ACTA N° 229

FECHA: Bogotá, mayo, 21 de 2024.

HORA: 02:30 p.m. - 03:30 p.m.

LUGAR: Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María.

TEMA: Cualificación en BPM – Control de procesos y equipos

ASISTENTES: David Esteban Perdomo Sossa – Nutricionista
Hna. Anabelly Cadena – Coordinadora
Manipuladores de alimentos (Planilla de asistencia)

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo
2. Introducción a la actividad
3. Desarrollo del tema
4. Materiales a utilizar

DESARROLLO:

1. Objetivo

El objetivo general de esta capacitación es proporcionar a los auxiliares de cocina de la Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María los conocimientos y habilidades necesarios para manejar de manera eficiente y segura los procesos y equipos en la cocina. Se busca asegurar que todos los auxiliares estén familiarizados con las mejores prácticas en el uso

y mantenimiento de los equipos, así como con los procedimientos estandarizados para garantizar la calidad y seguridad alimentaria, contribuyendo así a la mejora continua del servicio de alimentación en la comunidad.

2. Introducción a la actividad

En el marco del plan de capacitación anual diseñado para mejorar continuamente la calidad del servicio de alimentación en la Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María, se llevó a cabo una capacitación titulada "Control de Procesos y Equipos". Esta sesión, dirigida a los auxiliares de cocina, tuvo lugar el 21 de mayo de 2024, desde las 2:30 PM hasta las 3:30 PM.

El propósito de esta capacitación fue fortalecer las competencias del personal en relación con el manejo y mantenimiento de los equipos de cocina, así como en la aplicación de procedimientos estandarizados para asegurar la calidad y seguridad en la preparación de alimentos. La formación estuvo enfocada en dotar al equipo de conocimientos prácticos y teóricos que les permitan optimizar su desempeño diario, garantizando así un servicio eficiente y seguro para los residentes de la comunidad.

La capacitación se enmarca en el compromiso de la comunidad de cuidado Corazón Inmaculado de María con la excelencia y la mejora continua, asegurando que todos los miembros del equipo estén adecuadamente formados y preparados para enfrentar los desafíos diarios en la gestión de la cocina.

3. Desarrollo del tema

La capacitación sobre "Control de Procesos y Equipos" se desarrolló en varios segmentos, abordando aspectos clave para el correcto funcionamiento y manejo de la cocina. Los puntos principales tratados fueron:

a. Introducción a los Procesos de Cocina:

Se explicó la importancia de seguir procesos estandarizados en la cocina para garantizar la consistencia y calidad de los alimentos. Los procesos estandarizados permiten una producción eficiente y segura de los alimentos, asegurando que cada plato se prepare de acuerdo a los mismos criterios de calidad y seguridad. Además, se enfatizó la relevancia de la higiene y seguridad alimentaria en cada paso del proceso, desde la recepción de los ingredientes hasta la entrega del producto final, subrayando cómo estos aspectos contribuyen a prevenir enfermedades y mantener altos estándares de salud pública.

b. Manejo de Equipos de Cocina:

Se presentó una lista detallada de los equipos más utilizados en la cocina, describiendo sus funciones y características. Durante esta sección, los auxiliares recibieron una

guía completa sobre el uso adecuado de equipos como hornos, estufas, licuadoras, y refrigeradores. Se realizaron demostraciones prácticas que permitieron a los participantes familiarizarse con cada equipo, entender sus funcionalidades y aprender cómo operarlos de manera segura y eficiente. Este segmento fue clave para asegurar que todos los miembros del equipo puedan utilizar los equipos de cocina de manera competente.

c. Mantenimiento y Limpieza de Equipos:

Se discutieron las mejores prácticas para el mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos. Se proporcionaron instrucciones específicas para la limpieza diaria y periódica de los diferentes aparatos, destacando la importancia de evitar contaminaciones cruzadas. Además, se ofrecieron consejos sobre cómo detectar y solucionar problemas comunes antes de que se conviertan en fallas mayores, prolongando así la vida útil de los equipos y garantizando su funcionamiento óptimo. El mantenimiento regular no solo asegura la eficiencia operativa, sino que también contribuye significativamente a la seguridad alimentaria.

d. Seguridad en el Uso de Equipos:

Se enfatizó la necesidad de seguir las normas de seguridad para prevenir accidentes en la cocina. Los auxiliares fueron instruidos sobre los procedimientos de emergencia y el uso de equipos de protección personal (EPP), como guantes, delantales y protectores oculares. Se revisaron las prácticas de manejo seguro para evitar lesiones y se subrayó la importancia de estar siempre atentos y cumplir con los protocolos de seguridad establecidos. Este segmento fue fundamental para reforzar la cultura de seguridad en el lugar de trabajo, minimizando los riesgos de accidentes y garantizando un entorno de trabajo seguro para todos.

e. Monitoreo y Control de Procesos:

Se introdujeron métodos para el monitoreo continuo de los procesos de cocción y almacenamiento. Los auxiliares aprendieron a utilizar registros y controles de calidad para documentar y asegurar que se cumplan los estándares establecidos. Se discutieron técnicas de monitoreo, como el uso de termómetros para verificar temperaturas adecuadas y la implementación de listas de verificación para asegurar el cumplimiento de los procedimientos. Este enfoque sistemático permite detectar y corregir cualquier desviación en tiempo real, garantizando la consistencia y seguridad de los alimentos servidos.

f. Resolución de Problemas y Mejora Continua:

Se discutieron estrategias para identificar y resolver problemas comunes en la cocina. Los auxiliares fueron capacitados para abordar desafíos operativos de manera proactiva y eficaz, promoviendo una cultura de mejora continua. Se alentó a los participantes a compartir sus experiencias y sugerencias para optimizar los procesos y equipos. Este enfoque participativo no solo fomenta la innovación y la eficiencia, sino que también fortalece el sentido de pertenencia y

compromiso del personal con los objetivos de la comunidad. Al final de esta sección, se subrayó la importancia de la comunicación abierta y la colaboración en equipo para lograr una mejora constante en el servicio de alimentación.

Cada sección de la capacitación incluyó una combinación de teoría y práctica, permitiendo a los auxiliares de cocina no solo entender los conceptos, sino también aplicarlos en situaciones reales. La sesión concluyó con una ronda de preguntas y respuestas, donde los participantes pudieron aclarar dudas y compartir sus experiencias y sugerencias para futuras capacitaciones.

4. Materiales a utilizar

- Manuales de usuario de los equipos de cocina y guías de procedimientos estandarizados.
- Equipos de Cocina:
- Termómetros de cocina para enseñar el monitoreo de temperaturas
- Equipos de Protección Personal (EPP):

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
No se generaron compromisos	No aplica	No aplica

CONVOCATORIA. No se convocarán nuevas reuniones.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
David Esteban Perdomo	Nutricionista	CC Corazón Inmaculado de María	
Hna. Anabelly Cadena	Coordinadora	CC Corazón Inmaculado de María	

Anexos: Listado de asistencia y registro fotográfico

Elaboró: David Esteban Perdomo Sossa - Nutricionista

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 I2023023863 - 14/08/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: Control de procesos y equipos - BPM. 2. Lugar: Comunidad Ciudadela Corazón María 3. Fecha y hora: 21/05/2024 2:30 - 3:30 pm

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	Jefferson Ramos Castillo	1015464532	CCC Corazón Inmaculado de María	Tecnico en servicio de alimentos	planta	nutricioncccorazon@gmail.com	3197302225	
2	Sandra Milena Prada	23637957	CCC Corazón Inmaculado de María	Auxiliar Servicio Alimentos	planta	nutricioncccorazon@gmail.com	3108662625	
3	Hortensia Rodríguez Díaz	65746822	CCC Corazón Inmaculado de María	Auxiliar Servicio Alimentos	planta	nutricioncccorazon@gmail.com	3115014492	
4	Érica García Ramírez	1099547618	CCC Corazón Inmaculado de María	Auxiliar Servicio Alimentos	planta	nutricioncccorazon@gmail.com	3224572770	
5	Paola Patricia Idarraga Garcia	1036222888	CCC Corazón Inmaculado de María	Auxiliar Servicio Alimentos	planta	nutricioncccorazon@gmail.com	3138398923	
6	Hna, Jenny Jaramillo	6684499	CCC Corazón Inmaculado de María	Auxiliar Servicio Alimentos	planta	nutricioncccorazon@gmail.com	3144205259	

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.

Funza, 21 de mayo de 2024

Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María
Convenio: 7457 de 2021
Componente: Nutrición y salubridad
Obligación Técnica No: 13
Tema: Cualificación control de plagas
Profesional: David Esteban Perdomo Sossa - Nutricionista



Funza, 21 de mayo de 2024

Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María
Convenio: 7457 de 2021
Componente: Nutrición y salubridad
Obligación Técnica No: 13
Concepto: Pre Test
Mes de Aplicación: Mayo de 2024
Profesional: David Esteban Perdomo Sossa

Nombre: Hortensia Rodriguez - Diaz

Cargo: Aux. Cocina

¿El control de procesos y equipos en un servicio de alimentos implica asegurarse de que los alimentos se almacenen a la temperatura adecuada para prevenir la contaminación y el deterioro?

Verdadero __ / Falso X

¿El control de procesos y equipos en un servicio de alimentos requiere mantener registros detallados de la temperatura de los equipos de cocina durante la preparación y almacenamiento de alimentos?

Verdadero X / Falso __

¿El control de procesos y equipos en un servicio de alimentos no es necesario si se siguen prácticas básicas de higiene en la manipulación de alimentos?

Verdadero X / Falso __

Funza, 21 de mayo de 2024

Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María
Convenio: 7457 de 2021
Componente: Nutrición y salubridad
Obligación Técnica No: 13
Concepto: Pre Test
Mes de Aplicación: Mayo de 2024
Profesional: David Esteban Perdomo Sossa

Nombre: Harlenes Rodriguez Ortiz

Cargo: Aux. Cocina

¿El control de procesos y equipos en un servicio de alimentos implica asegurarse de que los alimentos se almacenen a la temperatura adecuada para prevenir la contaminación y el deterioro?

Verdadero X / Falso __

¿El control de procesos y equipos en un servicio de alimentos requiere mantener registros detallados de la temperatura de los equipos de cocina durante la preparación y almacenamiento de alimentos?

Verdadero X / Falso __

¿El control de procesos y equipos en un servicio de alimentos no es necesario si se siguen prácticas básicas de higiene en la manipulación de alimentos?

Verdadero X / Falso __

Funza, 21 de mayo de 2024

Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María
Convenio: 7457 de 2021
Componente: Nutrición y salubridad
Obligación Técnica No: 13
Concepto: Pre Test
Mes de Aplicación: Mayo de 2024
Profesional: David Esteban Perdomo Sossa

Nombre: Jenny Jaramillo
Cargo: Aux. cocina.

¿El control de procesos y equipos en un servicio de alimentos implica asegurarse de que los alimentos se almacenen a la temperatura adecuada para prevenir la contaminación y el deterioro?

Verdadero X / Falso __

¿El control de procesos y equipos en un servicio de alimentos requiere mantener registros detallados de la temperatura de los equipos de cocina durante la preparación y almacenamiento de alimentos?

Verdadero __ / Falso X

¿El control de procesos y equipos en un servicio de alimentos no es necesario si se siguen prácticas básicas de higiene en la manipulación de alimentos?

Verdadero X / Falso __

Funza, 21 de mayo de 2024

Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María
Convenio: 7457 de 2021
Componente: Nutrición y salubridad
Obligación Técnica No: 13
Concepto: Pre Test
Mes de Aplicación: Mayo de 2024
Profesional: David Esteban Perdomo Sossa

Nombre: Danny Jeramillo
Cargo: Aux Cocina

¿El control de procesos y equipos en un servicio de alimentos implica asegurarse de que los alimentos se almacenen a la temperatura adecuada para prevenir la contaminación y el deterioro?

Verdadero X / Falso __

¿El control de procesos y equipos en un servicio de alimentos requiere mantener registros detallados de la temperatura de los equipos de cocina durante la preparación y almacenamiento de alimentos?

Verdadero X / Falso __

¿El control de procesos y equipos en un servicio de alimentos no es necesario si se siguen prácticas básicas de higiene en la manipulación de alimentos?

Verdadero X / Falso __

Funza, 21 de mayo de 2024

Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María
Convenio: 7457 de 2021
Componente: Nutrición y salubridad
Obligación Técnica No: 13
Concepto: Pre Test
Mes de Aplicación: Mayo de 2024
Profesional: David Esteban Perdomo Sossa

Nombre: Paola Pabrera Cabrera
Cargo: Aux. Cocina

¿El control de procesos y equipos en un servicio de alimentos implica asegurarse de que los alimentos se almacenen a la temperatura adecuada para prevenir la contaminación y el deterioro?

Verdadero X / Falso __

¿El control de procesos y equipos en un servicio de alimentos requiere mantener registros detallados de la temperatura de los equipos de cocina durante la preparación y almacenamiento de alimentos?

Verdadero X / Falso __

¿El control de procesos y equipos en un servicio de alimentos no es necesario si se siguen prácticas básicas de higiene en la manipulación de alimentos?

Verdadero X / Falso __

Funza, 21 de mayo de 2024

Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María
Convenio: 7457 de 2021
Componente: Nutrición y salubridad
Obligación Técnica No: 13
Concepto: Pre Test
Mes de Aplicación: Mayo de 2024
Profesional: David Esteban Perdomo Sossa

Nombre: Paola Patricia Correa
Cargo: Aux. Cocina.

¿El control de procesos y equipos en un servicio de alimentos implica asegurarse de que los alimentos se almacenen a la temperatura adecuada para prevenir la contaminación y el deterioro?

Verdadero X / Falso __

¿El control de procesos y equipos en un servicio de alimentos requiere mantener registros detallados de la temperatura de los equipos de cocina durante la preparación y almacenamiento de alimentos?

Verdadero X / Falso __

¿El control de procesos y equipos en un servicio de alimentos no es necesario si se siguen prácticas básicas de higiene en la manipulación de alimentos?

Verdadero X / Falso __

Funza, 21 de mayo de 2024

Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María
Convenio: 7457 de 2021
Componente: Nutrición y salubridad
Obligación Técnica No: 13
Concepto: Pre Test
Mes de Aplicación: Mayo de 2024
Profesional: David Esteban Perdomo Sossa

Nombre: Erica Garcia Ramirez

Cargo: Aux. Cocina

¿El control de procesos y equipos en un servicio de alimentos implica asegurarse de que los alimentos se almacenen a la temperatura adecuada para prevenir la contaminación y el deterioro?

Verdadero (X) / Falso __

¿El control de procesos y equipos en un servicio de alimentos requiere mantener registros detallados de la temperatura de los equipos de cocina durante la preparación y almacenamiento de alimentos?

Verdadero (X) / Falso __

¿El control de procesos y equipos en un servicio de alimentos no es necesario si se siguen prácticas básicas de higiene en la manipulación de alimentos?

Verdadero __ / Falso (X)

Funza, 21 de mayo de 2024

Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María
Convenio: 7457 de 2021
Componente: Nutrición y salubridad
Obligación Técnica No: 13
Concepto: Pre Test
Mes de Aplicación: Mayo de 2024
Profesional: David Esteban Perdomo Sossa

Nombre: Erika Garcia Ramos

Cargo: Aux Cocina

¿El control de procesos y equipos en un servicio de alimentos implica asegurarse de que los alimentos se almacenen a la temperatura adecuada para prevenir la contaminación y el deterioro?

Verdadero X / Falso __

¿El control de procesos y equipos en un servicio de alimentos requiere mantener registros detallados de la temperatura de los equipos de cocina durante la preparación y almacenamiento de alimentos?

Verdadero __ / Falso X

¿El control de procesos y equipos en un servicio de alimentos no es necesario si se siguen prácticas básicas de higiene en la manipulación de alimentos?

Verdadero X / Falso __

Funza, 21 de mayo de 2024

Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María
Convenio: 7457 de 2021
Componente: Nutrición y salubridad
Obligación Técnica No: 13
Concepto: Pre Test
Mes de Aplicación: Mayo de 2024
Profesional: David Esteban Perdomo Sossa

Nombre: Sandra Milena Prada

Cargo: Auxiliar de cocina

¿El control de procesos y equipos en un servicio de alimentos implica asegurarse de que los alimentos se almacenen a la temperatura adecuada para prevenir la contaminación y el deterioro?

(Verdadero) X / Falso __

¿El control de procesos y equipos en un servicio de alimentos requiere mantener registros detallados de la temperatura de los equipos de cocina durante la preparación y almacenamiento de alimentos?

(Verdadero) X / Falso __

¿El control de procesos y equipos en un servicio de alimentos no es necesario si se siguen prácticas básicas de higiene en la manipulación de alimentos?

(Verdadero) X / Falso __

Funza, 21 de mayo de 2024

Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María
Convenio: 7457 de 2021
Componente: Nutrición y salubridad
Obligación Técnica No: 13
Concepto: Pre Test
Mes de Aplicación: Mayo de 2024
Profesional: David Esteban Perdomo Sossa

Nombre: Sandra Milena Prado

Cargo: Auxiliar de cocina.

¿El control de procesos y equipos en un servicio de alimentos implica asegurarse de que los alimentos se almacenen a la temperatura adecuada para prevenir la contaminación y el deterioro?

Verdadero X / Falso __

¿El control de procesos y equipos en un servicio de alimentos requiere mantener registros detallados de la temperatura de los equipos de cocina durante la preparación y almacenamiento de alimentos?

Verdadero X / Falso __

¿El control de procesos y equipos en un servicio de alimentos no es necesario si se siguen prácticas básicas de higiene en la manipulación de alimentos?

Verdadero X / Falso __

Funza, 21 de mayo de 2024

Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María
Convenio: 7457 de 2021
Componente: Nutrición y salubridad
Obligación Técnica No: 13
Concepto: Pre Test
Mes de Aplicación: Mayo de 2024
Profesional: David Esteban Perdomo Sossa

Nombre: Jefferson Ramos
Cargo: Técnico gastronomía

¿El control de procesos y equipos en un servicio de alimentos implica asegurarse de que los alimentos se almacenen a la temperatura adecuada para prevenir la contaminación y el deterioro?

Verdadero __ / Falso X

¿El control de procesos y equipos en un servicio de alimentos requiere mantener registros detallados de la temperatura de los equipos de cocina durante la preparación y almacenamiento de alimentos?

Verdadero X / Falso __

¿El control de procesos y equipos en un servicio de alimentos no es necesario si se siguen prácticas básicas de higiene en la manipulación de alimentos?

Verdadero __ / Falso X

Funza, 21 de mayo de 2024

Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María
Convenio: 7457 de 2021
Componente: Nutrición y salubridad
Obligación Técnica No: 13
Concepto: Pre Test
Mes de Aplicación: Mayo de 2024
Profesional: David Esteban Perdomo Sossa

Nombre: Jefferson Ramos
Cargo: Tecnico Gastronom

¿El control de procesos y equipos en un servicio de alimentos implica asegurarse de que los alimentos se almacenen a la temperatura adecuada para prevenir la contaminación y el deterioro?

Verdadero X / Falso __

¿El control de procesos y equipos en un servicio de alimentos requiere mantener registros detallados de la temperatura de los equipos de cocina durante la preparación y almacenamiento de alimentos?

Verdadero X / Falso __

¿El control de procesos y equipos en un servicio de alimentos no es necesario si se siguen prácticas básicas de higiene en la manipulación de alimentos?

Verdadero X / Falso __