ACTA N 17

FECHA: Bogotá, julio 14 del 2023

HORA: 4:00 p.m. - 5:00 pm.

LUGAR: Centro de cuidado Transitorio Quiroga.

TEMA: Capacitación mensual Buenas Prácticas de Manufactura "Correcta manipulación de alimentos"

ASISTENTES: Planilla de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Introducción
2. Desarrollo de la capacitación
3. Evaluación – Post test.

Introducción al tema:

Se da inicio a la capacitación con un saludo de bienvenida a la sesión en donde se abordará el tema Buenas Prácticas de Manufactura "Correcta manipulación de alimentos", conceptos básicos para mantener un buen estado de salud en los usuarios del centro de centro de cuidado transitorio Quiroga.

Desarrollo del Tema:

Alimento:

Es todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

Cuando nos referimos al manipulador de alimentos se entiende como toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio. La normatividad que nos rige en Colombia es el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013; en donde nos especifica que las buenas prácticas de manufactura "Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción."

Higiene en la manipulación de alimentos:

- Lavado de manos
- No toser, ni comer, ni mascar chicle durante la manipulación de alimentos.
- No usar el celular durante la manipulación de los alimentos.
- No hablar sobre los alimentos (caída de saliva).
- No tocarse la nariz, la boca, los oídos, ojos o rascarse la cabeza.

Preparación y servido de alimentos:

- Lavar las manos antes de preparar los alimentos.
- Los alimentos crudos, tales como, hortalizas, frutas, carnes que se utilicen en la preparación de los alimentos deben ser lavados con agua potable antes de su preparación.
- Separar los alimentos crudos de los alimentos listos para comer y mantener en recipientes separados hasta que estén listos para servirlos y use utensilios diferentes para dispensarlos.
- Usar equipos y utensilios limpios y desinfectados durante la preparación de alimentos.
- Preparar los alimentos lo más cerca que sea posible de la hora del servicio tanto como el menú y la logística lo permita.
- Limitar el tiempo de preparación de cualquier alimento de forma que los ingredientes no permanezcan a temperatura ambiente más de 30 min después de cocinados, servidos o de que hayan sido retirados del refrigerador.
- Descartar los alimentos potencialmente peligrosos después de 4 horas de servidos.
- Si un alimento potencialmente peligroso no es cocinado o servido después de la preparación se debe enfriar rápidamente.
- El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.), evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos.
- Toma y registro de la temperatura de los alimentos preparados: Cocción mayor a 60ºC.
- Distribuir los alimentos al comedor usando bandejas.
- El personal que está directamente vinculado a la preparación o servido de los alimentos no debe manipular algún agente contaminante o peligroso durante el servido.

Reglas para almacenar los alimentos:

- Cada uno de los productos recibidos debe ser organizado de acuerdo con el tipo de producto y método de almacenamiento.
- Se debe señalizar dentro del área de almacenamiento los espacios para cada tipo de productos.
- Los alimentos deben estar separados de las paredes, pisos y techos.
- Los productos de vidrio, latas y productos pesados en general deben ubicarse en la parte inferior.
- Los productos congelados, un día antes de ser empleados deben pasar a refrigeración de 4°C o menos.
- Se debe llevar un control de primeras entradas y primeras salidas.
- Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes, etc., deben etiquetarse adecuadamente
- No se debe saturar el refrigerador y/o el congelador
- En el almacenamiento de alimentos en neveras y congeladores, se debe evitar la contaminación cruzada
- Transporte y distribución de los alimentos: el vehículo debe ser:
- Hermético e impermeable
- Fácil de limpiar y desinfectar
- Temperatura adecuada para los alimentos a transportar (refrigeración, congelación o ambiente).
- Uso de estibas en su interior y canastillas para almacenar los alimentos.
- Contar con carro transportador de canastillas para realizar el desplazamiento.
- Acta de inspección sanitaria vigente y con concepto favorable.

Tipos de contaminantes:

- Física: Vidrio, fragmentos de metal, tachuelas, polvo, huesos, etc.
- Química: Pesticidas, componentes limpiadores, metales tóxicos, aditivos y persevantes.
- Biológica: Bacterias, virus, hongos, levadura, moho, parásitos, insectos y roedores.

El manipulador de alimentos debe contar con:

- Certificado médico una vez al año o cada vez que se requiera.
- Educación y Capacitación: Plan de capacitación (10hr anuales)
- Deberá bañarse diariamente
- El personal no deberá portar joyas, relojes, cadenas, aretes, audífonos, otros.
- El personal deberá llevar el cabello corto o recogido, cubierto totalmente por una cofia.
- Las uñas de las manos deberán estar cortas, limpias y sin esmalte.
- No se deberá utilizar cosméticos.

- Se deberá ingresar a trabajar con uniforme completo y limpio.
- Deberá lavarse las manos con agua y jabón desinfectante luego de: ir al baño, manipular basura, manipular cajas o baldes, cada vez que cambie de actividad, antes de iniciar el servicio de los alimentos. Luego deberá secarse las manos con papel toalla (nunca con el uniforme).

Se finaliza la sesión con la ampliación del Post Test de pregunta abierta y falso - verdadero, que reforzará los conocimientos construidos con el tema del día.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Continuar con buenas prácticas de manufactura en la manipulación de alimentos.	Manipuladoras de alimentos	De inmediato

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de agosto del 2023.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Elizabeth Lopez Benavida	Aux. Cocina.	ATT. Quiroga.	
Martha Salcedo	Aux cocina	CCT quiroga	
Yelitza Artigas	Aux Cocina	CCT. Quiroga	
Alelí Perra N.	Aux Cocina	CCT quiroga	

Anexos: Post Test.

Elaboró: Lyna Olarte Arias

POST TEST CAPACITACIÓN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA "CORRECTA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS"

NOMBRE: Elizabeth lopez Benavides.

1. **Responda F (Falso) V (Verdadero) a las siguientes afirmaciones:**

- ✓ Cuando nos referimos al manipulador de alimentos se entiende como toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio. V
- ✓ Un alimento es todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. V

Explique tres cosas que se debe tener en la higiene del manipulador de alimentos:

1. Lavado de (alimentos) Baño * Diario
2. Desinfectar de alimentos * no maquillaje
3. Lavado de manos y alimentos

Explique tres cosas que se debe tener en cuenta en la preparación y servido de alimentos:

1. lavar los alimentos
2. Desinfección de empaques y Verduras.
3. Coccion al tiempo que lo requiera.

Explique tres reglas para almacenar los alimentos:

1. Realistar los guardar los neveras
2. Rotularlos.
3. mirar fechas para sacar los mas que esten apunto de vencer.

POST TEST CAPACITACIÓN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA "CORRECTA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS"

NOMBRE: Martha Cristina Salcedo

1. **Responda F (Falso) V (Verdadero) a las siguientes afirmaciones:**

- ✓ Cuando nos referimos al manipulador de alimentos se entiende como toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio. __
- ✓ Un alimento es todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. ___

Explique tres cosas que se debe tener en la higiene del manipulador de alimentos:

1. Lavado de Manos
2. Uniforme completo, Tapabocas cofia.
3. No Tocarse la nariz

Explique tres cosas que se debe tener en cuenta en la preparación y servido de alimentos:

1. -Separar los alimentos de crudos acocidos
2. Usar equpos y utensilios desinfectados.
3. Lavar los Manos antes de preparar y servir

Explique tres reglas para almacenar los alimentos:

1. Los alimentos deben estar separados del piso
2. Controlar la entrada y salida de alimentos
3. Los alimentos deben estar separados de quimicos.

POST TEST CAPACITACIÓN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA "CORRECTA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS"

NOMBRE: Yelitza Artigas

1. **Responda F (Falso) V (Verdadero) a las siguientes afirmaciones:**

- ✓ Cuando nos referimos al manipulador de alimentos se entiende como toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio. V
- ✓ Un alimento es todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. V

Explique tres cosas que se debe tener en la higiene del manipulador de alimentos:

1. No Usar el celular durante la manipulación de Alimento.
2. lavarse las Manos.
3. lavado y desinfección.

Explique tres cosas que se debe tener en cuenta en la preparación y servido de alimentos:

1. lavar los Alimentos antes de cocinar
2. Cocinar sobre 70 grados.
3. lavar y desinfectar la tabla

Explique tres reglas para almacenar los alimentos:

1. Se debe llevar un control de Primera Entrada y Primeras Salidas.
2. No se debe Saturar el Refrigerador y Congelador.
3. Se debe. Señalizar