FECHA: 14 05 2024

TEMÁTICA: BUENAS PRACTICAS DE MANOFACTURA (BPM)

LUGAR: JARDÍN CARACOLÍ

UDS: JARDIN CARACOLI

RESPONSABLES: RESPONSABLE DEL SERVICIO Y TALENTO HUMANO

HORA INICIO: 4:30 pm HORA FIN: 5:40 pm

OBJETIVO

Garantizar que todo el talento humano contratado en el jardín cumpla con las condiciones y requisitos sanitarios para brindar un servicio de calidad a las niñas y niños del jardín.

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Siendo las 4:30 pm del día 14 de Mayo de 2024 nos reunimos en el jardín caracolí con las docentes y talento humano el cual se socializa la las Buenas Prácticas de Manufactura, resolución que rige el manejo higiénico, tipos de contaminación en los alimentos, que son la ETA, la temperatura a la que se eliminan o destruyen las bacterias en los alimentos realizando la lectura por parte de la responsable del servicio.

Según el decreto 3075/1997 y sus modificaciones posteriores, las BPM son los principios básicos y prácticas de higiene en la manipulación, preparación, procesamiento, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos o productos agroindustriales. Se socializa el proceso que realiza la empresa SHOW KIDS para adquirir adecuadamente materias primas, materiales, suministros, equipos y servicios necesarios para que la empresa desarrolle sus operaciones de forma satisfactoria seleccionando los proveedores dando cumplimiento con la documentación respectiva que exige la secretaria de integración social.

Se da una explicacion de todo el **PROCESO DEL SERVICIO DE ALIMENTOS EN EL JARDÍN INFANTIL CARACOLI DESDE LA ADQUISICIÓN DE MATERIAS PRIMAS HASTA LA DISTRIBUCIÓN DEL ALIMENTO PREPARADO:**

Powered by CamScanner

- Tipos de contaminacion

Biologicos, fisicos y quimicos

ETA enfermedades trtasmitidas por alimentos

La **Resolución 2674 de 2013** establece los requisitos sanitarios que se deben cumplir para las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos; y los requisitos para la notificación, permiso o registro

Cuando una persona manipula alimentos que van a ser consumidos fuera del ámbito doméstico, es necesario estar en posesión de los conocimientos que capaciten para dicho manipulado. Esto es muy **importante para minimizar los riesgos para los consumidores** en cuanto a la preservación de las características organolépticas de los alimentos y, más importante todavía, **que no supongan un riesgo para la salud** de sus consumidores.

Nos imaginamos al cocinero en un restaurante, pero hay muchísimas situaciones donde se manipulan alimentos. En el mismo transporte de alimentos existen también riesgos que deben ser prevenidos. De hecho, existen **incontables procesos en los que un alimento puede ser contaminado** y para los que es obligatorio tener el certificado. Por ejemplo:

- Los jardines infantiles.

Es necesario en casi todos los sectores alimentarios donde exista riesgo alimentario. Tanto es así que casi podríamos decir que **el conocimiento sobre manipula.**

Higiene personal: Todos los **manipuladores de alimentos deben cumplir** con las prácticas higiénicas necesarias en sus lugares de trabajo, evitando la contaminación de los **alimentos**, superficies de contacto, materiales de envase y embalaje. Se debe proporcionar como dotación de trabajo: ropa de color claro con cierres o cremalleras y/o broches, no debe tener botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento. Por seguridad, el manipulador de alimentos no debe salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo. En el área de cocina y alacena las manipuladoras de alimentos deben cumplir con lo siguiente:

- Prohibido el maquillaje, aretes, cadenas, esmalte en uñas, reloj y todos los elementos que puedan generar peligro y contaminación de los alimentos.
- Uniforme limpio y organizado.
- El buen uso del uniforme: gorro, tapabocas, zapatos.

RESTRICCIONES Y PROHIBICIONES

Prohibido fumar, mascar chicle y comer en el puesto de trabajo. ...

Prohibido toser o estornudar sobre los alimentos que estamos manipulando. ...

No realizar cualquier práctica que pueda provocar la contaminación de los alimentos.

Powered by CamScanner

Para el resto del personal del jardín en los tiempos de alimentación de los niños: (nueves – Almuerzo – Onces) se debe utilizar: GORRO, TAPABOCAS, UÑAS SIN ESMALTE Y CORTAS – CERO ARETES, RELOJ, MAQUILLAJE) el cual genera contaminación y peligro con los alimentos de los niños y niñas a cargo.

Momentos clave para lavarse las manos

Usted puede ayudar a que tanto usted como sus seres queridos se mantengan sanos al lavarse las *manos a menudo, especialmente durante los siguientes momentos claves en que tiene más* probabilidades de contraer y propagar microbios:

Antes, durante y después de preparar alimentos
Antes y después de comer algo
Antes y después de cuidar a alguien en su casa que tenga vómitos o diarrea
Antes y después de tratar una cortadura o una herida
Después de ir al baño
Después de cambiar pañales o limpiar a un niño que haya ido al baño
Después de sonarse la nariz, toser o estornudar
Después de tocar a un animal, alimento para animales o excrementos de animales
Después de manipular alimentos o golosinas para mascotas
Después de tocar la basura
Siga siempre estos cinco pasos:

1. **Mojarse** las manos con agua corriente limpia (tibia o fría), cerrar el grifo y enjabonarse las manos.
2. **Frotarse** las manos con el jabón hasta que haga espuma. Frotarse la espuma por la parte de atrás de las manos, entre los dedos y debajo de las uñas.
3. **Restregarse** *las manos durante al menos 20 segundos*
4. **Enjuagarse** bien las manos con agua corriente limpia.
5. **Secárselas** con una toalla limpia o al aire.

Se da la explicación de la toma de temperatura de los jugos (2 a 5 °C) y de ensaladas la cual le permite brindar un alimento que cumpla con las características de servido y entrega de los alimentos a los niños y niñas.

Se hace un recorrida al área de cocina y se enfatiza que se debe cumplir con el aseo y el orden de los elementos de uso exclusivo para esta área, al igual que la higienización de los elementos como tazas medidoras, pasillos medidores, vasos medidores, platos, vasos, cucharas, pasillos y hacer uso adecuado de los mismos.

CONCLUSIONES

Unas buenas prácticas de manufactura constituyen una garantía de calidad e inocuidad que redunda en beneficio del empresario y del consumidor en vista de que ellas comprenden aspectos de higiene y saneamiento aplicables en toda la cadena productiva.

Powered by CamScanner

COMPROMISOS

Continuar con el proceso de realizar socializacion con todos los temas del BPM para garantizar un servicio de calidad.

Siendo las 5:40 pm del día de hoy se da por terminada la socialización.

No	Nombres y Apellidos	Cargo	Firma
	Juana Angelo	R Servicio	
	Sandra Gomez	Prof. Atencion P. Infancia y	
	Tatiana Rojas	Profesional Atencion Primera Infancia	
	Tatiana Rojas	Personal servicio de Alimentos	Tatiana Rojas
	Diana Isabel Martínez F.	Personal servicio de Alimentos	
	Maribeth Ospina S.	Aux. atencion a la primera infancia	
	LORENA ROJAS ROMERO	ASEO E HIGIENE	LORENA ROJAS
	Daly Maribel Mora	Profesional Atención Primera inf.	
	Katerin Carrasco	Asco e Higiene	
		Profesional en Atenc Primera Infancia	
	Adriana Florez Galvis	Apoyo	
	Ana Rubiano	Administrativo	
	Claudia Perez	Asco Higiene	
	Laura Colorado	profesional de Atencion primera Infancia	Laura Colorado
	Yesenia Rodriguez	Auxiliar Pedagogica	Yesenia Rodriguez
	Ofelia Reyes	Recorcl de Alimentos	
	KHM Johanna B	Profesional Atencion PI	KELLY Johanna B.

Powered by CamScanner