ACTA N° 05

FECHA: 21 de Abril 2023

HORA: 8:30 am

LUGAR: Instalaciones Jardín Infantil La Florida

TEMA: BPM (Personal Manipulador de Alimentos)

ASISTENTES: Talento Humano operarias de cocina y aseo

ORDEN DEL DÍA:

1. Generalidades
2. Lectura del Acta Anterior
3. Conceptos básicos
4. Personal Manipulador de Alimentos
5. Conclusiones y varios

DESARROLLO:

El día de hoy siendo las 8:43 am damos inicio a las generalidades de lo que hemos visto hasta el momento aclarando algunas dudas de los participantes y retomando algunas cosas del acta anterior para así tener más claridad en el tema del día de hoy.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

De acuerdo a la Resolución 2674 de 2013, el personal manipulador de alimentos debecumplir con los siguientes requisitos:

CERTIFICADO MÉDICO:

El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por médico que cuente con número de registro profesional. El certificado tendrá una vigencia no superior a (1) año. Así mismo, debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario.

EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN:

Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formaciónen educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicasen

manipulación de alimentos. La entidad debe tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales.

PRACTICAS DE HIGIENE PERSONAL CUERPO:

El baño diario es indispensable, utilizando agua y jabón, igualmente la higiene oral.

CABELLO:

- Lávese el cabello de manera regular.
- Mantenga el cabello recogido y cubierto totalmente mediante cofia, malla o gorro.
- Los hombres llevarán el cabello corto y protegido con una cofia, gorro o malla. Si tienen barba, bigote opatillas anchas, las debe mantener cubiertas utilizando una mascara.
- No debe peinarse mientras tenga la ropa de trabajo.
- Las mujeres no podrán usar maquillaje a excepción del maquillaje permanente.

MANOS:

Se debe realizar el lavado de manos cada vez que sea necesario y siguiendo el siguiente procedimiento:

- Mójese las manos con agua y aplique la cantidad de jabón antibacterial necesario para extenderlo portoda la superficie de las manos hasta los codos.
- Frótese enérgicamente ambas palmas con movimientos rotatorios y frótese la palma de la manoderecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.
- Frótese las palmas de las manos entre sí con los dedos entrelazados.
- Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta agarrándose los dedos.
- Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo rodeándolo con la palma de la manoderecha y viceversa,
- Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda haciendo unmovimiento de rotación y viceversa, sin olvidar limpiar por debajo de las uñas.
- Enjuáguese las manos con agua y séquelas completamente con una toalla desechable, utilice la toallapara cerrar el grifo.

Realice el procedimiento anterior cuando:

- Antes de comenzar el trabajo.

- Salga y regrese al área de elaboración y/o manipulación de alimentos.
- Después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminaciónpara el alimento.
- Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel.
- Después de comer, fumar o sonarse la nariz
- En seguida de manipular desechos o elementos de aseo.
- Cuando se limpie el sudor.
- Al estornudar o toser.
- Después de manipular dinero.
- Después de utilizar el sanitario.

UÑAS

- Mantenga las uñas limpias, cortas y sin esmalte.
- Evite llevarse los dedos a la boca cuando está preparando cualquier alimento.

OÍDOS, NARIZ Y BOCA

- Utilice siempre protector de boca y nariz (tapabocas desechable).
- No está permitido sonarse, toser o silbar en el área de manipulación y almacenamiento de alimentos.
- Si está resfriado, no debe trabajar cerca de los alimentos.
- Si sufre de supuración de oídos, segrega mucosidad de la nariz o tiene ojos llorosos debe informar de ello a su jefe inmediato, quien no debe permitirle manejar productos alimenticios hasta que seamédicamente autorizado para ello.

UNIFORME

- Cámbiese de uniforme diariamente para evitar contaminación y tener buena presentación.
- Emplee vestimenta de color claro, no se aceptan colores grises, o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, la cual debe tener cierres o broches en lugar de botones que pueden caer en el alimento, sin bolsillos por encima de la cintura.
- Si utiliza delantal, preferiblemente debe ser blanco, sin bolsillos y mantenerlo atado al cuerpo para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.
- Utilice gorro, malla o cofia.
- Utilice tapabocas desechable para cubrir nariz y boca mientras se manipula el alimento, el personal manipulador deberá usarlos y mantenerlos en condiciones óptimas de higiene, por tanto se deberá cambiar con frecuencia.

- Utilice peto para el lavado de menaje, equipos y utensilios, el cual debe ser largo y liviano, en material impermeable y preferiblemente de color claro y mantenerse limpio.
- El uniforme debe utilizarse de manera completa y adecuada, debe ser de uso exclusivo para el trabajo, no se usará para salir a la calle, debe dejarse en el vestier y permanecer limpio.

CALZADO

- Utilice zapatos de material resistente e impermeable, holgados, cerrados y con suelas antideslizantes.
- No debe estar descalzo en área de preparación de alimentos.
- Mantenga el calzado limpio y en buenas condiciones.

USO DE GUANTES

- De ser necesario el uso de guantes, éstos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección.
- EL USO DE GUANTES NO EXIME EL LAVADO DE MANOS.

JOYAS, PERFUMES, LOCIÓN DE AFEITAR

- No utilice perfume o loción de afeitar, ya que, los alimentos cogen muy fácilmente olores, causando sucontaminación química.
- No porte anillos, cadenas, aretes, relojes, piercing, pulseras, manillas, broches, u otros accesorios, yaque al entrar en contacto con el alimento pueden generar contaminación.
- En caso de utilizar lentes los debe asegurar a la cabeza mediante bandas, cadenas u otro medioajustable.

QUE HACER EN CASO DE AFECCIONES EN LA PIEL O ENFERMEDADES INFECTOCONTAGIOSAS

NO podrá realizar actividades directas de manipulación de alimentos, igualmente, debe informar al jefeinmediato tan pronto como sea posible sobre este hecho para que se tomen las medidas necesarias.

INADECUADOS HÁBITOS DURANTE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS:

- Comer, beber y masticar chicle
- Fumar
- Limpiar las gafas con el aliento
- Escupir o estornudar en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo decontaminación del alimento.

COSTOS DE UNA PRÁCTICA HIGIÉNICA DEFICIENTE

- Quejas de los beneficiarios.
- Devolución y pérdidas de los alimentos alterados.
- Causar el cierre de una unidad operativa.

- Pérdida del empleo.
- Sanciones, multas y hasta cárcel por atentar contra la vida de seres humanos.
- Pérdida de la reputación.
- Pago de hospitalizaciones y/o indemnizaciones a las víctimas de una intoxicación alimentaria.
- Pérdida de la moral de los empleados, menor motivación para el trabajo, rendimientos económicosmás bajos, menores beneficios y reducción de la vida útil de los productos.

BENEFICIOS DE UNA BUENA PRÁCTICA HIGIÉNICA

- Usuarios bien alimentados.
- Mejores rendimientos y beneficios.
- Ambiente de trabajo más seguro y agradable.
- Satisfacción de los usuarios.
- Mayor tiempo de vida útil de los productos.
- Apoyo y satisfacción de las autoridades responsables (SDIS-SDS).
- Satisfacción personal y Laboral.
- Buena reputación para usted y su unidad operativa.

REGLAS DE ORO PARA PREVENIR ENFERMEDADES DE ORIGEN ALIMENTARIO

- Mantenga un gran nivel de higiene personal y haga que todos cumplan las BPM.
- Manipule los alimentos lo menos posible.
- Mantenga los alimentos a las temperaturas adecuadas durante los tiempos óptimos.
- No pruebe comida con las manos.
- Tenga separadas las áreas de preparación de alimentos crudos y cocinados.

- Limpie y desinfecte los equipos después de utilizarlos.
- Lave las manos cada vez que toque algo diferente a lo que está preparando y/o manipulando.
- Mantenga los alimentos fuera de la zona de peligro.
- Si observa algún alimento en mal estado no lo utilice.
- No almacene alimentos cocinados con alimentos crudos.
- Devuelva los productos al proveedor cuando no cumplan lo indicado, e informe de inmediato al jefeinmediato.
- Lave y desinfecte los alimentos que se van a comer crudos, especialmente las frutas y las hortalizas dehoja.
- No prepare los alimentos con demasiada anticipación, esto con el fin de evitar el crecimientomicrobiano.
- Cocine completamente los alimentos, no solo se ha de hacer en su superficie, sino en el centro delproducto.
- Jugos, lácteos, ensaladas frías se deben mantener por debajo de 4°C +/-2°C.
- Mantenga caliente la comida lista para servir a temperaturas mayores de 60°C.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Próxima Capacitación Procesos en el servicio de alimentos compra, transporte y recibo de alimentos	Helena Inés Lopez	19 de Mayo 2023

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día 19 de Mayo de 2023.

En constancia de lo anterior firman:

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	DEPENDENCIA	FIRMA
RAFAEL COGOLLO AHUMEDO	Responsable del Servicio	Jardín Infantil La Florida	
SANDRA MARITZA RAMIREZ SANDOVAL	Apoyo Administrativo	Jardín Infantil La Florida	
LAURA ANDREA ORTEGA GARCIA	Técnica Profesional en Atención a la Primera Infancia	Jardín Infantil La Florida	
NEIDY JICETH JIMENEZ MAHECHA	Profesional en Atención a la Primera Infancia	Jardín Infantil La Florida	
JULIETH NATALIA GARAVITO VARGAS	Profesional en Atención a la Primera Infancia	Jardín Infantil La Florida	
YENY EMILCE GUALDRON LISCANO	Profesional en Atención a la Primera Infancia	Jardín Infantil La Florida	
ELSA ADRIANA VASQUEZ AGUIRRE	Técnica Profesional en Atención a la Primera Infancia	Jardín Infantil La Florida	
ANA VICTORIA OBANDO BULLA	Profesional en Atención a la Primera Infancia	Jardín Infantil La Florida	
ALEJANDRA MILENA SERRATO SUAREZ	Técnica Profesional en Atención a la Primera Infancia	Jardín Infantil La Florida	
GRACE CAROLINA VARGAS FAJARDO	Profesional en Atención a la Primera Infancia	Jardín Infantil La Florida	

FRANCY JULIETH BEJARANO MONTOYA	**Profesional en Atención a la Primera Infancia**	**Jardín Infantil La Florida**	
MARIA EUGENIA PEREZ PATERNINA	**Profesional en Atención a la Primera Infancia**	**Jardín Infantil La Florida**	
HEIDY GERALDINE RAMIREZ HOLGUIN	**Auxiliar en Atención a la Primera Infancia**	**Jardín Infantil La Florida**	
YANETH ROCIO ORJUELA SOLANO	**Auxiliar en Atención a la Primera Infancia**	**Jardín Infantil La Florida**	
DELCY DEL SOCORRO QUIÑONEZ MORA	**Aseo e Higiene**	**Jardín Infantil La Florida**	
LEILA RAQUEL ALAPE ALAPE	**Aseo e Higiene**	**Jardín Infantil La Florida**	
MARIA IBETH GARAVITO CHAPARRO	**Aseo e Higiene**	**Jardín Infantil La Florida**	
NUBIA BRIGITTE OJEDA MELO	**Manipuladora de Alimentos**	**Jardín Infantil La Florida**	
NEIRA ERMENINA RAMIREZ MOJICA	**Manipuladora de Alimentos**	**Jardín Infantil La Florida**	
LUISA MERCEDES LEGUIZAMON	**Manipuladora de Alimentos**	**Jardín Infantil La Florida**	
HELENA INES LOPEZ	**Nutricionista Dietista**	**Independiente**	