ACTA N°

FECHA: Bogotá, noviembre 17 de 2023.

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

LUGAR: Centro de Cuidado Transitorio Samper Mendoza

TEMA: Capacitación BPM – Personal manipulador de alimentos.

ASISTENTES: Lista de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Personal manipulador de alimentos.

DESARROLLO:

1. Se comenta al equipo que los manipuladores de alimentos son un eslabón esencial en la preparación de los alimentos dentro del centro, por tanto, su presentación personal es primordial para la garantía de la inocuidad de los alimentos entregados a las personas mayores.

Las normas de higiene alimentaria aplicables a los manipuladores engloban distintos ámbitos, lo cual quiere decir que el manipulador deberá cuidar su salud, la higiene personal, llevar la ropa de trabajo adecuada y mantener unos hábitos higiénicos al tratar alimentos, además del desarrollo de las actividades dentro de los protocolos de higiene establecidos.

Se recuerda que al interior de toda área de manipulación de alimentos está prohibido usar maquillaje, llevar las uñas largas sucias o con esmalte utilizar reloj anillos, pulseras, cadenillas o cualquier joya o accesorio que no corresponda con las áreas de proceso, así como salir de los establecimientos con la ropa de trabajo puesta.

En caso de usar gafas, éstas deben ser llevadas con bandas, cuerdas u otros medios ajustables. El cabello debe estar recogido y protegido y la cara afeitada. El uso de la ropa de trabajo adecuada también se considera otra norma de higiene muy importante, la ropa de trabajo sucia contaminada o mal portada puede ocasionar problemas de contaminación en los alimentos con consecuencias a la salud de las personas que reciben los alimentos, por eso es importante tener en cuenta lo siguiente.

- La ropa debe ser de color claro (no gris) y en todo momento debe estar en perfectas condiciones de limpieza.

- El transporte de la ropa de trabajo del hogar a su sitio de labores se debe realizar de tal manera que se evite su contaminación durante el trayecto.
- Por ningún motivo los manipuladores deben acostarse o sentarse sobre superficies sucias que se conviertan en fuentes de contaminación para los alimentos.
- Si el manipulador requiere usar los baños durante su jornada laboral, deberá retirarse los elementos como el peto delantal, los guantes y demás elementos de la dotación que puedan contaminarse.
- Los petos o delantales deben permanecer en óptimas condiciones de limpieza por ambas caras.
- La cofia o gorro debe cubrir completamente el cabello.
- El tapabocas debe cubrir boca y nariz y debe permanecer limpio y seco. En caso de ensuciarse o mojarse, éste debe ser cambiado por otro. Asimismo, para evitar contaminación cruzada del manipulador al producto, el tapabocas en ningún momento debe ser manipulado.
- Los guantes deben permanecer en buen estado, limpios, desinfectados y dispuestos en lugares donde no se contaminen.
- El calzado debe ser impermeable, antideslizante y en todo momento debe permanecer limpio.

También, es importante resaltar aquellas cosas que no se deben hacer al interior de un servicio de alimentos, llamadas malas prácticas tales como fumar, masticar chicle, comer en el puesto de trabajo, toser, estornudar o descongestionarse la nariz en las áreas de proceso de alimentos, tocarse el cabello o rascarse, llevar paños sucios colgados en la cintura, probar alimentos directamente con el dedo, introducir cucharas sucias de un alimento distinto, dejar paños o cualquier otro elemento sucio sobre las mesas de trabajo y secarse las manos o el sudor con el delantal o en los pantalones.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Cumplir con los lineamientos del personal manipulador 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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL	Código FOR-GD-023
		Versión 1
	FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Fecha Memo I2023023863 - 14/08/2023
		Página 1 de 1

1. Tema: BPM - Personal manipulador de alimentos 2. Lugar: CCT Samper Mendoza 3. Fecha y hora: 17-11-23 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	Melissa Hernandez	1005627563	CCT samper mendoza	servicios generales	Contratista	Melisaoo1st@outlook.com	3218867417	Melissa H.
2	Argie Carter	1082502533	cct samper mendoza	servicio generales	Contratista	argiz1004@gmail.com	3123171033	Argie C.
3	Doris ZAMBRANO	1051-[illegible]	CCT Samper Mendoza	operarios cocina	contratista	doris@misena.edu	3204596631	D. Z.
4	Oscar Sierra Moyano	80230995	CCT Samper Mendoza	Servicios Generales	contratista	stivens8027@hotmail.com	3222396683	
5	Jessica Viviana Hernandez	1031135940	CCT samper Mendoza	operaria cocina	contratista	jessicaviviahernandez@gmail.com	3132638645	Jessica Viviana.
6	Bodiz Maria Zabaleta	50849770	CCT samper mendoza	Aux cocina	contratista	bodizzabaleta@gmail.com	3115452069	Bodiz Zabaleta
7	Diana Alvear	1065571781	CCT Samper Mendoza	Aux cocina	contratista	[illegible]	3227196707	
8	Cindy Lorena Quintero	1033719370	CCT samper Mendoza	servicios generales	contratista	cindy lorena quintero correa@gmail.com	3209730944	Lorena Q.
9	Julio Alvarez	1088553275	CCT Samper Mendoza	servicios generales	contratista	julio.eduardo.alvarez@corpas	3183555371	Julio A.
10	Daniela rios barraza	1045912963	CCT samper Mendoza	servicios generales	Contratista	riosbarradaniela963@gmail.com	3007501976	Daniela rios B.
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.

Registro Fotográfico	Nombre de la actividad
Responsable Andrea Paola Camacho Florez Fecha: 17 de noviembre de 2023	Buenas prácticas de manufactura Personal manipulador de alimentos.
	
	

#	Pregunta	Tipo de pregunta	Correcto	Incorrecto	Angie Canter	Oscar Sierra	Melissa Hernández	Jessica Hernández	Doris Zambrano
1	¿Cuál es la responsabilidad principal del manipulador de alimentos?	Opción multiple	10	0	Garantizar la seguridad e higiene de los alimentos	Garantizar la seguridad e higiene de los alimentos	Garantizar la seguridad e higiene de los alimentos	Garantizar la seguridad e higiene de los alimentos	Garantizar la seguridad e higiene de los alimentos
2	¿Por qué es importante que el manipulador de alimentos tenga una buena higiene personal y utilice adecuadamente los elementos de protección personal?	Opción multiple	10	0	Para evitar la contaminación de los alimentos.	Para evitar la contaminación de los alimentos.	Para evitar la contaminación de los alimentos.	Para evitar la contaminación de los alimentos.	Para evitar la contaminación de los alimentos.
3	¿Cuáles son los elementos de protección personal que debe usar un manipulador de alimentos?	Opción multiple	10	0	Uniforme de color claro (no gris), gorro, tapabocas y calzado cerrado	Uniforme de color claro (no gris), gorro, tapabocas y calzado cerrado	Uniforme de color claro (no gris), gorro, tapabocas y calzado cerrado	Uniforme de color claro (no gris), gorro, tapabocas y calzado cerrado	Uniforme de color claro (no gris), gorro, tapabocas y calzado cerrado
4	¿Qué medidas de seguridad debe seguir un manipulador de alimentos al manipular productos químicos de limpieza?	Opción multiple	10	0	Usar equipo de protección personal, leer las instrucciones de uso y almacenarlos en un lugar seguro.	Usar equipo de protección personal, leer las instrucciones de uso y almacenarlos en un lugar seguro.	Usar equipo de protección personal, leer las instrucciones de uso y almacenarlos en un lugar seguro.	Usar equipo de protección personal, leer las instrucciones de uso y almacenarlos en un lugar seguro.	Usar equipo de protección personal, leer las instrucciones de uso y almacenarlos en un lugar seguro.
5	¿Cuál es la importancia de la capacitación en higiene y manipulación de alimentos para el manipulador de alimentos?	Opción multiple	10	0	Ayuda a garantizar la seguridad alimentaria y prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.	Ayuda a garantizar la seguridad alimentaria y prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.	Ayuda a garantizar la seguridad alimentaria y prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.	Ayuda a garantizar la seguridad alimentaria y prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.	Ayuda a garantizar la seguridad alimentaria y prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.
6	¿Por qué es importante que el manipulador de alimentos evite el contacto con alimentos crudos y cocidos?	Opción multiple	10	0	Para prevenir la contaminación cruzada.	Para prevenir la contaminación cruzada.	Para prevenir la contaminación cruzada.	Para prevenir la contaminación cruzada.	Para prevenir la contaminación cruzada.
7	¿Cuál es la importancia de mantener las uñas cortas y limpias para el manipulador de alimentos?	Opción multiple	10	0	Para evitar la contaminación de los alimentos con bacterias u otros microorganismos.	Para evitar la contaminación de los alimentos con bacterias u otros microorganismos.	Para evitar la contaminación de los alimentos con bacterias u otros microorganismos.	Para evitar la contaminación de los alimentos con bacterias u otros microorganismos.	Para evitar la contaminación de los alimentos con bacterias u otros microorganismos.
			10	0	100%	100%	100%	100%	100%

#	Pregunta	Tipo de pregunta	Correcto	Incorrecto	Cadiz Zabaleta	Lorena Quintero	Julio Alvarez	Diana Alvear	Daniela Rios
1	¿Cuál es la responsabilidad principal del manipulador de alimentos?	Opción multiple	10	0	Garantizar la seguridad e higiene de los alimentos	Garantizar la seguridad e higiene de los alimentos	Garantizar la seguridad e higiene de los alimentos	Garantizar la seguridad e higiene de los alimentos	Garantizar la seguridad e higiene de los alimentos
2	¿Por qué es importante que el manipulador de alimentos tenga una buena higiene personal y utilice adecuadamente los elementos de protección personal?	Opción multiple	10	0	Para evitar la contaminación de los alimentos.	Para evitar la contaminación de los alimentos.	Para evitar la contaminación de los alimentos.	Para evitar la contaminación de los alimentos.	Para evitar la contaminación de los alimentos.
3	¿Cuáles son los elementos de protección personal que debe usar un manipulador de alimentos?	Opción multiple	10	0	Uniforme de color claro (no gris), gorro, tapabocas y calzado cerrado	Uniforme de color claro (no gris), gorro, tapabocas y calzado cerrado	Uniforme de color claro (no gris), gorro, tapabocas y calzado cerrado	Uniforme de color claro (no gris), gorro, tapabocas y calzado cerrado	Uniforme de color claro (no gris), gorro, tapabocas y calzado cerrado
4	¿Qué medidas de seguridad debe seguir un manipulador de alimentos al manipular productos químicos de limpieza?	Opción multiple	10	0	Usar equipo de protección personal, leer las instrucciones de uso y almacenarlos en un lugar seguro.	Usar equipo de protección personal, leer las instrucciones de uso y almacenarlos en un lugar seguro.	Usar equipo de protección personal, leer las instrucciones de uso y almacenarlos en un lugar seguro.	Usar equipo de protección personal, leer las instrucciones de uso y almacenarlos en un lugar seguro.	Usar equipo de protección personal, leer las instrucciones de uso y almacenarlos en un lugar seguro.
5	¿Cuál es la importancia de la capacitación en higiene y manipulación de alimentos para el manipulador de alimentos?	Opción multiple	10	0	Ayuda a garantizar la seguridad alimentaria y prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.	Ayuda a garantizar la seguridad alimentaria y prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.	Ayuda a garantizar la seguridad alimentaria y prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.	Ayuda a garantizar la seguridad alimentaria y prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.	Ayuda a garantizar la seguridad alimentaria y prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.
6	¿Por qué es importante que el manipulador de alimentos evite el contacto con alimentos crudos y cocidos?	Opción multiple	10	0	Para prevenir la contaminación cruzada.	Para prevenir la contaminación cruzada.	Para prevenir la contaminación cruzada.	Para prevenir la contaminación cruzada.	Para prevenir la contaminación cruzada.
7	¿Cuál es la importancia de mantener las uñas cortas y limpias para el manipulador de alimentos?	Opción multiple	10	0	Para evitar la contaminación de los alimentos con bacterias u otros microorganismos.	Para evitar la contaminación de los alimentos con bacterias u otros microorganismos.	Para evitar la contaminación de los alimentos con bacterias u otros microorganismos.	Para evitar la contaminación de los alimentos con bacterias u otros microorganismos.	Para evitar la contaminación de los alimentos con bacterias u otros microorganismos.
			10	0	100%	100%	100%	100%	100%