ACTA No 080

FECHA: Fusagasugá, 10 de octubre de 2024

HORA: 10:30 am – 11:30 am

LUGAR: Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita

TEMA: Capacitación en Buenas Prácticas de manufactura: generalidades y socialización instructivo servido y distribución de alimentos

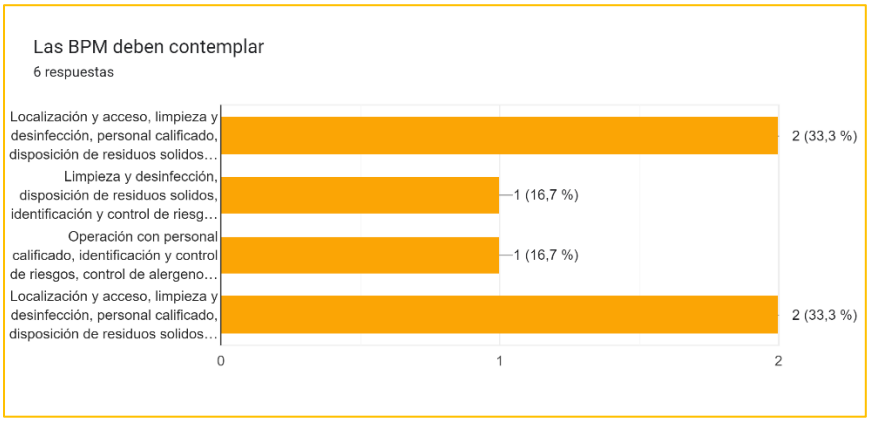
ASISTENTES: Técnico en gastronomía, nutricionista y operarios de cocina de la comunidad de cuidado Hogar San José Saramita

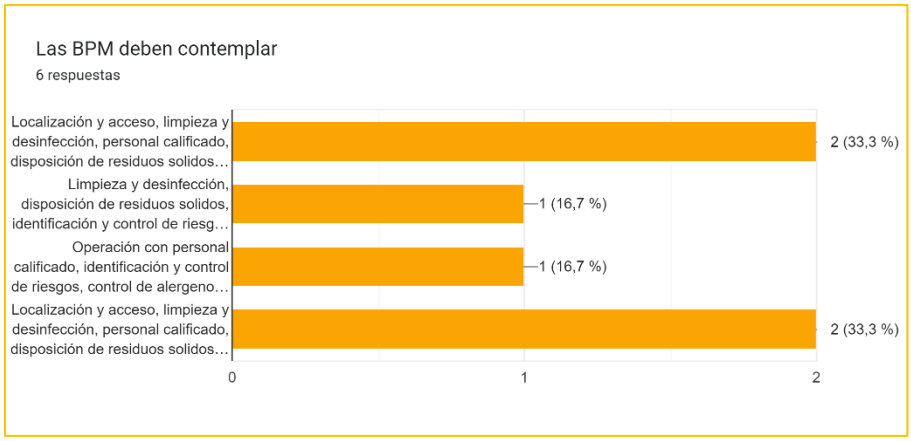
ORDEN DEL DÍA:

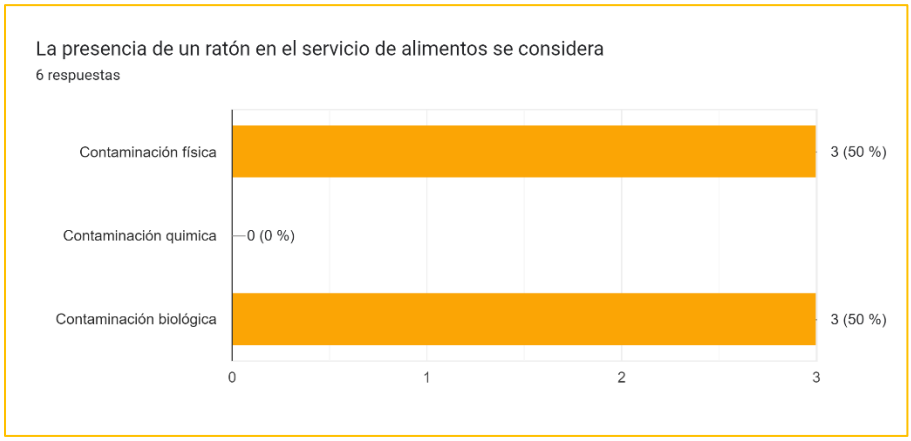
1. Saludo y aplicación de pretest
2. Buenas Prácticas de manufactura: generalidades
3. Instructivo servido y distribución de alimentos
4. Cierre.

DESARROLLO:

1. Saludo y aplicación de pretest







Esto permite evidenciar que sí es necesario realizar la capacitación en generalidades de BPM.

2. Capacitación Buenas Prácticas de manufactura: Generalidades BPM

Se dio inicio a la capacitación explicando que las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son una herramienta básica para la obtención de alimentos seguros, que se centralizan en prácticas de higiene y de manipulación de los alimentos que deben cumplir los establecimientos. Son procedimientos que se aplican en el procesamiento de alimentos y su utilidad radica en que nos permite diseñar adecuadamente la planta y las instalaciones, realizar en forma eficaz los procesos y operaciones de elaboración, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos. La implementación de estas prácticas permite reducir/minimizar los peligros en los alimentos y de esta forma prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos.

La aplicación de las BPM debe realizarse en todos los establecimientos que elaboran, expenden y comercializan alimentos y deben extenderse a las actividades que incluyen el transporte y distribución de alimentos. En su implementación deben aplicarse las medidas preventivas y de control necesarias con el objetivo de reducir los peligros.

Localización y acceso: Ubicados en lugares aislados de cualquier foco de contaminación que comprometan la salubridad, inocuidad del producto, minimizando potencialmente poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad
Adicionalmente, sus accesos y alrededores deben mantener limpios y libres de acumulación de basuras. Especialmente los centros de acopio y las plantas de procesamiento deben tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario, el estancamiento de humedad y la presencia de otras fuentes de contaminación para el producto.
Los centros de acopio deben estar diseñados y construidos de manera que proteja áreas de almacenamiento y procesamiento e impida la entrada de polvo, lluvia, plagas, animales domésticos, u otros contaminantes.

Limpieza y Desinfección de Áreas e Instalaciones: Estos lugares, donde se realizan actividades con alimentos o productos agroindustriales, deben contar con un programa de limpieza y desinfección, en cual se documentan los procedimientos y operaciones empleados para tal fin.

Operación con Personal Calificado: El personal manipulador de productos frescos y procesados debe tener un certificado médico para desempeñar la actividad. Es importante efectuarse los exámenes cada vez que se considere necesario o al menos una vez al año por razones clínicas y epidemiológicas, disminuyendo las posibilidades de contaminar los productos que se manipulen.
Todas las personas que realizan manipulación de productos frescos y procesados, deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas y de inocuidad en la manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados en las labores que demanden contacto directo con el producto, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación del mismo. Se debe tener un plan de capacitación continuo y permanente para las personas encargadas de manipular el producto, desde el momento en que se empiecen a desarrollar actividades de manipulación y operación. Posteriormente, el plan de capacitación debe ser fortalecido mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización.

Los trabajadores de unidades productivas y plantas de procesamiento, deben contar con los equipos de protección personal, así como la indumentaria apropiada para desarrollar las diversas actividades propias de procesos productivos. Debe haber baños fijos o móviles, en número suficiente para los trabajadores; se deben mantener limpios, en buen estado, ventilados y las puertas deben cerrar adecuadamente. Los baños deben contar con: caneca para disposición de residuos, papel higiénico, lavamanos, agua potable, jabón y toallas. Cuando se tienen enfermedades contagiosas o síntomas relacionados, no se deben manipular alimentos frescos, pues se pondría en riesgo la inocuidad y salubridad del producto.

Disposición de residuos sólidos: Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de los centros de acopio y las áreas de producción; y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores y se evite el refugio y alimento de animales y plagas. Adicionalmente se recomienda no ingerir alimentos tanto en áreas de recolección, clasificación y almacenamiento. Se deben disponer de recipientes rotulados para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes. Se debe instalar basureros en zonas estratégicas del predio y arrojar la basura en éstos, una vez terminado el día de trabajo, para su posterior clasificación. En operaciones de recolección, es común que se generen diversos residuos propios de la actividad.

Identificación y Control de Riesgos y/o Contaminación : Los productos y el personal manipulador, pueden ser sometidos a diversos riesgos y contaminantes, los cuales pueden afectar considerablemente la inocuidad del producto, su seguridad y el bienestar laboral de las personas que desarrollen las operaciones en la unidad productiva.

Contaminación Física: Corresponde a elementos extraños que puedan ser agregados accidentalmente al producto, en cualquiera de sus etapas y que se mezcla con este. Ejemplo: Fragmentos de vidrio, metal, madera, residuos de otros productos y otras partículas que generan contaminación.

Contaminación Química: Se produce por infiltración en los alimentos de plaguicidas, fertilizantes u otras sustancias similares y por mal uso de productos de limpieza. Es importante que cada producto empleado tenga el correcto rotulado, minimizando de esta manera, los riesgos por contaminación química.
Contaminación Biológica: Se produce por la presencia de microrganismos como bacterias, hongos y levaduras, que puedan afectar sustancialmente el producto desarrollando

procesos de degradación de la materia orgánica. Otro tipo de agente contaminante corresponde a la presencia y proliferación de plagas, las cuales atentan contra la calidad de productos frescos y procesados.

Alérgenos alimentarios: Un plan eficaz de control de alérgenos depende de mantener los ingredientes y alimentos alergénicos separados de los demás productos desde el momento en que entran en las instalaciones hasta que se introducen en la línea de producción y más allá. Se debe hacer todo lo posible por identificar visiblemente los alérgenos y aislarlos — en cada etapa — de los demás alimentos, ingredientes y equipo. ¿Cuáles son los principales alérgenos alimentarios? Los alimentos o grupos de alimentos principales alérgenos son la leche, los huevos, el pescado, los mariscos con caparazón (p. ej. los camarones, el cangrejo, la langosta), las nueces (p. ej. las almendras, las nueces de Castilla, las pacanas, etc.), los cacahuates, el trigo y la soya. No siempre se puede prevenir la contaminación cruzada. Sin embargo, al desarrollar e implementar un plan de control de alérgenos, se puede prevenir o al menos disminuir la contaminación cruzada de alérgenos en la medida de lo posible. El plan de control de alérgenos es un documento escrito que establece los controles implantados con respecto al almacenamiento, manejo y procesamiento de alérgenos y la identificación de los lugares en donde es posible que ocurra la contaminación cruzada.

3. Instructivo servido y distribución de alimentos:

Organización del área destinada para servir los alimentos: En el área de preparación de alimentos debe destinarse un espacio para el servido de los alimentos. Esta área debe estar organizada e higienizada previamente de acuerdo a lo establecido en el Plan de saneamiento.

Alistamiento del menaje para el servido de alimentos: Todo implemento o utensilio necesario para el servido de los alimentos preparados deberá ser conforme a la naturaleza del alimento, estos deben estar lavados y desinfectados, secos y listos para su uso. Dentro de los utensilios más usados a la hora de servir están cucharas y vasos medidores, pocillos, cucharones, trinches, pinzas, vasos. Debe evitarse la manipulación excesiva de los alimentos y no servir ningún alimento o preparación directamente con las manos o guantes. Para probar los alimentos y verificar si cuentan con la calidad organoléptica para el servido, deben utilizarse dos cucharas, una se utiliza para sacar el alimento del recipiente, este alimento se pasa a la otra cuchara para probarlo, la cuchara con la que se prueba NO puede volver a usarse sin que se haya realizado el proceso de limpieza y desinfección.

Servir en el menaje con los utensilios estandarizados y distribuir a los participantes:
En el momento de realizar el servido de los alimentos estos deben servirse en menaje previamente lavado, desinfectado y seco, con los cubiertos requeridos para ser entregados a los participantes de tal forma que la presentación de los alimentos invite a disfrutarlos, por lo tanto, se deben seguir las siguientes recomendaciones de acuerdo a los alimentos ofrecidos:

- Los alimentos servidos deben entregarse en platos y con cubiertos limpios, secos y en buen estado.
- En caso de ser requerido el uso de desechables (platos, cucharas, vasos, tenedores, cuchillos) estos deberán ser de material biodegradable.
- Si los alimentos deben ser transportados en los carros transportadores, entre el lugar de servido y el lugar de distribución dentro de la unidad operativa, estos deben estar debidamente cubiertos, asegurando calidad y presentación de los mismos.
- El tiempo entre el servido y la distribución no debe superar los 15 minutos, para garantizar la inocuidad de la preparación.
- Los jugos deben ser servidos máximo 15 minutos antes de ser entregados a los participantes y estar protegidos para evitar la contaminación.
- Los postres sin empaque primario deben servirse en postreras o plato dulce al igual que el queso, nunca en el plato del seco o sobre la bandeja. Para el caso de los postres que contengan empaque estos podrán ubicarse en la bandeja

Temperaturas de conservación de los alimentos preparados

- Los alimentos preparados listos para servir como: sopas, carnes, verduras calientes, arroz tubérculos y otros, deben ser conservados a temperaturas igual o superiores a 60ºC, con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación del alimento conforme a las buenas prácticas de manufactura.
- Los alimentos listos para el consumo sin proceso térmico como jugos de frutas y las ensaladas frías deben mantenerse a una temperatura de refrigeración igual o inferior a 4ºC +/-2ºC.
- De acuerdo al volumen y peso promedio total de la ensalada fría se recomienda que una vez preparada se refrigere en un recipiente protegido con tapa y se vaya sacando de la nevera conforme a la demanda del servicio, la ensalada preparada en refrigeración deberá rotularse así vaya a ser usada durante el servido y distribución del tiempo de comida.
- Se puede mantener la ensalada también fuera de la nevera en un recipiente protegido con tapa, sobre una cama de hielo suficiente que garantice la temperatura de seguridad.

• Para garantizar la temperatura de seguridad del jugo (4ºC +/-2ºC) puede adicionarse hielo, este debe ser preparado con agua potable, empacado en bolsas para alimentos previamente lavadas y desinfectadas, calculando la cantidad de agua congelada, esto es bolsas de hielo de 1, 2 o 3 litros, el hielo debe ser manipulado de la misma forma que los alimentos listos para consumir; cuando sea necesario adicionar hielo, debe planearse con anterioridad a la preparación de la bebida, para restar esa cantidad de hielo al total de agua que se utilizará en la preparación, con el fin de asegurar que la dilución no altere el aporte nutricional estimado para esta preparación, para servir debe esperarse a que se derrita el hielo. En caso de utilizar pilas refrigerantes, estas deben estar limpias y desinfectadas previo a la utilización, el uso de estas pilas debe estar contemplado dentro del plan de saneamiento de la unidad operativa.

Estandarización del servido y distribución:

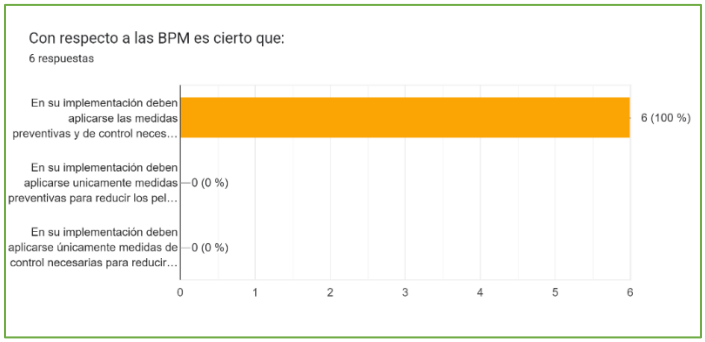
• Disponer de un recipiente plástico para la recolección de los sobrantes de comida, el cual no debe encontrarse cerca al espacio destinado para la entrega de los platos servidos.

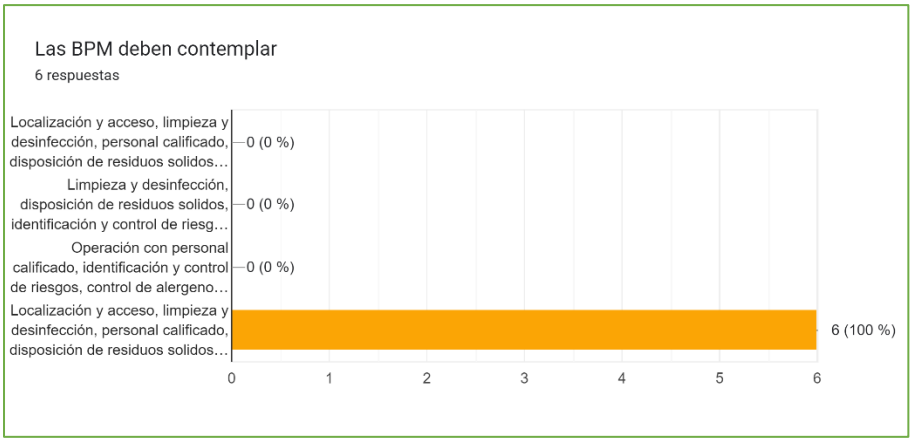
• Los alimentos servidos deberán entregarse a los participantes en bandejas en buen estado de limpieza, desinfección y secas.

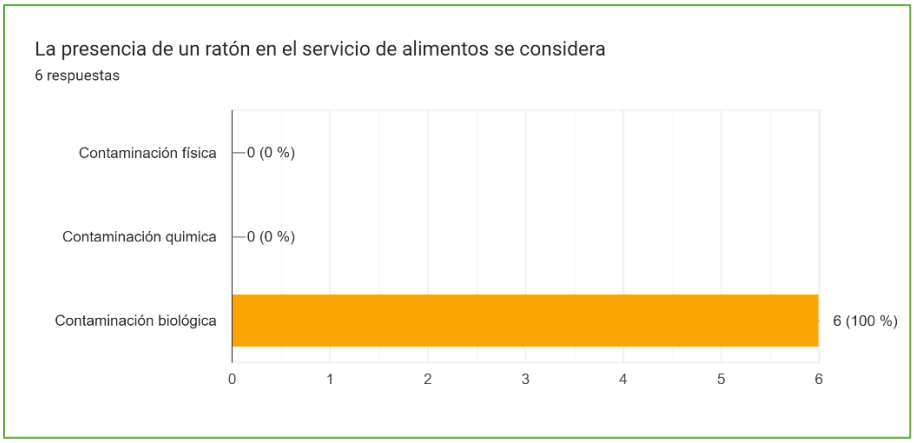
• Los alimentos calientes servidos, no deben permanecer en tiempo de espera por más de diez (10) minutos en la línea de servido; para adultos mayores, el inicio de distribución de los alimentos debe ser cercano a los diez (10) minutos, tiempo prudente para evitar riesgo de quemaduras y asegurar la calidad microbiológica. Sin embargo, con las bebidas calientes tipo coladas debe asegurarse que el alimento se encuentre entre 40°C a 50°C para iniciar su distribución y consumo.

• La persona que participe o realice la asistencia de alimentos en el momento del consumo, debe contar con el adecuado uso de gorro, tapabocas, uñas cortas, sin esmalte y realizar correcto lavado de manos antes de iniciar la actividad en mención.

4. Cierre: Se logró realizar una sesión de inducción bastante productiva en la que se discutieron varios puntos. Se resuelven dudas, se realiza el postest el cual evidencia que en general hubo comprensión de los conceptos trabajados en la capacitación







En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Giovanna Ramírez	Nutricionista	Hogar San José Saramita	
Diana M. Carvajal	Coordinadora	Hogar San José Saramita	Diana M. Carvajal

Anexos: Evidencia fotográfica.
Elaboró: Martha Giovanna Ramírez

EVIDENCIA FOTOGRAFICA



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: BPM : Generalidades - Instructivo servido y distribuc. Lugar o Localidad o Sede: Hogar San José Soramita 3. Fecha y hora: 10/10/2024 10:30 am - 11:30 am

4. Nombre responsable: Giovanna Ramirez 5. Dependencia responsable: Subdirección para la vejez

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Sandra Milena Farfan		53930716.	cc Hogar San José Soramita	Op. cocina	Contratista		320417 1514	
2	Saylly Prieto	CC	1000516348	cc hogar san josé soramita	operana cocina	contratista		3237716379	Sayfly Prieto
3	Daniel Sánchez	CC	1015915204	CCC Hogar S. José Soramita	operario Cocina	Contratista		3143149315	
4	Andrea Cortes	CC	1064734432	CCC Hogar S. José Soramita	oficiala de cocina	Contratista		3118713992	Andrea Cortes
5	Michiel Rodriguez	CC	1041549276	CC Hogar San José Soramita	1. cocina	Contratista		3126247046	
6	Lina Becerra	CC	1070608386	CC Hogar San José Soramita	operario de cocina	Contratista		3118287585	Lina B.
7	Luz Dairs Garcia	CC	41456854	CC Hogar S. José - Soramita	cocina	Contratista		3213701658	
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales:"En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Powered by CamScanner