



ACTA DE CAPACITACIÓN

ACTA No. 02

LUGAR: ESE HOSPITAL SAN VICENTE DE PAUL_AUDITORIO INSTITUCIONAL

FECHA: Marzo 6 de 2024

HORA INICIAL: 08:00 horas HORA FINAL: 09:00 horas

ACTA DE CAPACITACIÓN, EDUCACIÓN Y REFORZAMIENTO DE PROCEDIMIENTOS
PREVENTIVOS Y BUENAS PRÁCTICAS PARA MANIPULACION DE ALIMENTOS

PARTICIPANTES:

Nombres y Apellidos (*)	Cargo
Orleyda Victoria Borja Machado	Nutricionista -Dietista
Nubia Salas Lozada	Auxiliar De Nutrición
Paula Andrea Morales	Auxiliar De Nutrición
Rodulfo Obando	Incapacitado
Yina Paola Gutierrez	Auxiliar De Nutrición
María Rubiela Guillermo	Auxiliar De Nutrición
Maria Rosalba Herrera	Auxiliar De Nutrición
Alix Constanza Osorio	Auxiliar De Nutrición
Elsy Sopo Berra	Auxiliar De Nutrición
Luz Vianed Castillo	Auxiliar De Nutrición
Orleyda Victoria Borja Machado	Auxiliar De Nutrición

AGENDA DE TRABAJO

1. Pretest
2. Presentación de objetivos
3. Presentación del tema
4. Conclusiones.
5. Postest

DESARROLLO:

1. SALUDO DE BIENVENIDA

Los respectivos expositores del tema realizan saludo de bienvenida a los asistentes a las jornadas de capacitación.

2. PRESENTACIÓN DE LOS OBJETIVOS

- Fortalecer en los empleados del servicio de alimentos la importancia de las buenas prácticas de manipulación.
- Destacar la importancia de la inocuidad alimentaria

3. PRESENTACIÓN DEL TEMA:

- Se realiza la presentación del tema para REFORZAR LAS BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS y exaltar la importancia de la inocuidad alimentaria al personal del servicio de alimentos e insistir en la importancia de realizar de manera adecuada los diferentes procesos para la elaboración de las diferentes dietas de los pacientes



ACTA DE CAPACITACIÓN

- Se realiza énfasis en la importancia de tener en el servicio de alimentos un personal calificado en manipulación de alimentos que implemente Buenas Prácticas de Manufactura para la obtención de alimentos seguros.
- Se les da a conocer la importancia de BPM como un sistema de carácter preventivo que contribuye a detectar los puntos críticos en un proceso, logrando identificar los riesgos de contaminación (Químicos, físicos y/o biológicos). Igualmente la prevención de todo tipo de alteración de los alimentos, logrando la protección de la salud de los consumidores.
- Se motiva y se concientiza al personal sobre los principios de las BPM, y los beneficios de su implementación.
- Se habla de la importancia del entrenamiento en buenas prácticas de manufactura, para garantizar que la cadena de valor de los productos alimenticios cumplan con las condiciones sanitarias necesarias para obtener productos de calidad, para el cuidado de la salud de nuestros pacientes.
- Se brindan conceptos que permitan realizar en forma eficaz los procesos y operaciones de elaboración, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos.
- 4. Continuar con las jornadas de capacitación teórica y práctica y favorecer espacios para educación continua del personal haciendo énfasis en la aplicación de los conocimiento adquiridos
- 5. Asistencia de un total de 8 auxiliares del servicio de alimentos.

RESULTADOS DE EVALUACION Y ANALISIS

Se realiza la evaluación de manera verbal.

ANEXOS

No.	LISTADO DE ASISTENCIA	PRETEST	POSTEST
1.	Nubia Salas Lozada	3	4.2
2	Paula Andrea Morales	3.1	4.3
3	Rodulfo Obando	0	0
4	Yina Paola Gutierrez	2.	4.0
5	María Rubiela Guillermo	3.	4.3
6	Maria Rosalba Herrera	3.	4.2
7	Alix Constanza Osorio	3.	4.3
8	Elsy Sopo Berra	2.1	3.8
9	Luz Vianed Castillo	2	3.6

EVIDENCIA FOTOGRAFICA



EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO HOSPITAL DEPARTAMENTAL SAN VICENTE
DE PAÚL
GARZÓN - HUILA
NIT: 891.180.026-5

Código: D1FO1402

Versión: 04

Vigencia: 11/02/2021

ACTA DE CAPACITACIÓN



Reviso	Reviso	Aprobó
		Pablo Puentes Subdirector Científico

Proyectó: Orleyda Victoria Borja Machado