

ACTA N°

FECHA: Bogotá, octubre 25 de 2023.

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

LUGAR: Centro de Cuidado Transitorio Cundinamarca

TEMA: Capacitación BPM – Proceso de preparación de alimentos.

ASISTENTES: Lista de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Proceso de preparación de alimentos.

DESARROLLO:

1. Se da inicio socializando que el objetivo del encuentro es afianzar las actividades para la preparación de alimentos, se realiza por medio de una presentación en la cual se encuentra que, siempre es necesario tener en cuenta que para este proceso primero verificar el desglose de la minuta para prelistar los alimentos requeridos, de acuerdo a la cantidad de personas proyectadas en el servicio. Este desglose se encuentra como descripción del grupo de WhatsApp y contiene todos los alimentos a utilizar.

Resalta la importancia de evitar la contaminación cruzada que es el proceso mediante el cual los microorganismos u otras sustancias ajenas, como los alérgenos, se transfieren de forma no intencional de un alimento u objeto a otro alimento, con efectos perjudiciales para la salud. Por tanto, se debe tener en cuenta las temperaturas seguras las cuales son que es menor a 5° C o mayor a 60° C. se recuerda que los alimentos no se pueden preparar con mucho tiempo de antelación, dado que solo pueden estar a temperatura ambiente 25 minutos máximo.

Dada la importancia de realizar seguimiento a calidad de los alimentos, se hace necesaria la toma de muestras de todos los alimentos ofrecidos en el ciclo de menús, de manera diaria antes de realizar el servido de alimentos y teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

- Antes de realizar la toma de muestras, el personal manipulador debe realizar lavado de manos.

- La toma de la muestra debe realizarse con utensilios diferentes para cada tipo de alimento, nunca directamente con la mano o con el mismo utensilio.
- Para la toma de muestras se deben usar bolsas de polietileno de cierre hermético tipo sello pack o ziplock o sello clic, de baja densidad que protejan completamente la integridad del alimento, evitar cualquier tipo de contaminación de material. Estas bolsas no pueden ser reutilizables.
- Se debe diligenciar el formato de toma de muestras.

Después de la cocción de los alimentos se debe diligenciar el formato de preparación de alimentos, el cual al finalizar el día debe contener todos los alimentos servidos.

Para finalizar se recuerda los formatos que los formatos de temperaturas de congelación y refrigeración son responsabilidad del encargado de bodega, y en su ausencia del personal manipulador de alimentos.

Se observa que en general se tenía claro el procedimiento de preparación de alimentos.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Cumplir con los procedimientos estipulados en el proceso de preparación 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	

Anexos: Lista de asistencia.

Elaboró: Andrea Paola Camacho - Nutricionista

1. Tema: BPM - Proceso de preparación de planilla

2. Lugar: CCT Cundinamarca

3. Fecha y hora: 25/10/23 1:00pm

4. Item	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	Diana Paola Puerto L	1022361748	CCT Cundinamarca	OP. cocina	contratista	Pargoby28@gmail	3214558400	Diana Puerto
2	Yuli Ruiz	1.013.783.411	CCT Cundinamarca	OP. cocina	contratista	Yulierrez12@hotmail	3138809000	Yuli Ruiz
3	Beatriz Leguizamón O	1013618962	CCT Cundinamarca	SG	contratista	— o —	3125016340	Beatriz
4	Yolibeth Herrera	1019.022679	CCT Cundinamarca	op cocina	Contratista	— o —	3164154577	Yolibeth
5	Fernando Pico S	32753492	Contratista	Cocina	Contratista	— o —	3133181430	Fernando
6	Nhonda Lorena	1110117385	Contratista	S.G.	Contratista	— o — o —	3175784496	Nhonda Lorena
7	Luis GUARDINO ACHURY	8024535	Contratista	S.G.	Contratista	— o —	3053188146	Luis GUARDINO ACHURY
8	Katherine Caballero	92936999	CCT Cundinamarca	S.G.	Contratista	— o —	3152071140	Katherine
9	Ana Marcela Osorio	60543054	CCT Cundinamarca	Aux C.	Contratista	— o —	3143722900	Ana O.
10	Sambal Pablo Truño	101299080	CCT Cundinamarca	Aux Cocina	Contratista	— o —	3013506579	Sambal P.
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								



Registro Fotográfico	Nombre de la actividad
Responsable Andrea Paola Camacho Florez Fecha: 25 de octubre de 2023	Buenas prácticas de manufactura Proceso de preparación de alimentos.
	
	