**ACTA N°**

FECHA: Bogotá D.C., 25 de julio de 2024

HORA: 10 am

LUGAR: JARDIN INFANTIL DIURNO COFINANCIADO MANANTIAL.

TEMA: SOCIALIZACION BUENAS PRACTICAS DE MANOFACTURA EN LA MANIPULACION A LA HORA DE LA ALIMENTACION.

ASISTENTES: FIRMAS AL FINAL DEL ACTA.

ORDEN DEL DÍA:

1. OBJETIVO
2. DATOS GENERALES.
3. RECOMENDACIONES

DESARROLLO:

1. OBJETIVO: El objetivo de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) a la hora de administrar los alimentos es asegurar la inocuidad y calidad de los alimentos desde su recepción hasta su consumo final. Esto implica la implementación de una serie de procedimientos y prácticas que minimizan los riesgos de contaminación y garantizan que los alimentos sean seguros para consumir.

2. DATOS GENERALES:

GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS:

- Prevenir la Contaminación: Evitar la contaminación física, química y biológica de los alimentos en todas las etapas de su manejo.

- Control de Peligros: Identificar y controlar los peligros potenciales que pueden comprometer la seguridad de los alimentos.
Mantener la Calidad Nutricional y Sensorial:

- Conservación de Nutrientes: Asegurar que los alimentos mantengan su valor nutricional a lo largo de su almacenamiento y preparación.



Powered by CamScanner

- Calidad Sensorial: Mantener las características sensoriales (sabor, aroma, textura y apariencia) de los alimentos para que sean atractivos y apetitosos.
- Prevención de Enfermedades: Reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos mediante la implementación de prácticas higiénicas estrictas.

- Atención a Necesidades Especiales: Considerar las necesidades dietéticas especiales de ciertos grupos, como alérgenos alimentarios y restricciones dietéticas.

Para lograr estos objetivos, las BPM en la administración de alimentos incluyen una serie de prácticas y procedimientos específicos:

- Higiene Personal: Lavado de manos frecuente, uso de ropa y equipo de protección, y mantenimiento de una buena higiene personal.
- Limpieza y Desinfección: Limpieza regular y desinfección de superficies, equipos y utensilios.
- Control de Temperaturas: Monitoreo y mantenimiento de temperaturas adecuadas durante el almacenamiento, preparación y servicio de alimentos.
- Manejo Adecuado de Alimentos: Prácticas seguras de recepción, almacenamiento, preparación, y servicio de alimentos.
- Documentación y Registros: Mantener registros detallados de todos los procedimientos y controles implementados.

Para las profesionales es importante las siguientes recomendaciones:

**Higiene Personal y del Entorno**

1. **Higiene Personal**:
    - Las maestras deben lavarse las manos con frecuencia, especialmente antes y después de manipular los alimentos, después de usar el baño, y después de limpiar a los niños.
    - Usar ropa limpia y apropiada para la actividad del día.
    - Evitar el uso de joyas que puedan representar un riesgo de higiene o seguridad.
    - Mantener las uñas cortas y limpias.
    - Uso de tapabocas y gorro.



Powered by CamScanner

**Lavado de Manos**

**Importancia:**

- El lavado de manos es una de las formas más efectivas de prevenir la propagación de enfermedades infecciosas, incluyendo resfriados, gripe, y enfermedades gastrointestinales.

**Cuándo lavarse las manos:**

- **Antes y después de manipular alimentos**: Esto previene la contaminación cruzada de alimentos crudos y cocidos y asegura que los alimentos preparados sean seguros para consumir.
- **Después de usar el baño**: Esto elimina los gérmenes que pueden haberse transferido de las superficies del baño.
- **Después de limpiar a los niños**: Los niños pequeños pueden portar gérmenes en sus manos y cuerpos, especialmente después de cambiar pañales o ayudarles a usar el baño.
- **Después de tocar superficies comunes**: Manillas de puertas, juguetes, y otros objetos compartidos pueden ser fuentes de gérmenes.
- **Después de estornudar, toser o sonarse la nariz**: Esto previene la diseminación de gérmenes respiratorios.

**Técnica adecuada:**

- Mojar las manos con agua corriente limpia (tibia o fría), aplicar jabón y frotar las manos juntas para crear espuma.
- Frotar todas las superficies de las manos, incluyendo el dorso, entre los dedos, y debajo de las uñas, durante al menos 20 segundos.
- Enjuagar bien las manos bajo agua corriente.
- Secar las manos con una toalla limpia o un secador de manos.

**Uso de Ropa Limpia y Apropiada**

**Importancia:**

- Usar ropa limpia y apropiada minimiza el riesgo de transferencia de contaminantes y asegura una apariencia profesional y ordenada, lo cual es tranquilizador para los padres y beneficioso para los niños.



Powered by CamScanner

**Recomendaciones**:

- Cambiarse de ropa si se ensucia durante el día, especialmente si está en contacto con fluidos corporales.
- Usar delantales o batas protectoras durante actividades sucias o cuando se preparan alimentos para evitar contaminar la ropa subyacente.
- Asegurarse de que la ropa sea cómoda y permita una movilidad adecuada, ya que las maestras necesitan moverse con facilidad para interactuar con los niños.

**Evitar el Uso de Joyas**

**Importancia**:

- Las joyas pueden atrapar gérmenes y suciedad, y pueden ser difíciles de limpiar adecuadamente. También pueden representar un riesgo de seguridad si los niños tiran de ellas.

**Recomendaciones**:

- Evitar usar anillos, pulseras, collares, y aretes grandes durante las horas de trabajo.
- Si se usan anillos de boda o joyas pequeñas, asegurarse de limpiarlas regularmente y lavarse las manos después de manipularlas.

**Mantenimiento de Uñas Cortas y Limpias**

**Importancia**:

- Las uñas largas pueden albergar suciedad y gérmenes debajo de ellas, lo que dificulta la limpieza completa de las manos.

**Recomendaciones**:

- Mantener las uñas recortadas y limpias.
- Evitar el uso de esmalte de uñas descascarado, ya que puede contener gérmenes.
- Considerar no usar uñas artificiales, ya que pueden aumentar el riesgo de albergar gérmenes y ser más difíciles de limpiar adecuadamente.

**Uso de Gorros**

**Importancia**:



Powered by CamScanner

| Compromisos | Responsables | Fecha de Ejecución |
|---|---|---|
| Aplicar dichas recomendaciones en el momento del suministro de los alimentos de los niños | Encargado por la responsable del servicio | Vigencia del contrato |
| | | |

CONVOCATORIA.

En constancia de lo anterior firman:

| Nombres y Apellidos | Cargo o Tipo de vinculación | Dependencia | Firma |
|---|---|---|---|
| MAURICIO GUTIERREZ T. | R.S | J1 MANANTIAL | |
| Brigqid Castro | Personal de Alimentos | Manantial | |
| yuly Medina | Profesional | manantial | |
| Kimberli Fuenmayor | Personal Alimentos | manantial | |
| Erika Mercham Tarazona | Personal Alimentos | Manantial | |
| Luz Amparo M | Profesional A1 | manantial | |
| Maribel Criales | Aux Pedagogica | Manantial | |
| Katherine Bautista | Profesional | Manantial | |
| Norma Yube | Personal Aseo | manantial | |
| Patricia Gonzalez | Prof Atencion PI | Manantial | |
| Jaime Eduardo Rodriguez | Auxiliar Administrativo | Manantial | |
| Maria Camila Gonzalez | PS ASEO | manantial | |
| MARTHA Cecilia Molina | PS ASEO | Manantial | |
| Camila Gonzalez | Profesional Atencion PI | Manantial | |
| Katherine Espitia | Profesional atencion a la primera infancia | manantial | |
| Karen Natalia Pineda | Profesional Atencion PI | Manantial | |

Anexos:

Elaboró: JAIME EDUARDO RODRIGUEZ



Powered by CamScanner