilizan para comer, beber y cocinar que hayan estado en contacto con alimentos crudos o con la boca;
- Higienizar las tablas de cortar y los utensilios que hayan estado en contacto con carne o pescado crudos
- Limpiar y secar los equipos de limpieza, ya que los microorganismos crecen con rapidez en lugares húmedos.

Para fregar después de las comidas, se recomienda:

- Retirar de los utensilios los restos de comida y tirarlos a la basura;
- Fregar con agua caliente y detergente, utilizando un paño limpio o un cepillo para eliminar los restos de comida y la grasa;
- Enjuagar con agua caliente limpia;
- Higienizar los utensilios con agua hirviendo o con una solución desinfectante; y
- Dejar que los platos y utensilios de cocina se sequen al aire, o secarlos con un paño seco y limpio.

2. Separe alimentos crudos y cocinados: En general, se recomienda:

- Separe las carnes rojas, la carne de ave y el pescado crudos de los demás alimentos
- Use equipos y utensilios diferentes, como cuchillos y tablas de cortar, para manipular alimentos crudos
- Conserve los alimentos en recipientes para evitar el contacto entre los crudos y los cocinados

- Al hacer la compra, mantenga separados la carne roja, la carne de ave y el pescado crudos de los demás alimentos.
- En el refrigerador, guarde la carne roja, la carne de ave y el pescado crudos debajo de los alimentos cocinados o listos para el consumo para evitar la contaminación cruzada.
- Guarde los alimentos en recipientes con tapas para evitar el contacto entre los crudos y los cocinados.
- Lave los platos que hayan estado en contacto con alimentos crudos. Utilice un plato limpio para los alimentos cocinados.

3. Cocine completamente

Con una cocción adecuada se pueden matar casi todos los microorganismos peligrosos. Se ha demostrado en estudios que cocinar los alimentos hasta que alcancen una temperatura de 70°C puede contribuir a garantizar su inocuidad para el consumo.

Se recomienda:

- Cocine completamente los alimentos, especialmente las carnes rojas, la carne de ave, los huevos y el pescado
- Hierva los alimentos como sopas y guisos para asegurarse de que han alcanzado los 70°C. En el caso de las carnes rojas y de ave, asegúrese de que los jugos sean claros y no rosados. Se recomienda el uso de un termómetro
- Recaliente completamente los alimentos cocinados

4. Mantenga los alimentos a temperaturas seguras

La zona de peligro es el intervalo de temperaturas que va desde los 5°C hasta los 60°C, en el cual los microorganismos se multiplican con gran rapidez. La refrigeración ralentiza el crecimiento bacteriano. No obstante, incluso cuando los alimentos se conservan en el refrigerador o en el congelador, los microorganismos pueden crecer.

Se recomienda:

- No deje alimentos cocinados a temperatura ambiente durante más de 2 horas

- Refrigere lo antes posible los alimentos cocinados y los perecederos (preferiblemente por debajo de los 5°C)
- Mantenga la comida muy caliente (a más de 60°C) antes de servir
- No guarde alimentos durante mucho tiempo, aunque sea en el refrigerador
- No descongele los alimentos a temperatura ambiente
- Enfríe y guarde rápidamente las sobras.
- Prepare los alimentos en pequeñas cantidades para reducir las sobras.
- Las sobras no deberían guardarse en el refrigerador durante más de 3 días y no se deberían recalentar más de una vez.
- Descongele los alimentos en el refrigerador o en otro lugar fresco.

5. Use agua y materias primas seguras

Las materias primas, entre ellas el agua y el hielo, pueden estar contaminadas con microorganismos y productos químicos peligrosos. Se pueden formar sustancias químicas tóxicas en alimentos dañados y mohosos. El cuidado en la selección de las materias primas y la adopción de medidas simples como el lavado y el pelado pueden reducir el riesgo.

Se recomienda:

- Use agua segura o trátela para que lo sea
- Seleccione alimentos sanos y frescos
- Elija alimentos procesados para su inocuidad, como la leche pasteurizada
- Lave la fruta, la verdura y las hortalizas, especialmente si se van a comer crudas
- No utilice alimentos caducados

3. Actividad a desarrollar:

-Se inicia la capacitación con la aplicación del pretest.
-Se realiza la presentación sobre las claves para la inocuidad de los alimentos y buenas prácticas Covid 19
-Se aclaran dudas e inquietudes
-Se aplica post- test
- Cierre

4. Materiales: Manual de BPM, guía 5 claves para la inocuidad de los alimentos OMS y protocolo para la prevención de la Covid 19, computador, pre y post test.

5. Compromisos.

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Cumplir con todos los requisitos sanitarios para el personal manipulador de alimentos	Manipuladores de alimentos	Durante todos los días.

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

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Harold Rivas Serrano	Nutricionista	CCC Corazón Inmaculado de María	
Fernando Salcedo Méndez	Coordinador encargado	Corazón Inmaculado de María	

Anexos: Registro Fotográfico, planilla de asistencia, pre y post test.

Elaboró: Harold Rivas - Nutricionista

REGISTRO FOTOGRAFICO





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: Claves para la Inocuidad de los alimentos Lugar: Salón de reuniones Fecha y hora: 20/05/2022 14:00- 14:30 PM

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Carlos Andrés Parra	1075517805	CCC Corazón Inmaculado de María	Técnico en cocina	nutricioncccorazon@gmail.com	3045851615	Carlos Parra
2	Anggiellismar Moreli	1127062041	CCC Corazón Inmaculado de María	Auxiliar Servicio Alimentos	nutricioncccorazon@gmail.com	3044867700	Anggiellismar M.
3	Nancy Rocio Moreno	1007473038	CCC Corazón Inmaculado de María	Auxiliar Servicio Alimentos	nutricioncccorazon@gmail.com	3144461931	Nancy Rocio M.
4	Sandra Milena Prada	23637957	CCC Corazón Inmaculado de María	Auxiliar Servicio Alimentos	nutricioncccorazon@gmail.com	3108662625	
5	Amelia Ester Ruiz	36450618	CCC Corazón Inmaculado de María	Auxiliar Servicio Alimentos	nutricioncccorazon@gmail.com	321228206336	
6	Hortensia Rodríguez Díaz	65746822	CCC Corazón Inmaculado de María	Auxiliar Servicio Alimentos	nutricioncccorazon@gmail.com	3115014492	Hortencia R.D.
7	Hna Jennifer Jaramillo	668499	CCC Corazón Inmaculado de María	Auxiliar Servicio Alimentos	nutricioncccorazon@gmail.com	3108796459	
8							
9							
10							

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.



CLAVES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS COVID 19

PRE-TEST

NOMBRE: Amelia e Paz Pacheco

Responda las siguientes preguntas:

1. ¿Por qué se deben separar los alimentos crudos de los cocinados?

   Por que puede producir una contaminación cruzada.

2. ¿Por qué se deben cocinar completamente los alimentos?

   (porque para prevenir algunas bacterias)

CLAVES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS COVID 19

POST-TEST

Responda las siguientes preguntas:

1. ¿Por qué se deben separar los alimentos crudos de los cocinados?

   Pueden producir contaminacion cruzada.

2. ¿Por qué se deben cocinar completamente los alimentos?

   Para Prevenir algunas bacterias



CLAVES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS COVID 19

PRE-TEST

NOMBRE: Hortencia Rodriguez Diaz

Responda las siguientes preguntas:

1. ¿Por qué se deben separar los alimentos crudos de los cocinados?

   para evitar la contaminacion cruzada

2. ¿Por qué se deben cocinar completamente los alimentos?

   para evitar intoxicaciones

CLAVES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS COVID 19

POST-TEST

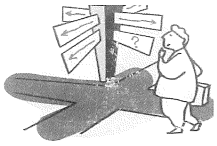
Responda las siguientes preguntas:

1. ¿Por qué se deben separar los alimentos crudos de los cocinados?

   para evitar la contaminacion cruzada

2. ¿Por qué se deben cocinar completamente los alimentos?

   para evitar intoxicaciones



CLAVES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS COVID 19

PRE-TEST

NOMBRE: Angie Lisseth Morelli Leal.

Responda las siguientes preguntas:

1. ¿Por qué se deben separar los alimentos crudos de los cocinados?

   Para evitar la contaminación entre ellas La contaminación cruzada

2. ¿Por qué se deben cocinar completamente los alimentos?

   para evitar intoxicaciones por no cocinar adecuadamente el alimento.

CLAVES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS COVID 19

POST-TEST

Responda las siguientes preguntas:

1. ¿Por qué se deben separar los alimentos crudos de los cocinados?

   Para evitar la contaminacion entre ellas la contaminación cruzada

2. ¿Por qué se deben cocinar completamente los alimentos?

   Para evitar intoxicaciones por no cocinar adecuadamente el alimento.

CLAVES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS COVID 19

PRE-TEST

NOMBRE: Carlos Andrés Parra.

Responda las siguientes preguntas:

1. ¿Por qué se deben separar los alimentos crudos de los cocinados?

   Porque de esa manera se evitan la contaminacion cruzada

2. ¿Por qué se deben cocinar completamente los alimentos?

   Porque a sus altas temperaturas mueren bacterias.

CLAVES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS COVID 19

POST-TEST

Responda las siguientes preguntas:

1. ¿Por qué se deben separar los alimentos crudos de los cocinados?

   para evitar la contaminacion cruzada

2. ¿Por qué se deben cocinar completamente los alimentos?

   a sus altas temperaturas mueren bacterias



CLAVES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS COVID 19

PRE-TEST

NOMBRE: Soumaya Mileo Proda

Responda las siguientes preguntas:

1. ¿Por qué se deben separar los alimentos crudos de los cocinados?

   para que no aya contaminación de los alimentos

2. ¿Por qué se deben cocinar completamente los alimentos?

   para no producir intoxicaciones y mueran los microorg

CLAVES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS COVID 19

POST-TEST

Responda las siguientes preguntas:

1. ¿Por qué se deben separar los alimentos crudos de los cocinados?

   Para que no aya contaminación de alimentos

2. ¿Por qué se deben cocinar completamente los alimentos?

   para ebitar intoxicaciones y mueran los microorganismos