ACTA N°

FECHA: Bogotá, 05 de JULIO de 2024

HORA: 3:00 PM – 4:00 PM _

LUGAR: Jardín Celestin Freinet Piedra Verde

TEMA: Sensibilización BPM y *Orientaciones operativas y técnicas para la prestación del servicio de Jardines Infantiles Diurnos, Nocturnos, Casas de Pensamiento Intercultural y Espacios Rurales*

ASISTENTES:

- Profesionales de Atención en Primera Infancia del Jardín Celestin Piedra Verde
- Nutricionista SDIS

ORDEN DEL DÍA:

- Bienvenida a cargo de la profesional Nutricionista
- Presentación con los aspectos más importantes de BPM
- Desarrollo del tema
- Lectura memorando "*Orientaciones operativas y técnicas para la prestación del servicio de Jardines Infantiles Diurnos, Nocturnos, Casas de Pensamiento Intercultural y Espacios Rurales."*
- Cierre

DESARROLLO:

De acuerdo con lo que se indica en las orientaciones del estándar 78 del componente talento humano, el plan de cualificación de 10 horas en educación sanitaria, principios de buenas prácticas y manufactura y prácticas higiénicas, está dirigido a manipuladores de alimentos. Con los profesionales de atención a la primera infancia se realiza una sensibilización sobre adecuadas prácticas de higiene durante el acompañamiento al momento de la alimentación y no tiene un número de horas establecidas.

Esta orientación también se estableció en memorando "Orientaciones operativas y técnicas para la prestación del servicio de Jardines Infantiles Diurnos, Nocturnos, Casas de Pensamiento Intercultural y Espacios Rurales.", emitido por la Subdirección para la infancia el 14 de noviembre de 2023.

¿Que son las Buenas Prácticas de Manufactura?
Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), son las normas establecidas oficialmente que actualmente regulan a las plantas procesadoras de alimentos en particular, en cuanto a los procedimientos de fabricación, limpieza y desinfección, la higiene personal, la manipulación, los controles, registros, almacenamiento.

LAS BPM GARANTIZAN LA INOCUIDAD EN LA CADENA DE PRODUCCIÓN DE LOS ALIMENTOS PROCESADOS.

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son políticas que al ser implementadas en una industria aseguran un estricto control de la calidad de los alimentos, a lo largo de la cadena de producción, distribucióny comercialización.

El Objetivo de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): son los procedimientos y operaciones establecidas para garantizar las condiciones en las instalaciones donde se elaboran alimentos, con la finalidad de garantizar la inocuidad de los alimentos según las normas establecidas.

El personal Manipulador alimentos es un acto que, sin importar nuestro oficio, todos realizamos a diario. Bien sea como profesionales de la gastronomía, como amas de casa, como expendedores.

El manipulador de alimentos cumple un rol fundamental para reducir la probabilidad de contaminación

en los productos que elabora. Sólo el número mínimo necesario de personal debe estar presente en las áreas limpias;esto es especialmente importantes durante los procesos asépticos. De ser posible, las inspecciones y los controles deben efectuarse desde fuera de las áreas respectivas.

Deben mantenerse elevados niveles de higiene y limpieza personal, y los empleados involucrados en la fabricación de preparaciones estériles deben recibir instrucciones de que tienen la obligación de informar sobre cualquier situación que pueda causar el desprendimiento de un número anormal de contaminantes, o de contaminantes de diversos tipos; es conveniente que se efectúen exámenes periódicos para determinar si existen dichas condiciones. Una persona competente designada especialmente debe responsabilizarse de decidir acerca de las medidas que deban adoptarse con respecto al personal que podría estar causando situaciones anormales de peligro microbiológico.

Lavado de manos: El lavado de las manos siempre antes de tocar los alimentos y luego de cualquier situación o cambio de actividad que implique que éstas se hayan contaminado, debe ser considerada la clave de oro de manipulador. De esa manera, este hábito debe ser practicado antes de empezar a trabajar, al tocar alimentos crudosy después tener que tocar otros alimentos o superficies, luego de utilizar el baño, luego de rascarse la cabeza, tocarse el pelo, la cara, la nariz u otras partes del cuerpo, de estornudar o toser aún con la protección de un pañuelo o luego de tocar basura o mascotas.

Uso de guantes durante proceso Cambio de Pañal:

Dando alcance al memorando con RAD:S2019125927 del 14 de noviembre de 2019 con asunto: “Orientaciones para la implementación de prácticas de cuidado sensibles y respetuosas en el momento de cambio de pañal y en el proceso de control de esfínteres de niños y niñas en los Jardines Infantiles y Casas de Pensamiento Intercultural”, donde se indica que “El cambio de pañal se debe llevar a cabo en una superficie limpia y no requiere el uso de guantes, la persona que cambia el pañal debe realizar un correcto lavado de manos antes y después del procedimiento, y asegurarse que la niña o el niño esté cómodo y en un lugar adecuado para la realización de dicha labor.”, nos permitimos mencionar igualmente, las orientaciones que se encuentran en el Protocolo prevención y manejo de la Enfermedad

Diarreica Aguda(EDA) en jardines infantiles públicos, privados, Casas de Pensamiento Intercultural y espacios rurales en el numeral 4.4 Responsabilidad del jardín infantil, se describe lo siguiente: "(…) Se recomienda el uso de bata impermeable durante el cambio de pañal; si usa guantes para el cambio de pañal, estos deben desecharse durante cada cambio de pañal y realizar un correcto lavado de manos". En este sentido, desde el protocolo y el memorando mencionados, NO se hace referencia a la obligatoriedad del uso de guantes de manera rutinaria para el cambio de pañal. Sin embargo, se contemplan las siguientes especificaciones para los casos en donde se requiere uso de guantes por bioseguridad de la profesional o auxiliar de atención a la primera infancia que realice este proceso en el servicio de jardines infantiles:

Presentar heridas abiertas o dermatitis de contacto, en donde por indicación médica se requiere uso de guantes. Sospecha o confirmación de brote por enfermedad diarreica aguda.

Cuando una niña o un niño requiera baño, porque presenta gran volumen en la deposición. Para estos casos se hace uso de un solo guante en la mano que va a realizar la higiene de la cola del participante, así evita que se le resbale o que suceda otro tipo de accidente.

En caso de uso de guantes para cambio de pañal, se recomienda estos sean de material látex, por ser biodegradables y con mayor protección ante fluidos corporales; además, se reitera que estos deben cambiarse y desecharse en cada cambio de pañal (de un solo uso) y realizar un correcto lavado de manos, recordando que, en este, se debe evitar el uso de accesorios tipo anillos, relojes o pulseras. Cabe mencionar la importancia que reviste evitar el uso de uñas largas ya que representan mayor predisposición a contaminación por depósito de residuos de heces fecales, facilidad para ruptura de guantes, entre otro tipo de riesgos también para las niñas y los niños. Adicional a lo anterior, es necesario revisar el manejo de los residuos correspondientes a los guantes que se deben usar por cada cambio de pañal.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día ____ de _____de 202 .

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Aura Sierra	Nutricionista	SDIS	

Anexos: ___Listado de Asistencia _____
Elaboró: ___Aura Sierra_____