ACTA N° 269

FECHA: 10 de Agosto de 2023

HORA: 2:00 p.m. – 3:00 p.m.

LUGAR: Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Santa María.

TEMA: Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Y Sistema HACCP (Inocuidad).

ASISTENTES: Hector Leonardo Moreno (tecnólogo de alimentos) y Juan Carlos Rodríguez (coordinador responsable de la unidad operativa). Y Manipuladores, servicios generales de centro comunidad de cuidado Hogar casa Santa María.

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo de Bienvenida
2. Inducción general a la socialización de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Y Sistema HACCP (Inocuidad).
3. Generalidades haciendo enfoque a los diferentes procesos que se manejan en el servicio de nuestra unidad desde la recepción de materias primas hasta el proceso de servido y distribución.
4. Preguntas acerca del manejo de las condiciones frente a las buenas prácticas de manufactura y que se debe realizar en cada uno de los procesos para llegar a un alimento seguro.
5. Firma de asistencia.
6. Aplicar pre test y pos test, registro fotográfico de la actividad

OBJETIVO: Capacitar al talento humano acerca de la contribución del manejo higiénico de los alimentos y condiciones para manipular alimentos.

INTRUDUCCION:

Se desarrolla la socialización del tema pertinente de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Y Sistema HACCP (Inocuidad). Fortaleciendo al manipulador frente a los diversos procesos de transporte, recepción de alimentos, almacenamiento, pre alistamiento, cocción, distribución y servido y se hace mención frente a la normatividad ISO 22000 que es referente al tema de inocuidad en los alimentos.

Está diseñado para ser implementado en cualquier segmento de la industria alimentaria, como: cultivo, cosecha, transformación o elaboración y distribución de alimentos para su consumo, en especial en la preparación de alimentos para nuestra población.

Los programas de prerrequisitos como las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son la base fundamental para el desarrollo e implementación exitosa de los sistemas HACCP.

El sistema de seguridad alimentaria basado en los principios de HACCP ha sido exitosamente implementado en procesadoras, tiendas minoristas y operaciones relacionadas con el servicio de alimentos, así como en procesos de manipulación en el servicio de alimentos y todos sus procesos

Dentro de los principios de HACCP tenemos 7 puntos que permiten identificar, evaluar y controlar peligros significativos contra la inocuidad de los alimentos los cuales son:

- Realizar un análisis de peligros.
- Identificar puntos críticos de control.
- Establecer límites críticos.
- Desarrollar procedimientos de seguimiento.
- Decidir sobre acciones correctivas.

- Crear procedimientos de verificación.
- Procedimientos de mantenimiento de registros de formularios.

Adicionalmente, La ISO 22000 es una norma que especifica los requisitos que deben cumplir todas las empresas de la industria de alimentos para asegurar procesos inocuos desde la granja hasta la mesa. Con esta norma se pretende tener un adecuado control de todos los eslabones de la cadena productiva de la industria de alimentos

Actividades desarrolladas:

Se imparte y se brinda la capacitación del tema pertinente frente a Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Y Sistema HACCP (Inocuidad).

Se realiza la capacitación del tema acordado explicando, las principales condiciones para manipular alimentos y contribución a la que lleva esto. 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.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Juan Carlos Rodríguez	Coordinador del centro	Centro comunidad y cuidado hogar casa santa María	
Hector Leonardo Moreno	Técnico en gastronomía	Centro comunidad y cuidado hogar casa santa María	

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

Anexos: Evidencias fotografías de la actividad, pre test, pos test, firma de lista de asistencia.



CONVOCATORIA. Se propone una nueva capacitación para el día 15 de septiembre de 2023, con el tema EL MUNDO ALIMENTARIO

10 Agosto 23

Graciela Patiño
Ana Coronel
Lucio Perez O.

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
	PRE TEST Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Y Sistema HACCP (Inocuidad)	**Fecha:** Abril de 2012
		Página: 1 de 1

Marque con una X la respuesta correcta

1 CUAL ES EL DECRETO QUE REGLAMENTA LAS ACTIVIDADES DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN COLOMBIA

a	DECRETO 3075-1997	X
b	DECRETO 60 DEL 2002	
c	DECRETO 2674 del 2008	
d	DECRETO 9 DEL 79	

2 CUAL ES EL DECRETO QUE REGLAMENTA LAS ACTIVIDADES DE ANALISI DE RIESGOS Y PELIGROS EN LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL

a	DECRETO 3075-1997	
b	DECRETO 60 DEL 2002	
c	DECRETO 2674 del 2008	X
d	DECRETO 9 DEL 79	

3 QUE ES INOCUIDAD ALIMENTARIA

a	escaldado, coccion,esterilizacion, pasterizacion.	X
b	congelacion y refrigeracion	
c	garantia que el alimento es sano y de calidad para su consumo	
d	A y B son correctas	

4 QUE ES UN PCC

a	Es un riesgo o peligro inminente de contaminacion	X
b	es una etapa de proceso de un alimento que le asegura su calidad	
c	es la proteccion inocua de una bacteria	
d	Todas las Anteriores.	

5 Defina en su lugar de trabajo cual seria su posible pcc

la nevera si no estan bn con la temperaturas.

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
	POST TEST Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Y Sistema HACCP (Inocuidad)	**Fecha:** Abril de 2012
		Página: 1 de 1

Marque con una X la respuesta correcta

1 CUAL ES EL DECRETO QUE REGLAMENTA LAS ACTIVIDADES DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN COLOMBIA

a	DECRETO 3075-1997	X
b	DECRETO 60 DEL 2002	
c	DECRETO 2674 del 2008	
d	DECRETO 9 DEL 79	

2 CUAL ES EL DECRETO QUE REGLAMENTA LAS ACTIVIDADES DE ANALISI DE RIESGOS Y PELIGROS EN LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL

a	DECRETO 3075-1997	
b	DECRETO 60 DEL 2002	
c	DECRETO 2674 del 2008	X
d	DECRETO 9 DEL 79	

3 QUE ES INOCUIDAD ALIMENTARIA

a	escaldado, coccion,esterilizacion, pasterizacion.	X
b	congelacion y refrigeracion	
c	garantia que el alimento es sano y de calidad para su consumo	
d	A y B son correctas	

4 QUE ES UN PCC

a	Es un riesgo o peligro inminente de contaminacion	X
b	es una etapa de proceso de un alimento que le asegura su calidad	
c	es la proteccion inocua de una bacteria	
d	Todas las Anteriores.	

5 Defina en su lugar de trabajo cual seria su posible pcc

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 utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?	X	
3	El capacitador conocía bien el tema?	X	
4	Le gustaría 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 aquí en adelante?	X	

10 Aprob 2

Jhoana beltran Diego Cruz y Ly bernal

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
	PRE TEST Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Y Sistema HACCP (Inocuidad)	**Fecha:** Abril de 2012
		Página: 1 de 1

Marque con una X la respuesta correcta

1 CUAL ES EL DECRETO QUE REGLAMENTA LAS ACTIVIDADES DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN COLOMBIA

a	DECRETO 3075-1997	X
b	DECRETO 60 DEL 2002	
c	DECRETO 2674 del 2008	
d	DECRETO 9 DEL 79	

2 CUAL ES EL DECRETO QUE REGLAMENTA LAS ACTIVIDADES DE ANALISI DE RIESGOS Y PELIGROS EN LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL

a	DECRETO 3075-1997	
b	DECRETO 60 DEL 2002	
c	DECRETO 2674 del 2008	X
d	DECRETO 9 DEL 79	

3 QUE ES INOCUIDAD ALIMENTARIA

a	escaldado, coccion,esterilizacion, pasterizacion.	
b	congelacion y refrigeracion	
c	garantia que el alimento es sano y de calidad para su consumo	X
d	A y B son correctas	

4 QUE ES UN PCC

a	Es un riesgo o peligro inminente de contaminacion	
b	es una etapa de proceso de un alimento que le asegura su calidad	
c	es la proteccion inocua de una bacteria	
d	Todas las Anteriores.	X

5 Defina en su lugar de trabajo cual seria su posible pcc

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
	POST TEST Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Y Sistema HACCP (Inocuidad)	**Fecha:** Abril de 2012
		Página: 1 de 1

Marque con una X la respuesta correcta

1 CUAL ES EL DECRETO QUE REGLAMENTA LAS ACTIVIDADES DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN COLOMBIA

a	DECRETO 3075-1997	
b	DECRETO 60 DEL 2002	X
c	DECRETO 2674 del 2008	
d	DECRETO 9 DEL 79	

2 CUAL ES EL DECRETO QUE REGLAMENTA LAS ACTIVIDADES DE ANALISI DE RIESGOS Y PELIGROS EN LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL

a	DECRETO 3075-1997	X
b	DECRETO 60 DEL 2002	
c	DECRETO 2674 del 2008	
d	DECRETO 9 DEL 79	

3 QUE ES INOCUIDAD ALIMENTARIA

a	escaldado, coccion,esterilizacion, pasterizacion.	
b	congelacion y refrigeracion	
c	garantia que el alimento es sano y de calidad para su consumo	X
d	A y B son correctas	

4 QUE ES UN PCC

a	Es un riesgo o peligro inminente de contaminacion	
b	es una etapa de proceso de un alimento que le asegura su calidad	
c	es la proteccion inocua de una bacteria	
d	Todas las Anteriores.	X

5 Defina en su lugar de trabajo cual seria su posible pcc

Permitir bajar la temperatura de los alimentos

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 utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?	X	
3	El capacitador conocía bien el tema?	X	
4	Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?	X	
Si la respuesta es positiva, cuales temas le interesa.		X	
		X	
5	Cree usted que el tema visto puede ser util para su vida de aquí en adelante?	X	

Andrea Alvarez 10 Agosto c
Juan Carlos Soyez Juan Diego Cotrino

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
	PRE TEST Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Y Sistema HACCP (Inocuidad)	**Fecha:** Abril de 2012
		Página: 1 de 1

Marque con una X la respuesta correcta

1 CUAL ES EL DECRETO QUE REGLAMENTA LAS ACTIVIDADES DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN COLOMBIA

a	DECRETO 3075-1997	X
b	DECRETO 60 DEL 2002	
c	DECRETO 2674 del 2008	
d	DECRETO 9 DEL 79	

2 CUAL ES EL DECRETO QUE REGLAMENTA LAS ACTIVIDADES DE ANALISI DE RIESGOS Y PELIGROS EN LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL

a	DECRETO 3075-1997	
b	DECRETO 60 DEL 2002	X
c	DECRETO 2674 del 2008	
d	DECRETO 9 DEL 79	

3 QUE ES INOCUIDAD ALIMENTARIA

a	escaldado, coccion,esterilizacion, pasterizacion.	
b	congelacion y refrigeracion	
c	garantia que el alimento es sano y de calidad para su consumo	X
d	A y B son correctas	

4 QUE ES UN PCC

a	Es un riesgo o peligro inminente de contaminacion	
b	es una etapa de proceso de un alimento que le asegura su calidad	X
c	es la proteccion inocua de una bacteria	
d	Todas las Anteriores.	

5 Defina en su lugar de trabajo cual seria su posible pcc

Andrea Alvarez
Juan Diego Ortiz
Juan Carlos Suarez

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
	POST TEST Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Y Sistema HACCP (Inocuidad)	Fecha: Abril de 2012
		Página: 1 de 1

Marque con una X la respuesta correcta

1 CUAL ES EL DECRETO QUE REGLAMENTA LAS ACTIVIDADES DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN COLOMBIA

a	DECRETO 3075-1997	Y
b	DECRETO 60 DEL 2002	
c	DECRETO 2674 del 2008	
d	DECRETO 9 DEL 79	

2 CUAL ES EL DECRETO QUE REGLAMENTA LAS ACTIVIDADES DE ANALISI DE RIESGOS Y PELIGROS EN LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL

a	DECRETO 3075-1997	
b	DECRETO 60 DEL 2002	Y
c	DECRETO 2674 del 2008	
d	DECRETO 9 DEL 79	

3 QUE ES INOCUIDAD ALIMENTARIA

a	escaldado, coccion,esterilizacion, pasterizacion.	
b	congelacion y refrigeracion	
c	garantia que el alimento es sano y de calidad para su consumo	X
d	A y B son correctas	

4 QUE ES UN PCC

a	Es un riesgo o peligro inminente de contaminacion	
b	es una etapa de proceso de un alimento que le asegura su calidad	X
c	es la proteccion inocua de una bacteria	
d	Todas las Anteriores.	

5 Defina en su lugar de trabajo cual seria su posible pcc

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?		
2	Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?		
3	El capacitador conocía bien el tema?		
4	Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?		
	Si la respuesta es positiva, cuales temas le interesa.		
5	Cree usted que el tema visto puede ser util para su vida de aquí en adelante?		

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: BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA SISTEMA HACCP (Inocuidad) Lugar: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA Fecha y hora: Agosto 10-2023 2:00pm - 3:00pm

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	MARIA GRACIELA PATIÑO	60309102	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	OPERARIO DE COCINA		3144871826	
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	LUCERO PEREZ	21082121	CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA	SERVICIOS GENERLAES		3115866612	
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.