ACTA N°

FECHA: Bogotá, octubre 17 de 2023.

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

LUGAR: Centro de Cuidado Transitorio Samper Mendoza

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 prealistar 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 5º C o mayor a 60º 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 Samper Mendoza	Andrea Paola Camacho F.

Anexos: Lista de asistencia.
Elaboró: Andrea Paola Camacho - Nutricionista

Registro Fotográfico	Nombre de la actividad
Responsable Andrea Paola Camacho Florez Fecha: 17 de octubre de 2023	Buenas prácticas de manufactura Proceso de preparación de alimentos









ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

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: BPM - Preparación de alimentos 2. Lugar: CCT Samper Mendoza 3. Fecha y hora: 19/10/23 - 1:00 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	Daniela Ríos G	1013942963	CCT Samper Mendoza	Servicios generales	Contratista	gmail.com	3007501416	Daniela Ríos
2	Angie Cantes	1032502555	CCT Samper mendoza	servicios generales	Contratista	angie@gmail.com	3123171059	Angie C.
3	Oscar Sierra M.	80250995	CCT Samper Mendoza	Servicios Generales	Contratista	1hyun8023@hotmail.com	3222396685	
4	Jessica Carrillo Rodriguez	1000776205	CCT samper MENDOZA	SERVICIOS Generales	CONTRATISTA	carrillorodriguezjessica9@gmail.com	3142278163	Jessica C.
5	Ana Carolina Cabrera	1012378046	CCT Samper Mendoza	Servicios Generales	Contratista	Carolina.Cabrera2345@hotmail.com	3225744390	Carolina
6	Cadiz Maria Zableta	50849770	CCT Samper mendoza	Aux cocina	contratista	brenda3dddd@gmail.com	3115452068	Cadiz
7	Jessica Nivia Hernandez	1031135940	CCT samper mendoza	AUX cocina	contratista	Jessicanivahernandez@gmail.com	3132638645	Jessica Niva.
8	Diana Alvear P	1026571781	CCT Samper Mend.	AUX Cocina	Contratista	dsfjos@gmail.com	3227196701	
9	Julio Alvarez	1088253255	CCT SAMPER	SERVICIOS GENERALES	contratista	julio.edilverto.alvarez@gmail.com	3183555371	Julio A
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

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