ACTA N° 702 CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA – 2022

FECHA: Bogotá 26 de mayo del 2022.

HORA: 2:00 p.m. - 3:00 p.m.

LUGAR: Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Santa María.

TEMA: Buenas prácticas de almacenamiento, lavado y desinfección de alimentos.

ASISTENTES: Jeferson basto navarro (tecnólogo de alimentos) y William Benítez López (coordinador responsable de la unidad operativa). Y Manipuladores, servicios generales de centro comunidad de cuidado hogar casa santa maría.

ORDEN DEL DÍA: saludo de bienvenida, introducción del tema a exponer, explicación del tema a tratar, despejar las dudas del tema, aplicar pre test y pos test, registro fotográfico de la actividad.

OBJETIVO: Capacitar al talento humano acerca de las Buenas prácticas de almacenamiento, lavado y desinfección de alimentos, que se desarrollan de manera diaria en el servicio de alimentos.

INTRUDUCCION: el decreto 3075 de 1997 acompañado de la resolución 2674 del 2013 dictan las normas básicas de procesamiento de alimentos con el ánimo de Fortalecer al personal manipulador y servicios generales en el entorno alimentario, resaltando la importancia como factor de riesgo en el sistema Alimentario. con base a estas normas capacitamos a nuestro personal manipulador, acerca de las variables en las Buenas prácticas de almacenamiento, lavado y desinfección de alimentos. Donde entran los procesos de baja y altas temperaturas como técnicas térmicas aplicadas y utilizadas para optimizar la vida útil de los productos preparados en la unidad operativa.

Escaneado con CamScanner

Actividades desarrolladas: Se imparte y se brinda la capacitación del tema pertinente frente Buenas prácticas de almacenamiento, lavado y desinfección de alimentos

Se realiza la capacitación del tema acordado explicando, los principales procesos térmicos aplicados, refrigeración,congelación,liofilización, escaldado, pasterización, cocción y esterilización. Se realiza y se aplica el Pre test y el Post test a cada uno de los participantes para poder identificar y determinar la aceptación y el aprendizaje de la capacitación frente al tema mencionado anteriormente.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

Escaneado con CamScanner

CONVOCATORIA. Se propone una nueva capacitación para el día 12 de abril 2022 con el tema, contaminación, tipo de contaminación y etas.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
William Alberto Benítez	Coordinador del centro	Centro comunidad y cuidado hogar casa santa María	
Jeferson Basto Navarro	Técnico en gastronomía	Centro comunidad y cuidado hogar casa santa María	

Escaneado con CamScanner

Anexos: Evidencias fotografías de la actividad mencionada con sus asistentes.



Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 0 Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020 Página: 1 de 1

Tema: _____ Lugar: _____ Fecha y hora: _____

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	JOHANNA MARCELA CAMPOS BERNAL	52857552	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	OPERARIO DE COCINA		313674465	
2	ANDREA JAZMIN ALVAREZ ALVAREZ	52928456	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	OPERARIO DE COCINA		3004510969	
3	DIEGO LEOVISELDO CRUZ CHINCHILLA	1233889566	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	SERVICIOS GENERLAES		3123434379	
4	WILLIMTON STICH ZORRILLA BENAVIDES	1019102324	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	SERVICIOS GENERLAES		3144767680	
5	ANA TERESA CORONEL ACEVEDO	1058058796	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	OPERARIO DE COCINA		3195197717	
6	LEIDY YOANA BELTRAN CARDENAS	1108120515	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	OPERARIO DE COCINA		3223965314	
7	JUAN CARLOS SUAREZ VANEGAS	101900634	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	SERVICIOS GENERLAES		3144247826	
8	JULI ALEXANDRA BERNAL VANEGAS	1019036003	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	SERVICIOS GENERLAES		3015915508	
9	JUAN DIEGO COTRINO MORENO	1233911790	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	SERVICIOS GENERLAES		3134987499	

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.

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVCICIOS SOCIALES	**Código:** IPSAN 71
	PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE	**Versión:** 2
	FORMATO PRE TEST Almacenamiento, Lavado y desinfeccion	**Fecha:** Abril de 2012
		Página: 1 de 1

NOMBRE: JOHANA BELTRAN WILLINTON SORRY. AUDREY ALVAREZ

Marque con una X la respuesta correcta

:477 ¿Qué debe evitar las operaciones y condiciones de almacenamiento?

a	La contaminacion y alteracion de las Materias primas.	
b	La Proliferacion de Microorganismos indeseables.	
c	El deterioro o daño de envase o emabalaje.	
d	Todas las Anteriores	X

2 ¿Cuales son las operaciones del Almacenamiento?

a	Control de primeras entradas y primeras salidas.	
b	Control de variables Temperatura.	
c	Identificacion de producto y registro de recepcion.	
d	Todas las anteriores.	X

3 ¿Cuál es la concentracion de Hipoclorito de sodio que se usa para el proceso de desinfeccion?

a	12.25%	
b	15%	
c	5.25%	X
d	Ninguna de las anteriores.	

4 ¿Cual es la dosificacion en desinfeccion que se realiza a las Bolsas de leche y productos enlatados?

a	8 ml por 1 litro de agua durante 5 minutos mediante inmersion.	
b	1 ml por 1 litro de agua durante dos minutos mediante inmersion.	X
c	1 ml por 1 litro de agua durante 15 minutos mediante inmersion.	
d	Todas las anteriores.	

5 ¿Cuál es la temperatura de congelacion en almacenamiento para la fruta despulpada?

a	8 grados a 12 grados centigrados	
b	0 a 4 grados centigrados	
c	Debe estar -18 grados centigrados	X
e	Ninguna de las anteriores	

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVCICIOS SOCIALES	Código: IPSAN 71
	PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE	Versión: 2
	FORMATO POS TEST Almacenamiento, lavado y desinfeccion.	Fecha: Abril de 2012 Página: 1 de 1

Marque con una X la respuesta correcta

1 ¿Qué debe evitar las operaciones y condiciones de almacenamiento?

a	La contaminacion y alteracion de las Materias primas.	
b	La Proliferacion de Microorganismos indeseables.	
c	El deterioro o daño de envase o emabalaje.	
d	Todas las Anteriores	X

2 ¿Cuales son las operaciones del Almacenamiento?

a	Control de primeras entradas y primeras salidas.	
b	Control de variables Temperatura	
c	Identificacion de producto y registro de recepcion.	
d	Todas las anterirores	X

3 ¿Cuál es la concentracion de Hipoclorito de sodio que se usa para el proceso de desinfeccion?

a	12.25%	
b	15%	
c	5.25%	X
d	Ninguna de las anteriores.	

4 ¿Cual es la dosificacion que se realiza a las Bolsas de leche y productos enlatados?

a	8 ml por 1 litro de agua durante 5 minutos mediante inmersion.	
b	1 ml por 1 litro de agua durante dos minutos mediante inmersion.	X
c	1 ml por 1 litro de agua durante 15 minutos mediante inmersion.	
d	Todas las anteriores.	

5 ¿Cuál es la temperatura de congelacion en almacenamiento para la fruta despulpada?

a	8 grados a 12 grados centigrados	
b	0 a 4 grados centigrados	
c	Debe estar -18 grados centigrados	X
e	Ninguna de las anteriores	

EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN			
Marque con una X SI o NO segun su criterio			
		SI	NO
1	El tema y la metodologia desarrolladas fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?	X	
2	Los materiales utilizados durante el proceso de capacitacion fueron adecuados?	X	
3	El capacitador conocia bien el tema?	X	
4	Le gustaria que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?	X	
Si la respuesta es positiva, cuales temas le interesa			
5	Cree usted que el tema visto puede ser util para su vida de aqui en adelante?	X	
NOMBRE			

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVCICIOS SOCIALES	Código: IPSAN 71
	PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE	Versión: 2
	FORMATO PRE TEST Almacenamiento, Lavado y desinfeccion	Fecha: Abril de 2012 Página: 1 de 1

Marque con una X la respuesta correcta

Diego Cruz , Juan Carlos Suarez, Julio Alexandr Bernal

:477 ¿Qué debe evitar las operaciones y condiciones de almacenamiento?

a	La contaminacion y alteracion de las Materias primas.	
b	La Proliferacion de Microorganismos indeseables.	
c	El deterioro o daño de envase o emabalaje.	
d	Todas las Anteriores	X

2 ¿Cuales son las operaciones del Almacenamiento?

a	Control de primeras entradas y primeras salidas.	
b	Control de variables Temperatura.	
c	Identificacion de producto y registro de recepcion.	
d	Todas las anteriores.	X

3 ¿Cuál es la concentracion de Hipoclorito de sodio que se usa para el proceso de desinfeccion?

a	12.25%	
b	15%	
c	5.25%	X
d	Ninguna de las anteriores.	

4 ¿Cual es la dosificacion en desinfeccion que se realiza a las Bolsas de leche y productos enlatados?

a	8 ml por 1 litro de agua durante 5 minutos mediante inmersion.	
b	1 ml por 1 litro de agua durante dos minutos mediante inmersion.	X
c	1 ml por 1 litro de agua durante 15 minutos mediante inmersion.	
d	Todas las anteriores.	

5 ¿Cuál es la temperatura de congelacion en almacenamiento para la fruta despulpada?

a	8 grados a 12 grados centigrados	
b	0 a 4 grados centigrados	
c	Debe estar -18 grados centigrados	X
e	Ninguna de las anteriores	

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVCICIOS SOCIALES	Código: IPSAN 71
	PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE	Versión: 2
	FORMATO POS TEST Almacenamiento, lavado y desinfeccion.	Fecha: Abril de 2012
		Página: 1 de 1

Marque con una X la respuesta correcta

1 ¿Qué debe evitar las operaciones y condiciones de almacenamiento?

a	La contaminacion y alteracion de las Materias primas.	
b	La Proliferacion de Microorganismos indeseables.	
c	El deterioro o daño de envase o emabalaje.	
d	Todas las Anteriores	X

2 ¿Cuales son las operaciones del Almacenamiento?

a	Control de primeras entradas y primeras salidas.	
b	Control de variables Temperatura.	
c	Identificacion de producto y registro de recepcion.	
d	Todas las anteriiores.	X

3 ¿Cuál es la concentracion de Hipoclorito de sodio que se usa para el proceso de desinfeccion?

a	12.25%	
b	15%	
c	5.25%	
d	Ninguna de las anteriores.	X

4 ¿Cual es la dosificacion que se realiza a las Bolsas de leche y productos enlatados?

a	8 ml por 1 litro de agua durante 5 minutos mediante inmersion.	
b	1 ml por 1 litro de agua durante dos minutos mediante inmersion.	
c	1 ml por 1 litro de agua durante 15 minutos mediante inmersion.	X
d	Todas las anteriores.	

5 ¿Cuál es la temperatura de congelacion en almacenamiento para la fruta despulpada?

a	8 grados a 12 grados centigrados	
b	0 a 4 grados centigrados	
c	Debe estar -18 grados centigrados	X
e	Ninguna de las anteriores	

EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN			
Marque con una X SI o NO según su criterio			
		SI	NO
1	El tema y la metodología desarrolladas fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?	X	
2	Los materiales utilizaoos durante el proceso de capacitación fueron adecuados?	X	
3	El capacitador conocia bien el tema?	X	
4	Le gustaria que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?	X	
Si la respuesta es positiva, cuales temas le interesa			
5	Cree usted que el tema visto puede ser util para su vida de aqui en adelante?	X	

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVCICIOS SOCIALES	**Código:** IPSAN 71
	PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE	**Versión:** 2
	FORMATO PRE TEST Almacenamiento, Lavado y desinfeccion	**Fecha:** Abril de 2012
		Página: 1 de 1

NOMBRE: Diego Cruz . Johanna Campos. AND CORONEL.

Marque con una X la respuesta correcta

:477 **¿Qué debe evitar las operaciones y condiciones de almacenamiento?**

a	La contaminacion y alteracion de las Materias primas.	X
b	La Proliferacion de Microorganismos indeseables.	X
c	El deterioro o daño de envase o emabalaje.	X
d	Todas las Anteriores	X

2 **¿Cuales son las operaciones del Almacenamiento?**

a	Control de primeras entradas y primeras salidas.	
b	Control de variables Temperatura.	
c	Identificacion de producto y registro de recepcion.	
d	Todas las anteriores.	X

3 **¿Cuál es la concentracion de Hipoclorito de sodio que se usa para el proceso de desinfeccion?**

a	12.25%	
b	15%	
c	5.25%	X
d	Ninguna de las anteriores.	

4 **¿Cual es la dosificacion en desinfeccion que se realiza a las Bolsas de leche y productos enlatados?**

a	8 ml por 1 litro de agua durante 5 minutos mediante inmersion.	
b	1 ml por 1 litro de agua durante dos minutos mediante inmersion.	X
c	1 ml por 1 litro de agua durante 15 minutos mediante inmersion.	
d	Todas las anteriores.	

5 **¿Cuál es la temperatura de congelacion en almacenamiento para la fruta despulpada?**

a	8 grados a 12 grados centigrados	
b	0 a 4 grados centigrados	
c	Debe estar -18 grados centigrados	X
e	Ninguna de las anteriores	

Escaneado con CamScanner

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C. SECRETARIA DE INTEGRACION SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVCICIOS SOCIALES	Código: IPSAN 71
	PROCEDIMIENTO DE CAPACITACIÓN EN ESTILOS DE VIDA SALUDABLE	Versión: 2
	FORMATO POS TEST Almacenamiento, lavado y desinfeccion.	Fecha: Abril de 2012
		Página: 1 de 1

Marque con una X la respuesta correcta

1 ¿Qué debe evitar las operaciones y condiciones de almacenamiento?

a	La contaminacion y alteracion de las Materias primas.	
b	La Proliferacion de Microorganismos indeseables.	
c	El deterioro o daño de envase o emabalaje.	
d	Todas las Anteriores	X

2 ¿Cuales son las operaciones del Almacenamiento?

a	Control de primeras entradas y primeras salidas.	
b	Control de variables Temperatura.	
c	Identificacion de producto y registro de recepcion.	
d	Todas las anterirriores.	X

3 ¿Cuál es la concentracion de Hipoclorito de sodio que se usa para el proceso de desinfeccion?

a	12.25%	
b	15%	
c	5.25%	X
d	Ninguna de las anteriores.	

4 ¿Cual es la dosificacion que se realiza a las Bolsas de leche y productos enlatados?

a	8 ml por 1 litro de agua durante 5 minutos mediante inmersion.	
b	1 ml por 1 litro de agua durante dos minutos mediante inmersion.	X
c	1 ml por 1 litro de agua durante 15 minutos mediante inmersion.	
d	Todas las anteriores.	

5 ¿Cuál es la temperatura de congelacion en almacenamiento para la fruta despulpada?

a	8 grados a 12 grados centigrados	
b	0 a 4 grados centigrados	
c	Debe estar -18 grados centigrados	X
e	Ninguna de las anteriores	

EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN			
Marque con una X SI o NO según su criterio			
		SI	NO
1	El tema y la metodologia desarrolladas fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?	X	
2	Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?	X	
3	El capacitador conocia bien el tema?	X	
4	Le gustaria que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?	X	
Si la respuesta es positiva, cuales temas le interesa		Descontaminacion de alimentos.	
5	Cree usted que el tema visto puede ser util para su vida de aqui en adelante?	Si.	
NOMBRE:			

Escaneado con CamScanner