

fundación social
castillo san lucas
Avesol
NIT 900.119.083-0

ACTA N°

NOMBRE DEL JARDIN: JARDÍN Castillo San Lucas AVESOL

FECHA DE DIFUSION: 25/07/2024

POBLACION A LA QUE VA DIRIGIDA: Talento humano(DIANA DIAZ)

TEMA: Plan de saneamiento

SUB TEMAS:

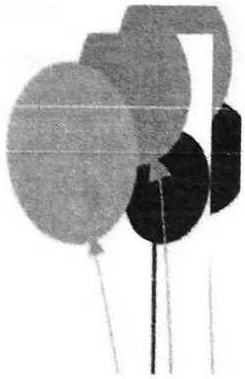
- Método de Higienización
- Buenas prácticas de manufactura
- Recepción de alimentos
- Control de residuos

OBJETIVO:

Socializar con el talento humano del jardín infantil, información que se encuentra relacionada en el plan de saneamiento acerca de los métodos de higienización, para que de esta manera se continúe fortaleciendo las prácticas en el quehacer diario de igual manera dar cumplimiento a lo establecido en el estándar.

METODOLOGIA:

- Se revisa la información
- Se realiza la socialización y el acta
- Se recepcionan las evidencias.



fundación social
castillo san lucas

Avesol
NIT 900.119.083-0

MATERIAL: Acta, documento, infografia y firmas



ORDEN DEL DÍA:

Siendo 4:30 pm nos reunimos con la profesional en atención en primera infancia DIANA CAROLINA DIAZ BARBOSA con el propósito de socializar el tema que se encuentra relacionado en el cronograma sobre el método de higienización dando a conocer de manera más especifica la definición de este y brindando claridades con el fin de que no se confunda este término con los que se encuentran relacionados en el plan de saneamiento, tales como la limpieza y desinfección; sin embargo, es un término que comúnmente se escucha mencionar, ya que se implementa a menudo y no se conoce como se debería dar el uso adecuado a los detergentes o desinfectantes ya que algunos no son reglamentados y pueden causar daño a la salud, para ello se relaciona la siguiente información:





QUE ES LA HIGIENIZACION



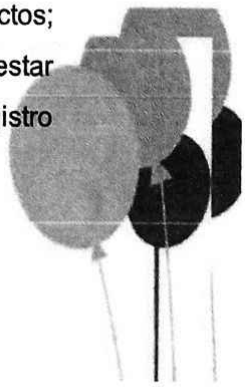
La higienización es un término ambiguo, últimamente muy utilizado en el mercado,

1. especialmente destinadas a ellos y estar en un lugar seguro.

2. Por último, bajo ningún concepto se rellenarán envases alimentarios con productos de limpieza. Aunque parezca mentira de manera periódica salta a los medios de comunicación algún caso de intoxicación (alguno con resultado de muerte) por haber llevado a cabo este tipo de prácticas.

QUE PRODUCTOS QUIMICOS PODEMOS ENCONTRAR

- En primer lugar, debemos fijarnos en el etiquetado de los productos; los productos utilizados en la limpieza y desinfección deben estar autorizados para uso alimentario y poseer un número de registro sanitario.



fundación social
castilla-san lucas
Avesol
NIT 900.119.083-0



- En segundo lugar, debemos averiguar de qué tipo de producto se trata y cuál es su finalidad. Básicamente podemos encontrar:

1. **Detergentes:** son compuestos que reaccionan con la suciedad y facilitan su eliminación, entre los diversos tipos de detergentes podemos destacar:

   - **Álcalis inorgánicos:** son muy corrosivos, se aclaran mal y suelen usarse para limpiar grasas y proteínas. Los más comunes son la sosa cáustica, el carbonato sódico o el hidróxido potásico.

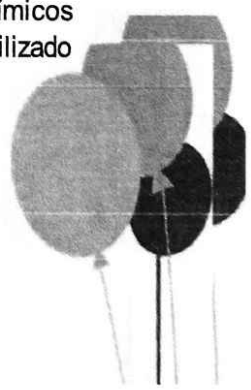
   - **Ácidos:** se utilizan para eliminar depósitos de sales minerales. En esta categoría encontramos los ácidos sulfúricos, nítrico, cítrico o clorhídrico.

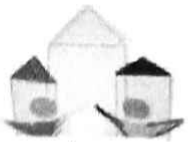
   - **Secuestrantes:** reaccionan con el calcio y magnesio del agua, de tal forma que ablandan el agua.

   - **Humectantes:** reaccionan con la superficie de la suciedad y así es más fácil la acción de otros productos y su retirada. En esta categoría estarían los aniónicos (jabones).

   La formulación de un detergente suele estar formado por una combinación de las anteriores.

Desinfectantes: son aquellos productos químicos que aplicados sobre la superficie a desinfectar van a reducir la presencia de microorganismos hasta niveles que no sean peligrosos para la salud. La desinfección se puede lograr mediante métodos físicos (aplicando vapor de agua o aire caliente) o mediante métodos químicos (utilizando sustancias químicas). El método químico, que es el sistema más utilizado y dentro de este tipo de sustancias podemos destacar:





- **Compuestos clorados:** son ampliamente utilizados en el sector alimentario para la cloración del agua (para hacerla potable) y son corrosivos e irritantes. El más conocido es la lejía.

- **Sales de amonio:** tienen una gran eficacia frente a las bacterias, no son tóxicos ni irritantes y controlan los olores









Manipulación de alimentos en todos los procesos de la cadena (recepción, almacenamiento, producción, servido, disposición).

Limpieza y desinfección.

Disposición de desechos sólidos.

Control de insectos y roedores.

Calidad del agua: el agua empleada para la preparación de alimentos debe ser potable. El monitoreo de la calidad del agua se hará mediante análisis organoléptico, fisicoquímico y microbiológico.

La cloración del agua debe estar incluida en el plan de saneamiento ambiental y estar acorde con el decreto 475 de 1988.

Planes y programas del BPM

Plan de saneamiento, que contempla el programa de limpieza y desinfección, el programa de residuos sólidos y el programa de control deplagas.

Programa de capacitación.

Programa de control de calidad del agua potable.

Programa de control de proveedores.

Plan de muestreo.

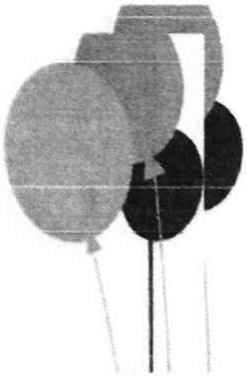
Programa de mantenimiento.

Programa de aseguramiento de la calidad.

Programa de control de procesos.

Programa de trazabilidad.

Programa de residuos.





fundación social
castillo san lucas

Avesol
NIT 900.119.083-0

PROCESOS DEL BPM

COMPRAS



Los productos alimenticios adquiridos deben ser aquellos estipulados para garantizar la adecuada nutrición de los niños y las niñas atendidos por la modalidad.

En la medida posible, las compras deben ser hechas en establecimientos vigilados y controlados por la autoridad sanitaria competente. Esto aplica especialmente a los productos de mayor riesgo como los cárnicos.

En la medida posible, debe evitarse la compra de productos alimenticios queestén en promoción, especialmente de aquellos altamente perecederos.



RECIBO

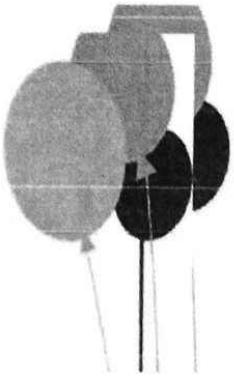
El Jardín Infantil AVESOL dispone de un área adecuada para el recibo de los productos alimenticios adquiridos, la cual debe tener buena iluminación, espacio suficiente para la manipulación de los productos y los equipos necesarios para realizar el recibo (pesas, etc.). Esta área debe contar con laaprobación de la autoridad sanitaria competente.



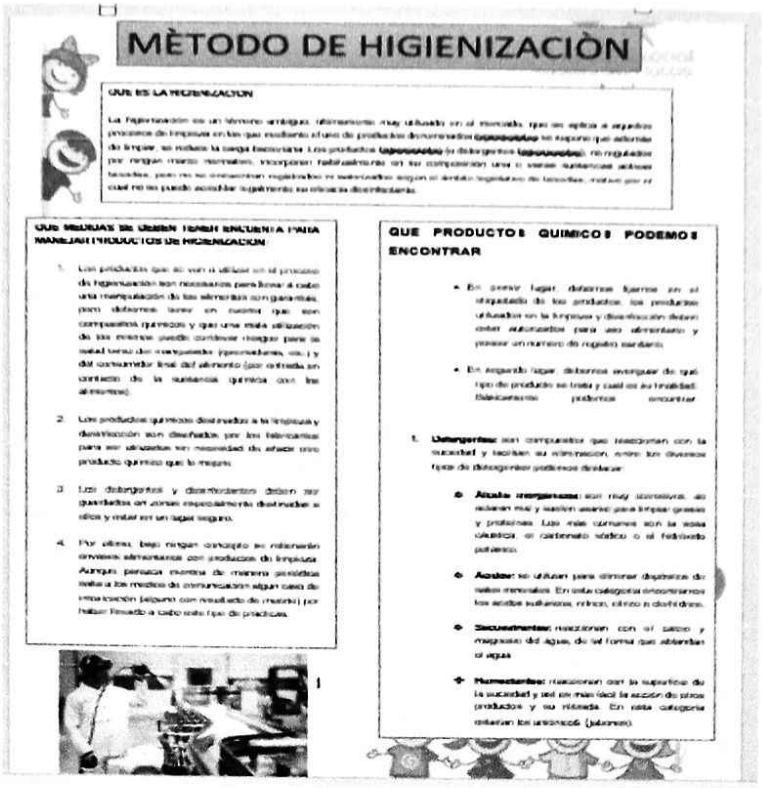
En la unidad operativa se debe contar con talento humano competente, locales y equipos ajustados a las necesidades, especificaciones, buenas prácticas sanitarias, supervisión adecuada, horas de recibo programadas y procedimientos para garantizar la seguridad.

En el Jardín Infantil AVESOL cuenta con personal competente quienescumplen a cabalidad con los implementos de bioseguridad al momento de manipular los alimentos correspondientes para la entrega del paquete en la jornada liberada y pedagógica cada mes a los niños y niñas..

Siendo las 5:00 pm se da por finalizada la socialización donde queda como compromiso continuar colocando en práctica lo aprendido, con el fin de dar cumplimiento a nuestro plan de saneamiento de manera eficaz y eficiente, tomando las precauciones necesarias evitando posibles perjuicios en la salud de cada uno.



EVIDENCIAS DEL MATERIAL UTILIZADO PARA LA SOCIALIZACION



NOMBRES APELLIDOS	CARGO	CEDULA	FIRMA
Diana Diaz	Profesional en atencion en Primera infancia	1023891608	Diana Diaz
Alejandra Cubo	Responsable	52277893	