PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINÚA EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS (BPM)

ACTA N° 1

FECHA: Bogotá, 14 de mayo de

2024HORA: 09:00 a.m. – 10:00 a.m.

INTESIDAD HORARIA: 1 hora

MODALIDAD: Virtual

PLATAFORMA DIGITAL: Google Meet

TEMA: socialización de BPM J I C MAMA CANGURO
ASISTENTES: Talento humano del Jardín Infantil MAMA CANGURO

ORDEN DEL DÍA:

1. Clasificación de alimentos.
2. Contaminación de los alimentos
3. Tipos
4. Causas
5. Contaminación
6. Procesos en el servicio de alimentación.
7. Asignación para recibo de alimentos
8. Criterios para evaluar el alimento
9. Aceptación del producto
10. Traslado de alimentos

Powered by CamScanner

11. Medidas preventivas
12. Rotulados de alimentos
13. Almacenamiento en congelación
14. Descongelación de los alimentos

1. *clasificación de alimentos*

según la resolución 2674 de 2013 se definen los siguientes tipos de alimentos:

- Alimento de mayor riesgo en salud publica
- Alimentos de menor riesgo en salud publica
- Alimentos de riesgo medio en salud publica

Los cuales se abordaron de manera individual con las manipuladoras y revisando el grupo y categoría, según el riesgo en que se encuentran cada uno de los alimentos.

2. *Contaminación de los alimentos:*

Se dio la definición y se socializo de manera general como se puede alterar los alimentos y como los microorganismos se adhiere a los mismos.

3. Tipos:
   - FISICA: cuerpos extraños durante la preparación o el almacenamiento.
   - QUIMICA: se por mezclas químicas
   - BIOLOGICA: se da por descomposición, vencimiento, daño, deterioro y fermentación.

4. Causas:

   - PRIMARIAS: Ocurre generalmente en el lugar de origen de la materia prima y es causada por la no aplicación de buenas prácticas agrícolas y pecuarias.
   - SECUNDARIAS: Se origina en las diferentes etapas del procedimiento o transformación de las materias primas en alimentos terminados y no aplicación de buenas prácticas de manufactura.
   - TERCIARIAS: Es causada normalmente por malas prácticas en el proceso de preparación, exhibición y servido de los alimentos o almacenamiento de los mismos.

5. Contaminación:

Se puede generar por los manipuladores de alimentos, practicas inadecuadas de almacenamiento, de alimentos o ingredientes contaminados, contacto con superficies contaminadas.

6. Procesos en el servicio de alimentación:

asegurar que los productos que llegan al jardín cumplan con las características microbiológicas, químicas y físicas establecidas en la normatividad, con el fin de garantizar la calidad del alimento.

Powered by CamScanner

7. Asignación para recibido de alimentos:

Se socializa con las manipuladoras, donde se establece la asignación de días, de la persona encargada de recibir el alimento, lugar de recibo, equipos y utensilios para el recibo de alimentos, lo cual cada función es rotativa y cada una es responsable de la actividad que en ese momento están ejecutando para hacer la tarea de manera eficaz y que cumpla el objetivo para poder garantizar la calidad de los alimentos que los niños y niñas del jardín lo van a consumir.

8. Criterios para evaluar la calidad de los alimentos:

Las manipuladoras deberán verificar la calidad de alimento recibidos contra la cantidad y evaluar las características organolépticas y físicas de los alimentos.

9. Aceptación del producto

Es decir que por grupo de alimentos tenemos que verificar si son de buena calidad o mala calidad y si es necesario registrarlo en la factura o remisión.

10. Traslado de alimentos:

Las personas encargadas del recibo de alimentos, deberán trasladarlos del área del recibo al área del almacenamiento, preparación o servido, según la necesidad.

Se debe tener cuidado de no colocar los alimentos en el piso, colocándolos en canastillas con canastilla base.

Los alimentos de alto riesgo epidemiológico como cárnicos deben ingresar al almacenamiento primero de manera que se mantenga la cadena de frio.

En el momento que se ingresan los alimentos al área de almacenamiento se debe diligenciar el control de ingreso y salidas de alimentos, el cual especifica la cantidad de alimentos que entra y sale del área de almacenamiento.

11. Medidas preventivas:

Es importante que tengamos en cuenta el uso correcto del termómetro y la calibración del mismo, así como la báscula para dar cumplimiento a lo requerido, si se observa cualquier novedad comunicarlo a la responsable del servicio para que ella tome las medidas pertinentes.

12. Rótulos de alimentos:

Los alimentos deben contar con una identificación, con el objeto de mantener seguimiento de la vida útil de los alimentos y hacer la entrega de alimentos con calidad.

El material para realizar el rotulo puede ser cualquiera de los siguientes: cinta de enmascarar, papel adhesivo, papel blanco entre otros.

Powered by CamScanner

Los alimentos que lleguen al jardín deben rotularse con mínimo nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de egreso o fecha de vencimiento y numero de lote.

13. Almacenamiento en congelación:

Los alimentos de alto riesgo deben almacenarse en condiciones de temperatura de refrigeración que están entre los 0 y 4 grados centígrados o congelación menos a -8 grados centígrados, dependiendo del tiempo de conservación deseado.

Se le socializa que se debe tener en cuenta que no se pude introducir alimentos calientes en el congelador ya que aumentaría la temperatura del mismo, afectando negativamente a otros alimentos.

14. Descongelación de los alimentos:

Se deben descongelar los alimentos que vayamos a preparar pasándolos al refrigerador, preferiblemente durante toda la noche para que estén totalmente descongelados.

Los alimentos congelados que se hayan congelado y descongelados nunca se deben volver a congelarse.

Es así que se socializa con las señoras nuevas de manipulación el manual de buenas prácticas de manufactura.

-Evitar tiempos de espera y fluctuaciones de temperatura

1. Conclusión: Se cierra la capacitación haciendo una ronda de preguntas, aclarando dudas, pero además, indagando sobre los conocimientos adquiridos por el personal acerca de las BPM y su aplicación en el JARDIN INFANTIL MAMA ACNGURO.

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Aplicar buenas prácticas de manufactura al interior de la unidad operativa.	Talento humano	2024

Powered by CamScanner

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

Nombres y Apellidos	Cédula	Cargo o Tipo de vinculación	Firma
Maria Jeremia Joya	1032396631	profesional AIPI	Maria Joya
Jessica Tatiana Pau	1032430908	Profesional AIPI	
Juliana Andrea Anaya	52243499	Profesional AIPI	Juliana Anaya
Mary Gloria Garcia	52983910	Profesional AIPI	MaryGloria.
Diana Yolima Méndez	52.267.436.	Profesional AIPI	Yolima M.
Yolanda Galindo P	521460.445	profesional AIPI	YolandaG
Liliana Vargas S	52.458732	Profesional AIPI	Liliana Vargas
DORIANA RAMIREZ	52330074	PROFESIONAL AIPI	DORIANAR
Wendy Pineda	1023924580	Tecnico AIPI	wendy P.
Jenni Arroyo	50927034	Tecnico AIPI	
Mary Helen Ruiz G	53088669	Responsable Servicio Apoyo Administrativo	
Marcela Perez Rodriguez	1'022.346.276		Marcela Perez
Martha Galicia	28.688.220	P. alimentos	
Yolandys Guillen	57.107.932	P. alimentos	

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT. 52103484-3

Olga Lucia Aguirre
Ingeniera de alimentos

Powered by CamScanner

ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

Nombres y Apellidos	Cédula	Cargo o Tipo de vinculación	Firma
Ximena Munoz	53'067.982.	P. Servicios Generales	
Martha Diaz	53069710	P. Servicios generales	Martha Diaz
Michel Mora	7019602222	P. Servicios generales	Michel Mora

Anexos: material de apoyo

Elaboró:

Olga Lucia Aguirre
Ingeniera de alimentos

Powered by CamScanner