

**COMITÉ DE VIGILANCIA EPIDEMIOLOGIA EN SALUD PÚBLICA  
COMUNITARIA COVECOM SEPTIEMBRE DE 2019**

**LOCALIDAD DE SUBA**

**“BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA”**



**RESPONSABLES:  
LUCY ZAPATA  
ISABEL ROMERO  
EVELIN QUIÑONES  
TRABAJADORAS SOCIALES**

**ANGÉLICA CASALLAS  
EPIDEMIOLOGA VSPC**

**LINA OLIVERO  
INGENIERA DE ALIMENTOS**

**BOGOTÁ D.C  
2019**

## COMITÉ DE VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA COMUNITARIA

SUBRED	NORTE
<b>FECHA:</b> 05 septiembre de 2019	<b>HORA INICIO:</b> 09:00 AM <b>HORA FINALIZACION</b> 11:00 AM
<b>LOCALIDAD:</b> SUBA	<b>LUGAR:</b> SALON COMUNAL BARRIO VERONA
<b>TEMA 1:</b> BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA	<b>TEMA 2:</b> N.A

### 1. TITULO: BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

### 2. PRESENTACIÓN

**Numero de los participantes: cuarentaiuno (41)**

#### **Identificación de los participantes**

Los participantes del Comité de Vigilancia Epidemiológica Comunitaria (COVECOM), de la localidad de suba fueron comerciantes, los cuales oscilan en edades entre los 18 a 65 años de edad, del barrio San pedro, quienes tienen establecimientos de comidas rápidas, supermercados, restaurantes, entre otros sin dejar de lado la participación de personas quienes aún no cuentan con un establecimiento físico pero están interesados en conformarlo, de igual forma también se contó con la presencia de madres cabezas de hogar quienes se interesaron en este tipo de temas para aplicarlo tanto en sus hogares como en los domicilios en los cuales laboran. En el comité prevaleció la presencia del género femenino sin dejar de lado la contribución del género masculino en el desarrollo de la actividad.

## Agenda del COVECOM

A continuación, se menciona los puntos de la agenda para el desarrollo del COVECOM, al que se le dio el siguiente orden:

1. Saludo
2. Presentación equipo de trabajo Subred Norte
3. Socialización de la temática de buenas prácticas de manufactura, por medio de una presentación.
4. Evaluación de BPM
5. Unidad de análisis
6. Refrigerio
7. Inquietudes
8. cierre

### 3. OBJETIVOS

#### 3.1 Objetivo General

- ❖ Socializar de acuerdo a la normatividad vigente las condiciones adecuadas para el correcto manejo de los alimentos a la comunidad del barrio Verona y San Pedro, de la localidad de Suba.

#### 3.2 Objetivos Específicos

- ❖ Sensibilizar sobre la importancia del manejo higiénico de los alimentos a fin de prevenir ETAS.
- ❖ Resaltar los hábitos higiénicos que deben mantener los manipuladores de alimentos.

- ❖ Conocer las condiciones que deben cumplir la comunidad del barrio San Pedro y Verona donde se elaboren y comercialicen alimentos de forma sana y segura.

#### **4. DESCRIPCIÓN DEL DESARROLLO DEL COVECOM**

Se dio inicio al Comité de Vigilancia Epidemiológica Comunitaria, de la localidad de Suba, donde en un primer momento se realizó la presentación del equipo de Vigilancia Comunitaria y la profesional de alimentos sanos y seguros, de igual forma se procedió hacer una introducción de la temática y por consiguiente a la realización de la metodología.

De acuerdo a lo anterior se les indago a los integrantes del grupo que era para ellos un alimento, donde cada uno dio su punto de vista desde lo que conocían y se complementó la información haciendo hincapié en la clasificación según su conservación y almacenamiento. Por otro lado, se abordaron los factores que influyen en el crecimiento bacteriano donde se mencionó que la mayoría de la materia prima se convierte en nutrientes, en especial aquellos alimentos con alto contenido de proteínas, como carnes de aves, pescado y res, siendo importante mantener la siguiente temperatura:



Dando continuidad al tema se habló de la contaminación cruzada, la cual fue definida por la ingeniera como: aquella que se produce cuando microorganismos patógenos (dañinos), generan bacterias y son transferidas por medio de: Alimentos crudos, utensilios, equipos, manos y superficies a los alimentos sin contaminación (alimentos sanos). Para lo anterior, se hizo énfasis en las siguientes formas de contaminación cruzada:



## ¿POR QUE LAS BPM?

Porque la ley lo exige. En Colombia la ley 09 de 1979, Resolución 2674 de 2013 disponen que se deben seguir las BPM en la: manipulación.

## CONTAMINACION:

Es todo agente biológico, químico o físico presente en un alimento, que puede causar un efecto perjudicial para la salud. Existen tres fuentes de contaminación: física química y biológica.

**BACTERIAS** Son seres vivos unicelulares de tamaño microscópico que están presentes en el suelo, aire, agua, plantas, animales domésticos, y en las personas. Las bacterias se clasifican en:

**BACTERIAS BENEFICAS** Su presencia en los alimentos no causa ningún efecto perjudicial, incluso algunas veces es necesario que estén presentes durante la preparación como en el caso de los quesos, kumis y yogures.

**BACTERIAS ALTERANTES** Son aquellas que, a niveles normalmente altos, van a provocar cambios de color, olor, sabor y textura en los alimentos. Son las causantes de la mayor parte de las alteraciones.

**BACTERIAS PATOGENAS** Son las que se encuentran presentes en los alimentos, van a originar las intoxicaciones y toxi-infecciones alimentarias, Su presencia en los alimentos no va a provocar que estos cambien de olor, sabor y color por lo que no va hacer posible detectar el peligro potencial por el aspecto externo de los mismos.

**MULTIPLICACION DE LAS BACTERIAS** La multiplicación de las bacterias es sorprendentemente rápida.

Se multiplican en dos mediante división simple, y cuando las condiciones ambientales y de temperatura son adecuadas, esto se produce cada 20 o 30 minutos.

Dentro del comité también se resaltó, el aseo e higiene del manipulador de alimentos

### **LAVADO DE MANOS**

- Al iniciar y finalizar su labor.
- Después de usar el sanitario.
- Al estornudar o toser.
- Al manipular dinero.
- Después de fumar.
- Después de secarse el sudor con las manos.

### **HIGIENE**

- Antes de colocarse el uniforme sacúdalo y certifique la ausencia de pelos, lanas o fibras desprendidas del uniforme.
- Use el uniforme completo, ordenado y limpio.
- Cámbiese diariamente de uniforme.
- El programa de limpieza y desinfección se aplica a todas las superficies, ambientes, equipos, personal e insumos que entran en contacto directo con el alimento, en las diferentes etapas de la cadena de producción de un establecimiento en donde se preparan y expenden alimentos.

Finalmente, se hace énfasis en el plan de saneamiento que deben de tener en cuenta las personas que tienen un establecimiento o se están proyectando a tenerlo, a la hora de recibir una visita por parte de la secretaria distrital de salud.

Plan de saneamiento:

- Programa de limpieza y desinfección.
- Programa de control de plagas.
- Programa de manejo adecuado de residuos sólidos y líquidos.
- Programa de agua potable.

#### **4.1 Aspectos Metodológicos**

Se realizó la divulgación de los temas, por medio de una presentación magistral, donde se proyectaron ejemplos prácticos, de cada uno de los componentes que conforman las buenas prácticas de manufactura, por otro lado, se aplicó un taller escrito a fin de afianzar conceptos y evidenciar la comprensión de éstos.

#### **4.2. Cómo se identificaron las problemáticas**

El Comité de Vigilancia Epidemiológica Comunitaria se realizó en el barrio San Pedro, por medio del acercamiento que se tuvo con uno de los representantes de ASOJUNTAS de la localidad de Suba, a quien en un primer encuentro se le socializo acerca de las actividades de la Vigilancia Comunitaria y su propósito con las diferentes comunidades, dado lo anterior el representante mostro un gran interés y solicito al equipo de trabajo poder hacer partícipe a la comunidad de su barrio en la actividad del comité de vigilancia epidemiológica comunitaria, relacionado con el tema de buenas prácticas de manufactura, dado que por las nuevas resoluciones que han surgido, se han presentado ciertos vacíos en la comunidad, especialmente en aquellos que tienen algún tipo de establecimiento.

Desde allí fue que surgió el interés por abordar a esta comunidad y brindarles un espacio informativo, donde cuyo objetivo fuera aportar al mejoramiento y bienestar de la calidad de vida de este grupo de personas, a través del fortalecimiento en ciertos espacios comunitarios, el cual fue de gran beneficio para ellos.

### **4.3 Justificación**

Para todo manipulador de alimentos, ya sea directo o indirecto es importante que conozca la responsabilidad que tiene frente a la salud, puesto que, al aplicar las normas para el correcto manejo de alimentos, va a prevenir condiciones que permitirían el desarrollo de infecciones y/o intoxicaciones alimentarias (ETAS). Es importante que la fundación Amiguitos royal conozca la normatividad para el manejo y manipulación de alimentos y más cuando allí se encuentran menores de edad y madres gestantes y lactantes

## **5. UNIDAD DE ANÁLISIS**

Teniendo como concepto: *“Según el decreto 3075/1997 y sus modificaciones posteriores, las BPM son los principios básicos y prácticas de higiene en la manipulación, preparación, procesamiento, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos o productos agroindustriales. La adecuada aplicación de los principios de las BPM permite obtener productos sanos, de óptima calidad e inocuos, trabajadores cumpliendo normas de higiene y seguridad, mejorar la productividad y generar acceso a nuevos mercados diferenciados.”*<sup>1</sup>

Seguido de explicar al grupo asistente y ver como comprendieron el tema explicado por la profesional de medio ambiente, los aportes que realizaron los asistentes se

---

<sup>1</sup> <http://logihfrutic.unibague.edu.co/buenas-practicas/manufactura>

evidencia un buen conocimiento en el manejo adecuado de manipulación de los alimentos en especial su cuidado al momento de comprarlos y mantenerlos.

Para ello se realizó una evaluación en cartelera donde los participantes aportaron según las frases expuestas en la cartelera, para ello se les repartió a los asistentes 11 imágenes que hacen alusión al manejo de manufactura en el hogar, con el fin de hacer una correlación entre imagen y frase, estas fueron:

- ✓ Lavarse las manos antes de preparar alimentos y constantemente durante cada preparación
- ✓ Lava y desinfecta todas las superficies y equipos usados en la preparación de alimentos
- ✓ Separa siempre los alimentos crudos de los cocidos y de los listos para comer
- ✓ Protege los alimentos y las áreas de cocina de insectos, moscas y todo tipo de animales
- ✓ Conserva los alimentos en recipientes tapados para evitar el contacto entre crudos y cocidos
- ✓ Usa equipos y utensilios diferentes como cuchillos o tablas de cortar para preparar carne, pollo, pescado y otros alimentos crudos
- ✓ Refrigerar lo más pronto posible los alimentos cocidos y los perecederos
- ✓ No guardar comida por mucho tiempo aunque sea en el refrigerador
- ✓ Lava y desinfecta frutas y verduras especialmente si se comen crudas
- ✓ Cocina totalmente los alimentos, especialmente carne, pollo, huevos y pescado
- ✓ Los principales causantes de enfermedades, ocasionadas por alimentos son; bacterias, virus, parásitos y hongos

Al final los participantes acertaron el 100% de las imágenes correlacionándolas con las frases expuestas. Evaluando el grupo como un ejercicio positivo dado que la imagen permite dar facilidad de entendimiento, y teniendo en cuenta que el grupo son conocedores del tema, esto permitió reforzar o recordar o mejorar las acciones que actualmente viene realizando en su trabajo como empresario de tiendas y comercio además de ajustes para su hogar acción que permitirá disminuir riesgos en enfermedades por mal manejo de los alimentos.

## 6. CONCLUSIONES

- ❖ Se evidenció el empoderamiento que tienen gran parte de los participantes del comité de vigilancia epidemiológica comunitaria frente a las buenas prácticas de manufactura, siendo esto algo positivo ya que, mencionadas personas se convierten en pioneros de dicha información en sus contextos inmediatos.
- ❖ El comité de vigilancia comunitaria, permitió aclarar que el curso de manipulación ya no es para adquirir un certificado, son capacitaciones que se deben cumplir para obtener el requisito que se exige en la nueva ley.
- ❖ La participación activa de diferentes personas dentro del comité permitió aclarar que el curso de manipulación no solo es para los establecimientos, sirven para nuestra casa para una mejor calidad de vida.

## 7. RECOMENDACIONES

- ❖ Continuar fortaleciendo espacios de participación que promuevan información sobre temas de interés como lo son las BPM, incentivando a la comunidad para que sean promotores de aplicar y transmitir la información recibida en sus contextos familiares y fomentado en ellos un proceso de empoderamiento en temas comunitarios.
- ❖ Invitar a la comunidad a consultar la normatividad vigente, frente a las BPM, teniendo en cuenta que este es un tema de interés para la comunidad en general.

## 8. COMPROMISOS

- ❖ Realizar la relatoría de COVECOM y hacer el posterior envío a secretaria distrital de salud.

## 9. EVALUACIÓN DEL COVECOM (resultados de la evaluación)

COVECOM SUBA	muy bueno	bueno	regular
Infraestructura y comodidad del lugar		26	15
cumplimiento del horario y del programa	1	40	
<b>tema 1</b>			
Metodología utilizada	41		
Grado de Motivación (interes) del expositor	41		
calidad y claridad del tema tratado	41		
calidad del material entregado	1	40	
<b>tema 2</b>	na	na	na
Metodología utilizada			
Grado de Motivación (interes) del expositor			
calidad y claridad del tema tratado			
calidad del material entregado			

De acuerdo a lo referido por los asistentes quedaron satisfechos con el trabajo presentado por la subred norte VSPC, tema era adecuado para su diario vivir y la metodología fue clara.

## ANEXOS

- Registro fotográfico del Comité de vigilancia epidemiológica comunitaria de la localidad de Suba.



*Fuente: Fotografía tomada Equipo VSPC-COVECOM- septiembre 2019 Localidad de Suba*



*Fuente: Fotografía tomada Equipo VSPC-COVECOM- septiembre 2019 Localidad de Suba*



*Fuente: Fotografía tomada Equipo VSPC-COVECOM- septiembre 2019 Localidad de Suba*



*Fuente: Fotografía tomada Equipo VSPC-COVECOM- septiembre 2019 Localidad de Suba*



*Fuente: Fotografía tomada Equipo VSPC-COVECOM- septiembre 2019 Localidad de Suba*



*Fuente: Fotografía tomada Equipo VSPC-COVECOM- septiembre 2019 Localidad de Suba*



*Fuente: Fotografía tomada Equipo VSPC-COVECOM- septiembre 2019 Localidad de Suba*



*Fuente: Fotografía tomada Equipo VSPC-COVECOM- septiembre 2019 Localidad de Suba*