ACTA No 482 Centro Comunidad De Cuidado Corazón Inmaculado De María – 2022

FECHA: Funza, junio 16 de 2022.

HORA: 14:00 pm. - 15:00 pm.

LUGAR: CCC Corazón Inmaculado De María

TEMA: BPM, proceso de compra en alimentos y buenas prácticas Covid 19

ASISTENTES: Claudia Cardozo Ortiz – 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 proceso de compra de alimentos y buenas prácticas Covid 19, según lo estipulado en el cronograma de BPM con los manipuladores de alimentos durante aproximadamente 60 minutos.

2.-Introducción: El **proceso de compra** es el conjunto de etapas por las cuales tu público objetivo pasa antes de ser cliente. Se divide en 4 etapas: aprendizaje y descubrimiento, reconocimiento del problema, consideración de la solución y decisión de compra.
-El contratista debe implementar lo establecido en el instructivo «Compra directa de alimentos por operadores en asociación», documentos y formatos.

-El plan de compras debe contener la información de la programación semanal realizada para la compra y suministro de alimentos requeridos para cada una de las preparaciones contenidas en el ciclo de menú correspondiente, no debe presentar enmendaduras, ni tachones y ante alguna modificación sobre el mismo se debe realizar el registro en la casilla "observaciones".

-El plan de compras debe elaborarse e implementarse de acuerdo con los formatos «Plan de compras consolidado mensual y plan de compras semanal», publicados en el Sistema Integrado de Gestión - SIG, de la página web de la SDIS.

-En la adquisición de productos, se deben incluir alimentos fortificados, por norma nacional, como son la sal (yodo y flúor) y la harina de trigo (hierro, ácido fólico, niacina, vitamina B1 y B2), y libres de bromuro de potasio.

-Los productos de panadería, galletería y bizcochería no deberán contener bromato de potasio en su proceso de fabricación, ni solo, ni en mezclas como aditivo alimentario, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 1528 de 2002, expedida por el Ministerio del Trabajo y Seguridad Social.

-Los derivados lácteos deben cumplir con las especificaciones descritas en la Resolución 2310 de 1986 "Por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos" y aquellas que normas vigentes concordantes, complementarias y modificatorias.

-No se permite la adquisición de leche en polvo en bultos, por el alto riesgo epidemiológico que existe en su manipulación.

-La papa para la preparación de los menús establecidos en las minutas deberá adquirirse lavada o cepillada.

-El Contratista debe adquirir fruta entera para la elaboración de los jugos. El jugo no debe contener saborizantes, colorantes, conservantes, ni estabilizantes artificiales, por lo anterior en caso de utilizar pulpa de fruta debe ser 100% natural sin adición de azúcar garantizando el peso neto establecido para la preparación del jugo.

-Los pescados que se adquieran filete no deben ser apanados ni con aglomerantes.

-El Centro de Protección Social debe contar con los conceptos sanitarios favorables de los proveedores (directos y distribuidores), de pollo, pescado, carne y derivados, leche y derivados, productos a base de huevo y pulpas de fruta. En caso que el proveedor cuente con la gestión de solicitud de visita a la autoridad sanitaria competente, se aceptará si presenta los soportes respectivos.

-Para el caso de los proveedores de pollo, carne y derivados, deben contar el concepto sanitario o la autorización sanitaria vigente emitida por la autoridad sanitaria competente.

-Los conceptos sanitarios no deben tener fecha de expedición superior a un (1) año.

-Se permitirán conceptos favorables con observaciones en el caso de plantas de alimentos visitadas por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA. La fecha de los conceptos no debe ser superior a un año.

-En el marco de la emergencia sanitaria por causa del coronavirus COVID-19, el concepto sanitario de los proveedores puede tener fecha de expedición mayor a un año, sin embargo, el proveedor debe realizar la solicitud de visita ante la autoridad sanitaria competente.

-Todos los productos envasados y empacados deben cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y aquellas que la complementen o modifiquen, o las normas específicas de cada producto. En caso que los productos cárnicos se adquieran en expendios de carne, el rótulo del producto deberá contar con la información mínima: proveedor, dirección del proveedor, tipo de alimento (corte).

-En caso que el Centro de Protección Social cuente con granja o huerta, y los alimentos sean destinado para autoconsumo en la unidad operativa, estos deben estar rotulados en el servicio de alimentación con la información mínima del alimento: nombre del alimento y fecha de recolección (su consumo debe ser menor a 8 días).

- El plan de compras debe elaborarse e implementarse de acuerdo a lo establecido en el procedimiento entrega de apoyos alimentarios a servicios sociales de la SDIS, publicado en la página web de la entidad.

-El helado debe presentar en su rotulado la descripción de peso en gramos.

-Se deberán adquirir los alimentos de todos los grupos (carnes, lácteos, abarrotes, fruver) para las preparaciones de mínimo tres (3) días de operación.

-El plan de compras debe ser acorde a la minuta de alimentos (ciclo de menús, análisis nutricionales y minuta patrón) avalados por la Subdirección de nutrición.

-Así mismo, se deben implementar los instructivos y formatos que comprenden el procedimiento «Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales» en las diferentes etapas del servicio: a. instructivo recibo de alimentos, b. instructivo almacenamiento de alimentos, c. instructivo preparación de alimentos, d. instructivo servido y distribución de alimentos e. instructivo compra directa de alimentos para operadores, que comprenden las Buenas Prácticas de Manufactura, documentos que deben ser aplicados a partir del primero día de la prestación del servicio social.

3. Actividad a desarrollar:

-Se inicia la capacitación con la aplicación del pretest.
-Se realiza la presentación BPM, proceso de compra en alimentos y buenas prácticas Covid 19
-Se aclaran dudas e inquietudes
-Se aplica post- test
- Cierre

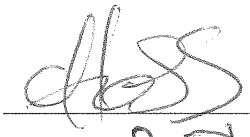
4. Materiales: Manual de BPM, guía 5 claves para la inocuidad de los alimentos OMS y protocolo para la prevención de la Covid 19, computador, pre y post test.

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 julio

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Claudia Cardozo Ortiz	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: Claudia Cardozo - 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: BPM, proceso de compra en alimentos y buenas prácticas Covid 19 Lugar: Salón de reuniones Fecha y hora: 16/06/2022 14:00-15:00 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	
2	Anggiellismar Moreli	1127062041	CCC Corazón Inmaculado de María	Auxiliar Servicio Alimentos	nutricioncccorazon@gmail.com	3044867700	
3	Nancy Rocio Moreno	1007473038	CCC Corazón Inmaculado de María	Auxiliar Servicio Alimentos	nutricioncccorazon@gmail.com	3144461931	
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	3212282033	
6	Hortensia Rodríguez Díaz	65746822	CCC Corazón Inmaculado de María	Auxiliar Servicio Alimentos	nutricioncccorazon@gmail.com	3115014492	
7							
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.





PROCESO DE COMPRA EN ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS COVID 19
PRE-TEST

NOMBRE: Carlos Parra

1. ¿Defina el proceso de compra?

Es el conjunto de etapas objetivos para cada criterio cómo debe Tener en cuenta.

2. Al momento de realizar el proceso de compra que aspecto se debe tener en cuenta

La minuta.
- Proporción semanal
- Productos optimos consumo

PROCESO DE COMPRA EN ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS COVID 19
POST-TEST

1. ¿Defina el proceso de compra?

Es el conjunto de etapa. Por la cuales. tu publico objetivo escoge su alimento.

2. Al momento de realizar el proceso de compra que aspecto se debe tener en cuenta

Minuta
Proporción semanal
- alimento en buen estado.

PROCESO DE COMPRA EN ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS COVID 19
PRE-TEST

NOMBRE: Amelia Ruiz Pacheco

1. ¿Defina el proceso de compra?

es ex conjuntos de etapas por las cuales cuyos objetivos pasa de sus cientes aprendisaje y des cubrimiento x conocimiento.

2. Al momento de realizar el proceso de compra que aspecto se debe tener en cuenta

La minuta. con septos sanitarios
programacion semanal.
productos en optimas condiciones
contenido nutricional-correspondiente.

PROCESO DE COMPRA EN ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS COVID 19
POST-TEST

1. ¿Defina el proceso de compra?

es el conjunto nutricional de compras.
etapas. por las cuales cuyo objetivos.
pasa de sus criente a prendisaje. y des
cubrimientos economicos.

2. Al momento de realizar el proceso de compra que aspecto se debe tener en cuenta

La minuta. con septos sanitarios
Programacion semanal.
productos en optimas condiciones
contenido nutricional correspondiente.

PROCESO DE COMPRA EN ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS COVID 19
PRE-TEST

NOMBRE: Hostencia Rodriguez Diaz

1. ¿Defina el proceso de compra?

Es el conjunto de etapas por las cuales
tu publico objetivo pasa antes de ser cliente,
aprendizaje conocimiento y descubrimiento
reconocimiento del problema

2. Al momento de realizar el proceso de compra que aspecto se debe tener en cuenta

la minuta
programacion semanal
producto optimas condiciones
contenido nutricional correspondiente
concepto sanitario

PROCESO DE COMPRA EN ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS COVID 19
POST-TEST

1. ¿Defina el proceso de compra?

Es el conjunto de etapas por las cuales
tu publico objetivo pasa antes de ser cliente,
aprendizaje, conocimiento, y descubrimiento,
reconocimiento, del problema

2. Al momento de realizar el proceso de compra que aspecto se debe tener en cuenta

la minuta
Programacion semanal
Producto optimas condiciones
contenido nutricional correspondiente
concepto Sanatirio



PROCESO DE COMPRA EN ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS COVID 19
PRE-TEST

NOMBRE: Sandra Milena Prada R

1. ¿Defina el proceso de compra?

Es el conjunto de tapas objetivo Pasa o cer ciclo Pasa a aprendsaje y el conocimiento del plobsema

2. Al momento de realizar el proceso de compra que aspecto se debe tener en cuenta

- La minuta
- Programacion semanal
- Producto en optimos condiciones.
- contenido Nutricional coresponditte
- concecto sanitarios

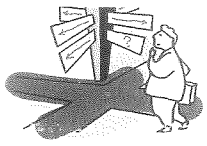
PROCESO DE COMPRA EN ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS COVID 19
POST-TEST

1. ¿Defina el proceso de compra?

Es el conjunto de tapas concendedentes publicos objetivos corresponditentes de ploblemas

2. Al momento de realizar el proceso de compra que aspecto se debe tener en cuenta

- La minuto
- Programacion semanal
- Productos en ultimos condicionxs
- contenido nutricional corresponditte
- concecto. sanitarios



PROCESO DE COMPRA EN ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS COVID 19
PRE-TEST

NOMBRE: Angelisma Morelli Leal

1. ¿Defina el proceso de compra?

Es el conjunto de etapas por las cuales el público objetivo pasa antes de ser clientes, Aprendizaje y descubrimiento reconocimiento del problema.

2. Al momento de realizar el proceso de compra que aspecto se debe tener en cuenta

- La minuta.
- Programación semanal
- Producto en optimas condiciones
- Contenido Nutricional correspondientes
- Conceptos Sanitarios.

PROCESO DE COMPRA EN ALIMENTOS Y BUENAS PRÁCTICAS COVID 19
POST-TEST

1. ¿Defina el proceso de compra?

Es el conjunto de etapas por las cuales el publico objetivo pasa Ates de Ser clientes, Aprendizaje y descubrimiento Reconocimiento del problema.

2. Al momento de realizar el proceso de compra que aspecto se debe tener en cuenta

- La minuta
- Programación semanal
- Producto en optimas condiciones
- Contenido Nutricional correspondientes
- Conceptos Sanitarios