ACTA N°

FECHA: Bogotá, enero 24 de 2024.

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

LUGAR: Centro de Cuidado Transitorio Samper Mendoza

TEMA: Capacitación BPM – Prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos.

ASISTENTES: Lista de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos.

DESARROLLO:

1. Se socializa que las prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos son todos los procesos y procedimientos para garantizar la inocuidad de los alimentos, además son fundamentales para garantizar la seguridad alimentaria y prevenir la propagación de enfermedades transmitidas por los alimentos. Aquí hay algunas prácticas clave que se deben seguir:
   1. Limpieza personal: Los manipuladores de alimentos deben mantener una buena higiene personal. Esto incluye lavarse las manos regularmente con agua y jabón, especialmente antes de manipular alimentos, después de ir al baño, después de tocar superficies sucias y después de tocarse la cara o el cabello. También se recomienda usar ropa limpia y adecuada, como delantales y gorros para el cabello, para evitar la contaminación.
   2. Manipulación adecuada de alimentos crudos y cocidos: Los alimentos crudos, como carnes, aves, pescados y mariscos, deben almacenarse por separado de los alimentos cocidos y listos para comer para evitar la contaminación cruzada. Se deben utilizar utensilios y tablas de cortar diferentes para alimentos crudos y cocidos, o lavarlos cuidadosamente entre usos. Además, se deben cocinar los alimentos a temperaturas seguras para matar las bacterias y otros microorganismos dañinos.

3. Almacenamiento seguro de alimentos: Los alimentos deben almacenarse adecuadamente para prevenir el crecimiento de bacterias y otros microorganismos. Los alimentos perecederos deben refrigerarse a temperaturas seguras (generalmente por debajo de los 4 °C) para retardar el crecimiento de bacterias. Asimismo, se deben respetar las fechas de caducidad y consumir los alimentos antes de que expiren.
4. Limpieza y desinfección de superficies: Todas las superficies y utensilios de cocina deben mantenerse limpios y desinfectados. Las áreas de preparación de alimentos, las tablas de cortar, los cuchillos y otros utensilios deben lavarse con agua caliente y jabón, y luego desinfectarse regularmente. Esto ayuda a prevenir la contaminación cruzada y la proliferación de bacterias.
5. Manipulación adecuada de desechos: Los desechos y residuos generados durante la preparación de alimentos deben desecharse de manera adecuada. Se deben utilizar contenedores de basura cerrados y separar los desechos orgánicos de los reciclables para mantener un ambiente limpio y prevenir la atracción de plagas.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Garantizar las prácticas higiénicas en la manipulación 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: 24 de enero de 2024	Buenas prácticas de manufactura Prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos.
	
	

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: Capacitación BPM 2. Lugar: CC1 Samper Mendoza 3. Fecha y hora: 24-04-24

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	Ofelia Robles R	26527171	CC1 Samper Mendoza	Op-cocina	Contratista	ofelm2312@hotmail.co	3176704909	
2	Diana Alveo	1026571781	CC1 Samper Mendo	Op. cocina	Contratista	dsfroso@gmail.co	5227196705	
3	Oscar Sierra M.	80230995	CC1 Samper Mendoza	Servicios Generales	contratista	stiven8023@hotmail.co	3227396687	
4	Angie Cuenter	1032502535	CC1 samper mendoza	Servicios generales	Contratista	angi121404@yahoo.com	3123191035	Angie C.
5	Cadz Zabaleta	50849770	CC1 Samper mendoza	Aux cocina	contratista	hada5[illegible]@gmail.co	3115452069	
6	Monica Contreras	1023586192	CC1 Samper Mendoza	Op Cocina	contratista	samuelcontremonica@gm	3114575375	Monica C.
7	Melissa Steinrickt	1005627563	Samper Mendoza	Servicios generales	contratista	melsa000157@[illegible].com	3248867411	Melissa H
8	Lorena Quintero	1033719370	CC1 Samper Mendoza	Servicios generales	contratista	Cindy lorenaquintero ccarreno@gmail.com	3209730944	Lorena Q
9	Saribel Pardo Trivino	1012399580	CC1 Samper Mendoza	Aux Ser. Generales	Contratista	Saricita.pardo.13@hot	3013506579	Srcp
10	Paola Rueda	1022361748	CC1 cundinamarca	cocina	contratista	[illegible]@gmail	3214558400	
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 proposito 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.