ACTA N°

FECHA: Bogotá, junio 30 de 2023.

HORA: 01:00 p.m. - 02:00 pm.

LUGAR: Centro de Cuidado Transitorio Cundinamarca

TEMA: Capacitación BPM – Prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos.

ASISTENTES: Lista de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Realización del pre test.
2. Socialización del tema: prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos.
3. Realización Post test.

DESARROLLO:

1. Se da inicio a la capacitación, realizando el pre test, que se encuentra en el siguiente enlace: https://forms.gle/iNuDghTap9QPS3QF6, con los siguientes resultados:

NOMBRE COMPLETO	CARGO	PUNTAJE
Katherine Caballero Rodríguez	Auxiliar de servicios generales	4 /4
Carmen Alicia Rico Salcedo	Auxiliar de cocina	4 /4
Leydi Maryuri Romero Useche	Auxiliar de servicios generales	4 /4
Ana Beatriz Leguizamón Olarte	Auxiliar de servicios generales	3 /4
Diana Paola Puerto López	Auxiliar de cocina	3 /4
Ana Carolina Calderón León	Auxiliar de servicios generales	4 /4
Ana Marcela Osorio Pérez	Auxiliar de cocina	3 /4
Yulibeth Herrera Gómez	Auxiliar de cocina	4 /4
Luis Eduardo Achury	Auxiliar de servicios generales	4 /4

2. Se socializa que las prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos son todos los procesos y procedimientos para garantizar la inocuidad de los alimentos, además son fundamentales para garantizar la seguridad alimentaria y prevenir la propagación de enfermedades transmitidas por los alimentos. Aquí hay algunas prácticas clave que se deben seguir:

1. Limpieza personal: Los manipuladores de alimentos deben mantener una buena higiene personal. Esto incluye lavarse las manos regularmente con agua y jabón, especialmente antes de manipular alimentos, después de ir al baño, después de tocar superficies sucias y después de tocarse la cara o el cabello. También se recomienda usar ropa limpia y adecuada, como delantales y gorros para el cabello, para evitar la contaminación.

2. Manipulación adecuada de alimentos crudos y cocidos: Los alimentos crudos, como carnes, aves, pescados y mariscos, deben almacenarse por separado de los alimentos cocidos y listos para comer para evitar la contaminación cruzada. Se deben utilizar utensilios y tablas de cortar diferentes para alimentos crudos y cocidos, o lavarlos cuidadosamente entre usos. Además, se deben cocinar los alimentos a temperaturas seguras para matar las bacterias y otros microorganismos dañinos.

3. Almacenamiento seguro de alimentos: Los alimentos deben almacenarse adecuadamente para prevenir el crecimiento de bacterias y otros microorganismos. Los alimentos perecederos deben refrigerarse a temperaturas seguras (generalmente por debajo de los 4 °C) para retardar el crecimiento de bacterias. Asimismo, se deben respetar las fechas de caducidad y consumir los alimentos antes de que expiren.

4. Limpieza y desinfección de superficies: Todas las superficies y utensilios de cocina deben mantenerse limpios y desinfectados. Las áreas de preparación de alimentos, las tablas de cortar, los cuchillos y otros utensilios deben lavarse con agua caliente y jabón, y luego desinfectarse regularmente. Esto ayuda a prevenir la contaminación cruzada y la proliferación de bacterias.

5. Manipulación adecuada de desechos: Los desechos y residuos generados durante la preparación de alimentos deben desecharse de manera adecuada. Se deben utilizar contenedores de basura cerrados y separar los desechos orgánicos de los reciclables para mantener un ambiente limpio y prevenir la atracción de plagas.

3. Posterior a la socialización, se solicita diligenciar el post test que se encuentra con el siguiente enlace: https://forms.gle/oFSchkFFzqjbVz8dA, con los siguientes resultados.

NOMBRE COMPLETO	CARGO	PUNTAJE
Leydi Maryuri Romero Useche	Auxiliar de servicios generales	4 /4
Ana Beatriz Leguizamón Olarte	Auxiliar de servicios generales	4 /4
Diana Paola Puerto López	Auxiliar de cocina	4 /4

Ana Carolina Calderón León	Auxiliar de servicios generales	4 /4
Katherine Caballero Rodríguez	Auxiliar de servicios generales	4 /4
Ana Marcela Osorio Pérez	Auxiliar de cocina	4 /4
Carmen Alicia Rico Salcedo	Auxiliar de cocina	4 /4
Yulibeth Herrera Gómez	Auxiliar de cocina	4 /4
Luis Eduardo Achury	Auxiliar de servicios generales	4 /4

Cierre de brechas:

NOMBRE COMPLETO	CARGO	PUNTAJE PRE TEST	PUNTAJE POST TEST	CIERRE DE BRECHAS
Katherine Caballero Rodríguez	Auxiliar de servicios generales	4 /4	4 /4	0
Carmen Alicia Rico Salcedo	Auxiliar de cocina	4 /4	4 /4	0
Leydi Maryuri Romero Useche	Auxiliar de servicios generales	4 /4	4 /4	0
Ana Beatriz Leguizamón Olarte	Auxiliar de servicios generales	3 /4	4 /4	1
Diana Paola Puerto López	Auxiliar de cocina	3 /4	4 /4	1
Ana Carolina Calderón León	Auxiliar de servicios generales	4 /4	4 /4	0
Ana Marcela Osorio Pérez	Auxiliar de cocina	3 /4	4 /4	1
Yulibeth Herrera Gómez	Auxiliar de cocina	4 /4	4 /4	0
Luis Eduardo Achury	Auxiliar de servicios generales	4 /4	4 /4	0

Se observa que los conceptos están claros, sin embargo, hay dudas en el tema del perfil del manipulador, en donde se encontraron la mayor cantidad e errores del pre- test.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Garantizar las prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos.	Personal manipulador de alimentos y de servicios generales (cuando aplique)	En el desarrollo de sus funciones.

CONVOCATORIA. No se propone una nueva reunión.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Andrea Paola Camacho	Nutricionista	CCT Cundinamarca	Andrea Paola Camacho F.

Anexos: Lista de asistencia - Listados de pre y post test.
Elaboró: Andrea Paola Camacho - Nutricionista

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 2

Tema: Practicas higienicas en la manipulacion de alimentos Lugar: cct Cundinamarca Fecha y hora: 30/06/2023

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Paola Acosta	1022361748	cct cundinamarca	OP cocina	— o —	3214558400	Paola Acosta
2	Carmen Rico	32753492	cct cundinamarca	op cocinera	—	3133181430	Carmen Rico
3	Beatriz Lejoizamon	1013618967	cct cundinamarca	S generales	— o —	3125016340	Beatriz Lejoizamon
4	Ana Carolina Cabrera	1012373816	cct cundinamar.	S Generales	—	3225174590	Ana Carolina Cabrera
5	Katherine Caballero	52936999	cct cundinamarca	S Generales	—	3157071140	Katherine Caballero
6	Leidy Romero	1024557218	cct cundinamarca	S Generales	— o —	3048273505	Leidy R.
7	Ana M. Osorio	1005438054	Cct Cundinamarca	Aux Cocina	—	3143722900	Ana O.
8	Yulibeth Herrera	1019022679	cct cundinamarca	op Cocina	—	3164154577	Yulibeth
9	Luis Gomez Arteaga	80215305	cct cundinamarca	S.G.	—	3052188146	Luis Gomez

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.

Registro Fotográfico	Nombre de la actividad
Responsable Andrea Paola Camacho Florez Fecha: 30 de junio de 2023	Buenas prácticas de manufactura Prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos

PRE TEST

Marca temporal	NOMBRE COMPLETO	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	¿Qué significa para usted las prácticas higiénicas e la manipulación de alimentos ?	El uniforme del manipulador de alimentos no interfiere en la preparación de alimentos	Se puede usar el mismo cuchillo y tabla tanto para un pollo como para una zanahoria sin lavarlos entre uso y uso	La tapa de la caneca de desechos puede permanecer abierta, esto no interfiere con la preparación de alimentos.	PUNTAJE
6/30/2023 13:12:12	Katherine Caballero Rodriguez	52936999	Auxiliar de servicios generales	Es para no contaminar los alimentos	FALSO	FALSO	FALSO	4 /4
6/30/2023 13:12:20	Carmen Alicia Rico Salcedo	32753492	Auxiliar de cocina	Cumplir bpm	FALSO	FALSO	FALSO	4 /4
6/30/2023 13:13:22	Leydi Maryuri Romero Useche	1024557218	Auxiliar de servicios generales	Son buenas prácticas de mano factura tanto par servicio generales como para cocina	FALSO	FALSO	FALSO	4 /4
6/30/2023 13:13:53	Ana Beatriz Leguizamon Olarte	1013618967	Auxiliar de servicios generales	Limpieza para tramitir enfermedad	VERDADERO	FALSO	FALSO	3 /4
6/30/2023 13:14:05	Diana Paola Puerto Lopez	1022351748	Auxiliar de cocina	El cuidado y la inocuidad al momento de preparar o alistar alimentos	VERDADERO	FALSO	FALSO	3 /4
6/30/2023 13:15:22	Ana Carolina Calderon Leon	1012373046	Auxiliar de servicios generales	La axepcia q se tiene para manipular las comidas	FALSO	FALSO	FALSO	4 /4
6/30/2023 13:20:32	Ana Marcela Osorio Perez	1005438054	Auxiliar de cocina	Mantener las buenas higienes al manipular un alimento ya que de esto depende que el alimento no se contaminen y los microorganismos no lo toquen debemos tener el mayor cuidado lavado de manos constante al manipular el alimento	VERDADERO	FALSO	FALSO	3 /4
6/30/2023 13:12:36	Yulibeth Herrera Gomez	1019022679	Auxiliar de cocina	Son los procedimientos de las bpm	FALSO	FALSO	FALSO	4 /4
6/30/2023 13:17:12	Luis Eduardo Achury	80215355	Auxiliar de servicios generales	Todo lo que tiene que ver con los alimentos y buenas prácticas	FALSO	FALSO	FALSO	4 /4

POST TEST

Marca temporal	NOMBRE COMPLETO	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	¿Qué significa para usted las prácticas higiénicas e la manipulación de alimentos ?	El uniforme del manipulador de alimentos no interfiere en la preparación de alimentos	Se puede usar el mismo cuchillo y tabla tanto para un pollo como para una zanahoria sin lavarlos entre uso y uso	La tapa de la caneca de desechos puede permanecer abierta, esto no interfiere con la preparación de alimentos.	PUNTAJE
6/30/2023 13:27:14	Leydi Maryuri Romero Useche	1024557218	Auxiliar de servicios generales	Buenas prácticas de manufactura y que todo esté inocuo para un servicio libre de contaminación	FALSO	FALSO	FALSO	4 /4
6/30/2023 13:28:32	Ana Beatriz Leguizamon Olarte	1013618967	Auxiliar de servicios generales	Buena plática de aseo	FALSO	FALSO	FALSO	4 /4
6/30/2023 13:29:35	Diana Paola Puerto Lopez	1022351748	Auxiliar de cocina	Todos los procesos que se realizan durante el proceso y la preparación de alimentos	FALSO	FALSO	FALSO	4 /4
6/30/2023 13:30:08	Ana Carolina Calderon Leon	1012373046	Auxiliar de servicios generales	Cuidados en limpieza q debes de tener para la manipulación de alimentos	FALSO	FALSO	FALSO	4 /4
6/30/2023 13:30:09	Katherine Caballero Rodriguez	52936999	Auxiliar de servicios generales	Hacer todos los procesos con buena higiene para que no se contaminen los alimentos	FALSO	FALSO	FALSO	4 /4
6/30/2023 13:35:07	Ana Marcela Osorio Perez	1005438054	Auxiliar de cocina	Buenas prácticas al manipular un alimento ya que con esto se tiene el mayor cuidado para que el alimento no se contamine se debe tener en cuenta el lavado de mano constante por cada manipulación de alimentos	FALSO	FALSO	FALSO	4 /4
6/30/2023 13:37:17	Carmen Alicia Rico Salcedo	32753492	Auxiliar de cocina	Es un proceso para garantizar la inocuidad de los alimentos	FALSO	FALSO	FALSO	4 /4
6/30/2023 13:25:07	Yulibeth Herrera Gomez	1019022679	Auxiliar de cocina	Procesos y procedimientos para garantizar la inocuidad	FALSO	FALSO	FALSO	4 /4
6/30/2023 13:33:27	Luis Eduardo Achury	80215355	Auxiliar de servicios generales	Los procesos para evitar que los alimentos se contaminen	FALSO	FALSO	FALSO	4 /4