ACTA N°

FECHA..Bogotá, junio 05 de 2024

HORA: 4:30pm

LUGAR: JARDIN INFANTIL SAN PABLO MANITOS UNIDAS

TEMA: BPM, adecuación y mantenimiento de áreas de producción

ASISTENTES: talento humano unidad operativa san pablo

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo
2. Socialización

DESARROLLO:

Siendo las 4:30pm la profesional en atención a la primera infancia Yeimmy Rocio Torres Peña, líder del componente salud y nutrición, inicia la socialización de BPM, adecuación y mantenimiento de áreas de producción, donde por medio de una actividad rompe hielo hace preguntas para determinar los saberes previos del personal del talento humano, donde todas participan activamente de esta actividad.

A continuación, se da inicio a la socialización, donde la profesional líder del componente comienza diciendo como desde las BPM es el mantenimiento de áreas, equipo e instalaciones, las cuales se dividen en;

Localización y acceso: Los centros de almacenamiento temporal intrafinca, centros de acopio y plantas de transformación deben estar ubicados en lugares aislados de cualquier foco de contaminación que comprometan la salubridad, inocuidad del producto, minimizando potencialmente poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.

Adicionalmente, sus accesos y alrededores deben mantener limpios y libres de acumulación de basuras. Especialmente los centros de acopio y las plantas de procesamiento deben tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario, el estancamiento de humedad y la presencia de otras fuentes de contaminación para el producto.

Powered by CamScanner

Diseño y Construcción: Los centros de acopio y plantas de transformación agroindustrial, deben estar diseñados y construidos de manera que proteja áreas de almacenamiento y procesamiento e impida la entrada de polvo, lluvia, plagas, animales domésticos, u otros contaminantes.

Las construcciones deben tener un tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como áreas para la circulación de personal, almacenamiento de producto y el traslado de insumos y productos.

Limpieza y Desinfección de Áreas e Instalaciones: Estos lugares, donde se realizan actividades con alimentos o productos agroindustriales, deben contar con un programa de limpieza y desinfección, en cual se documentan los procedimientos y operaciones empleados para tal fin. Es fundamental tener claridad sobre los siguientes aspectos:

- Identificar las áreas y zonas en donde se genere mayor contaminación (techos, paredes y pisos).
- Regularidad en la que se realiza la limpieza (periodos en los que se efectúa).
- Definir los utensilios con los que se realizará la limpieza (Escobas, cepillos, atomizadores, esponjas, limpia telarañas etc.).
- Definir el agente de limpieza y desinfectante (jabón líquido, jabón en polvo, hipoclorito de sodio, etanol, amonios cuaternarios, soluciones yodadas etc.).
- En el caso de realizar disoluciones, tener claridad sobre la concentración y volúmenes a emplear, tanto del agente desinfectante como el solvente (agua).
- El caso de plantas de transformación, se deben utilizar agentes desinfectantes en bajas concentraciones para los equipos, teniendo en cuenta que éstos están en contacto con el producto.
- En todos los casos utilizar los elementos de protección personal, minimizando potencialmente accidentes laborales, provenientes de las operaciones de limpieza y desinfección.

Powered by CamScanner

EVIDENCIA FOTOGRAFICA



En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Giovanna Hoyos	Responsable	JI San Pablo	Giovanna
Jenyfer Lopez	Apoyo Administrativo	JI San Pablo	
Yeimmy Torres	Prof API	JI San Pablo	
Patricia Diaz	Prof API	JI San Pablo	
Lucia Cespedes	Auxiliar API	JI San Pablo	Lucia C.
Ana Erica	Prf API	JI San Pablo	
Sandra Roa	P. Aseo e higiene	J.I San Pablo	Sandra Roa
Mitzi Damaris Moreno	P. Aseo e Higiene	J.I San Pablo	Mitzi Moreno
Alexandra Jamaca	Manip Alimentos	J.I San Pablo	
	Prof A.P.I	J.I San Pablo	
Ana Casimira Rubiano	Prof API	JI San Pablo	

Powered by CamScanner