

HORA:	2:00 PM	FECHA:	28/04/2021	MUNICIPIO:	VALLE DEL GUAMUEZ
UNIDADES DE SERVICIO		LOS ANGELES, LAS CABAÑITAS, MI PEQUEÑO MUNDO INFANTIL, MIS TRAVESURAS Y MAGICA AVENTURA			
LUGAR:	PLATAFORMA VIRTUAL MEET				
RESPONSABLES: JUAN CAMILO GÓMEZ RAMÍREZ					
TEMATICA: MINUTA PATRÓN					
OBJETIVO: Cualificar al talento humano de las unidades de servicio de la modalidad Comunitaria sobre Minuta Patrón y Ciclo de Menú, con el fin de que el TH tenga claridad sobre la información.					
DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD					
Orden del día					
<ul style="list-style-type: none">• Saludo• Presentación• Desarrollo del tema• Despedida					
Desarrollo de la actividad					
<p>Siendo las 2:00 pm del día 29 de abril del 2021 por medio de la plataforma virtual MEET, se da inicio a la cualificación del talento humano en lo relacionado a los temas de salud y nutrición por parte de la nutricionista encargada de la modalidad Familiar. En primer lugar, se da un caluroso saludo de bienvenida al TH presente, a continuación, se explica la dinámica de desarrollo del tema, con el fin de que la socialización sea clara y se pueda desarrollar en el tiempo estipulado.</p>					
<p>Comenzamos a desarrollar la temática dando a conocer la Minuta Patrón tanto para niños de 6 meses a 5 años, dejando claro las acciones puntuales a tener en cuenta en la entrega de Raciones Para Preparar (RPP) a los usuarios de la modalidad como se indica a continuación:</p>					
NIÑOS Y NIÑAS DE 6 MESES A 5 AÑOS					
ALIMENTO	CANTIDAD Gramos/Milímetros	CANTIDAD COMERCIAL	PRESENTACIÓN		
Arroz blanco	1000	2	Libra 500 gr		
Pasta Alimenticia	1000	4	Paquete 250 gr		
Avena	500	1	Libra 500 gr		
Harina de Trigo	500	1	Libra 500 gr		
Harina de Maíz Amarillo	500	1	Libra 500 gr		
Leche de vaca entera en polvo	1800	2	Bolsa 900 gr		
Huevo de	1650	30	Unidad 55 gr		

Gallina			
Frijol	1000	2	Libra 500 gr
Aceite puro vegetal	1000	1	Litro 1000 cc
Atún	525	3	Enlatado 175 gr.

Se recalca que para la entrega de paquetes alimentarios es necesario poner en práctica el Protocolo de Entrega de RPP Durante la Emergencia Sanitaria por Covid-19 que tiene como objetivo establecer los procedimientos, prácticas y principios básicos de calidad, durante el proceso de recepción, manipulación, empaque, despacho, transporte y entrega a usuarios de la ración para preparar de tal forma que se pueda garantizar su inocuidad, para lo cual se toman medidas para garantizar la correcta entrega de alimentos y socialización de la minuta informando a los padres de los usuarios las características de la misma.

Así mismo, se tiene en cuenta el tema de las unidades que ya entraron en alternancia y es necesario que el TH a cargo se concientice de la importancia de manejar adecuadamente tanto los protocolos de bioseguridad, como la manipulación de alimentos para evitar posibles inconvenientes en la salud tanto del usuario como de las personas a cargo de las UDS, todo esto teniendo en cuenta que aún nos encontramos en pandemia y no se puede bajar la guardia en cuanto al cuidado personal y colectivo se refiere. Sumado a ello, está presente el riesgo de contraer alguna ETA por lo que se debe ser cauteloso en incurrir en errores relacionados a estos temas.

COMPROMISO/TAREA	RESPONSABLE	FECHA
Socializar Minuta patrón a usuarios durante la entrega de RPP	Madres comunitarias	Mayo de 2021
Responsable	Juan Camilo Gómez Ramírez	Coordinador Local

HORA:	10:00 AM	FECHA:	12 DE ABRIL DEL 2021	MUNICIPIO:	LA HORMIGA
UNIDAD DE SERVICIO		Los Ángeles, Mis pequeños angelitos, Mis travesuras, Las Cabañitas, Mágica Aventura			
LUGAR:	Plataforma Virtual Meet				
RESPONSABLES: Juan Camilo Gómez Ramírez					
TEMÁTICA: BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA					
OBJETIVO: Cualificar al talento humano en buenas prácticas de manufactura con el objetivo de, recibir, almacenar y distribuir los productos que llegan del proveedor, de tal manera que se garantice a los subsistemas de producción y/o servicios de que dichos productos les llegarán al servicio en la cantidad y calidad que requieren.					
DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD					
<p>Orden del día</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saludo • Presentación • Desarrollo del tema • Despedida. <p>Desarrollo de la actividad</p> <p>El día 12 de abril del presente año se programa la capacitación para la cualificación del talento humano en buenas prácticas de manufactura, con el objetivo de que el talento humano de los Hogares comunitarios fortalezca e imparta su conocimiento.</p> <p>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA</p> <p>PRÁCTICAS HIGIÉNICAS</p> <p>ESTADO DE SALUD:</p> <p>El personal, debe contar con certificación médica en el cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos y posteriormente debe efectuarse un reconocimiento médico por lo menos una (1) vez al año o cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen.</p> <p>MEDIDAS DE HIGIENE DEL PERSONAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evitar el contacto estrecho y mantener una distancia de más de un metro con las personas, especialmente con aquellas consintomas catarrales (moqueo, congestión nasal o conjuntival, tos seca o productiva, lagrimeo, aspecto febril). • Cubrirse la boca y la nariz con tapabocas y al toser o estornudar y lavarse las manos inmediatamente. • Evitar tocarse los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan su transmisión. • Siempre que sea posible, se debe establecer un sistema de trabajo en turnos, con rotación de empleados para minimizar riesgos sin que varíe la atención y servicio a los clientes. • Limpieza y desinfección de los puestos de trabajo. • Lavado y desinfección diaria de los uniformes. <p>MEDIDAS DE HIGIENE EN EL ESTABLECIMIENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ventilación adecuada de los lugares de trabajo. • Realizar limpieza y desinfección frecuente de las instalaciones con especial atención a superficies, pomos 					

de las puertas, muebles, lavabos, suelos, teléfonos, etc. Para esta acción puede utilizarse hipoclorito de uso doméstico diluida en agua, extremándose las medidas de protección a agentes químicos.

- Después de cada jornada de entrega de las RPP, se debe realizar limpieza y desinfección de superficies, pomos de puertas, mostradores, etc., y en general, cualquier superficie que haya podido ser tocada con las manos siguiendo los protocolos de limpieza establecidos al efecto.
- Para las tareas de limpieza hacer uso de guantes de vinilo/acrilonitrilo. En caso de uso de guantes de látex, se recomienda que sea sobre un guante de algodón.

Estos virus se inactivan tras pocos minutos de contacto con desinfectantes comunes como la dilución recién preparada de hipoclorito (concentración de cloro 1 g/L, preparado con dilución 1:50 de un hipoclorito de concentración 40-50 gr/L). También son eficaces concentraciones de etanol 62-71% o peróxido de hidrógeno al 0,5% en un minuto. En caso de usar otros desinfectantes, debe asegurarse la eficacia de estos. Siempre se utilizarán de acuerdo con lo indicado en las Fichas de Datos de Seguridad. El personal de limpieza utilizará equipo de protección individual adecuado dependiendo del nivel de riesgo que se considere en cada situación, y los desechará de forma segura tras cada uso, procediendo posteriormente al lavado de manos.

Para una limpieza correcta de las instalaciones, sea puntual, la EAS se asegurará de que la persona cuenta con las medidas preventivas, equipos de protección individual necesarios, así como los productos adecuados para proceder a la misma.

En puestos de trabajo donde no sea posible proceder al lavado de manos por el desempeño de la tarea, se deberá disponer de gel o solución alcohólica.

transporte de alimentos. De hacerlo, previamente deberán estar limpios y desinfectados con productos autorizados por la autoridad competente antes de iniciar la carga.

PROCEDIMIENTOS ANTES DE LA CARGA

El personal de transporte verificará que:

- Todos los alimentos transportados deben tener fichas técnicas, el rótulo respectivo y estarán acompañados de la documentación de procedencia.
- El vehículo se encuentre en buenas condiciones de limpieza y que haya sido desinfectado en caso necesario.

Las paredes y techos interiores de los compartimientos de carga deben ser fáciles de limpiar, lavar y desinfectar.

- No queden en el vehículo residuos de cargamentos anteriores. No haya residuos de compuestos químicos de limpieza o desinfección.
- El cierre de las puertas y otras aberturas sea hermético.
- Entre otras medidas explicadas.

INSPECCIÓN DE LA CARGA A DESPACHAR

- Se debe verificar la referencia del alimento, cantidad y destino de producto a despachar.
- El producto para despachar debe cumplir con las normas de calidad, de acuerdo con las fichas técnicas de cada alimento y los certificados de calidad.
- Los empaques y embalajes deben estar en buenas condiciones, secos, completos, limpios y bien cerrados.
- Los productos despachados deben estar dentro del periodo de vida útil, es decir no deben estar vencidos.
- Durante el transporte de los alimentos los vehículos deberán estar libres de restos de alimentos, olores penetrantes incompatibles con el alimento transportado, insectos anidados en la bodega o el vehículo y sustancias químicas tóxicas.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:

Asegurarse de que todo compartimiento, receptáculo, plataforma o contenedor para transportar alimentos, haya sido sometido a limpieza y desinfección cuando corresponda, antes de proceder a la carga de los productos.

No olvidar que limpiar es remover la suciedad y eso se logra usando agua, cepillos y detergentes; desinfectar es aplicar sustancias como hipoclorito o vapor para matar las bacterias o microbios y esto se hace después de haber solo limpiado muy bien.

El proceso de limpieza y desinfección se debe hacer: ANTES de cargar el vehículo y DESPUÉS de la descarga



de ser necesario y luego de ocurrir alguna contaminación del vehículo.

Materiales: Baldes, Cepillos, Sabrás, Paños, Guantes, Botas de Caucho, Peto, Detergente, Hipoclorito de Sodio al 5.25%.

Al terminar la socialización se hacen preguntas si existen dudas frente al tema, pero se menciona que la información ha sido clara y comprensible; por ende, se da como finalizada la sesión y se continúa con las actividades lúdicas en BPM, donde el personal de las unidades demostró sus aptitudes frente al canto, coplas, versos, adivinanzas y trabalenguas se pasa una rato ameno y muy agradable de aprendizaje.

COMPROMISO/TAREA	RESPONSABLE	FECHA
Auto capacitación sobre los protocolos y manuales de BPM y PSB	Madres comunitarias	Mayo 2021
Responsable:	JUAN CAMILO GÓMEZ RAMÍREZ	Cargo: Coordinador Local

HORA:	11:00 am	FECHA:	28/04/2021	MUNICIPIO:	Valle del Guamuez
LUGAR:	Plataforma virtual				
RESPONSABLE: Coordinador local					
TEMA: Construcción del Plan de Trabajo					
OBJETIVO: Dar a conocer al talento humano la guía de Construcción del Plan de Trabajo, a fin de que conozcan cuál es la información relevante para la elaboración del mismo.					
DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD					
<div>Orden del día</div> <ul style="list-style-type: none">Saludo inicialSocialización del temaPreguntas y retroalimentaciónRegistro de asistencia y evaluación <div>Desarrollo de la actividad</div> <ul style="list-style-type: none">Se da un saludo, para dar inicio a la capacitación sobre la construcción del Plan de trabajoSe socializa la guía para la construcción del Plan de trabajo, para que el talento humano tenga conocimiento del proceso y como se realiza el mismo, así se pueda construir por UDS con la participación de todo el talento humano, familias y usuarios, teniendo en cuenta la situación actual, las construcciones van a ser diferentes según las necesidades de cada comunidad.Se dio un espacio para preguntas sobre el tema, donde las madres comunitarias refieren entender la capacitación y no realizaron preguntasPara finalizar se envía el link para que realicen el taller, así medir el conocimiento que tuvieron frente al tema.					
COMPROMISO/TAREA		RESPONSABLE		FECHA	
Socializar la construcción del Plan de trabajo con las familias, para que tengan conocimiento de lo que se está realizando con la participación de ellos		Madres comunitarias		Segunda llamada del mes demayo del presente año	
Responsable		Nombre		Cargo	
Elaborado por		JUAN CAMILO GOMEZ		COORDINADOR LOCAL	

