ACTA N°

FECHA: Bogotá, 22 de Agosto de 2024

HORA: 9.30am

LUGAR: Jardín infantil FANA

TEMA: Apoyo y Acompañamiento en Nutrición

ASISTENTES:

Servicios generales, Coordinadora, Nutricionista

ORDEN DEL DÍA:

1. Taller de sensibilización en Plan de Saneamiento Básico y Buenas Prácticas de Manufactura con auxiliares de Servicios generales

DESARROLLO:

1. Se realiza saludo al personal de servicios generales, y se agradece por la atención y disponibilidad para el desarrollo de la sesión educativa. Se realiza desarrollo téorico del tema de BPM.
   En Colombia, las buenas prácticas de manufactura (BPM) para alimentos están reguladas por el Decreto 3075 de 1997 Resolución 2674 de 2013 y vigiladas por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima).
   El Decreto 3075 de 1997 fue elaborado por el Ministerio de Salud (hoy Ministerio de Protección Social) que reglamentó la implementación de directrices destinadas a la elaboración inocua de los alimentos, con el objetivo de proteger la salud de los consumidores. Aplica a todas los establecimientos donde se procesan los alimentos; los equipos y utensilios y el personal manipulador de alimentos, dentro de las principales prácticas se encuentran: Localización y accesos: Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.
   - **Diseño y construcción**: La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción, e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.

- **Abastecimiento de agua:** El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud.
- **Disposición de residuos líquidos:** Dispondrán de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente.
- **Disposición de residuos sólidos:** Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.
- **Instalaciones sanitarias:** Deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestideros, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración y suficientemente dotados para facilitar la higiene del personal. Los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, fabricación, preparación, de alimentos dependen del tipo del alimento, materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.
- **El personal manipulador de alimentos** debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.
- **Recepción de materias primas** debe estar condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos. Materias primas e insumos deben inspeccionados, previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera. Materias primas sometidas a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y a la des-contaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso. Materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. Materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deberán almacenarse en sitios adecuados que eviten su

contaminación y alteración. Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, evitando peligros de contaminación para los alimentos. Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final.

El plan de saneamiento básico es un programa integral para la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria y el mantenimiento de un entorno con las mejores condiciones de higiene basados en el cumplimiento a requisitos exigidos por la normatividad legal vigente. Se presenta la descripción secuencial de las actividades en los programas que componen el plan de saneamiento básico; la información referente, permite conocer el funcionamiento interno de la Universidad en lo que respecta a la descripción de las tareas a realizar, la frecuencia, los elementos requeridos y los responsables de su ejecución. El plan de saneamiento básico consta de los siguientes elementos:

- Programa de Limpieza y Desinfección: define las actividades encaminadas a la reducción metódica de los microorganismos contaminantes y a evitar su proliferación, disminuyendo el riesgo de contaminación que puede ocasionar enfermedades graves en los trabajadores de la Institución. La higienización es la actividad que relaciona la limpieza y desinfección, conduce a la reducción o eliminación de los microorganismos en superficies, equipos.
- Programa de Control de Plagas. Mantener un sistema de vigilancia y control en el establecimiento, que prevenga y proteja las áreas para el ingreso o aparición de plagas y evite los daños que pueden generar su presencia, creando una herramienta que impida la proliferación de estas (roedores, voladores y rastreros), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.
- Programa de Manejo de los desechos sólidos y líquidos y desechos peligrosos: Son las actividades propias de la Institución para la adecuada disposición de residuos (sólidos y líquidos) que son manejados a través de los procedimientos, planes y programas del sistema de gestión ambiental con el fin de reducir o evitar el impacto ambiental
- Programa de Agua Potable: Se desarrolla con el fin de ejercer vigilancia y control para garantizar la calidad del agua que se utiliza en los diferentes procesos de la Institución con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación y enfermedad y asegurar desde este punto la inocuidad de los productos alimenticios.

CONCLUSIONES:

- El personal de cocina es consciente de la importancia de la inocuidad de los alimentos para evitar enfermedades trasmitidas por los alimentos y la responsabilidad del cuidado y adecuado manejo de los alimentos y el servicio de alimentos.

Se realiza aclaración de dudas e inquietudes que surgen al final de la presentación.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Bibiana Andrea Prieto	Nutricionista. Dietista	SDIS	
Francia Rodriguez S	Resp servicio	I- Fana	Francia Rodriguez S

Anexos: Listado de asistencia

Elaboró: ND Bibiana Prieto

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Monica Leed Riaño	Aux Generales	J. Cana	Mon.
María I Paéz	Aux Sgenerales	J Fana	
Marco A López	Aux S Generales	J Fana	
Claudia Acellar	Aux. S. Generales	J Fana	Claudia C