ACTA

FECHA: Bogotá, agosto 01 de 2024

LUGAR: Jardín Raíces

HORA: 4::00 PM

TEMA: Inducción manipuladoras de alimentos

ASISTENTES: profesional de atención a la primera infancia responsables del componente de nutrición

AGENDA:

- Socialización cronograma del mes de agosto
- Plan de saneamiento básico
- Buenas prácticas de manufactura
- Prácticas de cuidado
- Estilos de vida saludable

DESARROLLO:

Siendo las 16.00 PM se convocan a la manipuladora de alimentos , Maritza Avendaño Velandia, para inducción y socialización del componente de nutrición y salubridad , por cambio de función , la cual estará a cargo de la profesional de atención a la primera infancia, Helena Ramírez una de las responsables de dicho componente, donde se tratarán todos los temas vistos hasta la fecha los cuales hacen referencia al componente de nutrición, esto con el fin de que ellas conozcan por qué se han tocado estos temas y como se han ejecutado con las familias, talento humano, niños y niñas de la unidad operativa.

Las buenas prácticas de manufactura son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objetivo de garantizar que los productos se fabriquen y manipulen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

COMPRA DE ALIMENTOS POR ASOCIADOS:

OBJETIVO: garantizar la disponibilidad de alimentos necesarios para la operación de los servicios sociales de la secretaria distrital de integración social con apoyo alimentario a través de operadores asociados como es el caso del jardín cofinanciado raíces.

RECIBO DE ALIMENTOS:

OBJETIVO: asegurar que los alimentos que llegan a cada unidad operativa cumplan con las características organolépticas, microbiológicas, químicas, y físicas requeridas por la secretaria distrital de integración social (SDIS) y normatividad vigente, con el fin de garantizar la calidad, cantidad, inocuidad, y oportunidad de los alimentos recibidos.

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS:

OBJETIVO: asegurar y mantener la calidad de los alimentos durante el periodo que permanecen en las unidades operativas, e la secretaria distrital de integración social (SDIS) de acuerdo con su medio de conservación seco, refrigeración y/o congelación, de manera que los alimentos sean protegidos de la contaminación descomposición y de daños, cumpliendo con las prácticas y temperaturas establecidas de acuerdo al tipo de alimentos.

PREPARACION DE ALIMENTOS

OBJETIVO: realizar procesos de transformación a los alimentos mediante la mezcla, modificación física y /o térmica para ofrecer los alimentos programados en el ciclo de menús a los participantes de los servicios sociales de la secretaria de integración social (SDIS) asegurando el aporte nutricional, calidad microbiológica y características organolépticas.

SERVIDO Y DISTRIBUCION:

OBJETIVO: servir y distribuir los alimentos preparados en el servicio de alimentos con calidad y calidez, cumpliendo con la minuta patrón, el ciclo de menús, y las características organolépticas óptimas para la satisfacción de los participantes de los servicios sociales de la secretaria distrital de integración social (SDIS)

Se evidencia que el talento humano, de la unidad operativa reciben, la información mostrando interés por el tema, dando las gracias ya que este tipo de capacitaciones sirven para tener más claro y poner en practícalas buenas prácticas de manufactura.

Además, se da a conocer el plan de saneamiento básico con los programas que lo componen, reforzando conceptos en donde se les informa que el PSB es una herramienta estratégica con el fin de mantener el jardín libre de focos de contaminación e infestación, proporcionando un área de trabajo limpio y seguro.

1. Programa de limpieza y desinfección,
2. Programa de control integral de plagas
3. Programa de desechos sólidos
4. Programa de abastecimiento o suministro de agua potable

Con las características básicas de cada programa se les dio a conocer algunas características de la guía técnica para el conocimiento de condiciones sanitarias y buenas prácticas de manufactura dando a conocer los requerimientos que debe tener en cuenta el jardín infantil frente a las Condiciones Sanitarias y Buenas Prácticas de Manufactura, de tal manera que las directivas puedan establecer acciones correctivas que den cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, indicando que cada espacio debe cumplir con unos requisitos como la construcción, pisos, paredes, techos, puertas, ventanas y otras aberturas.

Ventilación, iluminación, instalaciones sanitarias, equipos y utensilios.

Preparación y manipulación de alimentos, indumentaria, uñas cortas, cabello recogido, sin accesorios, servido y distribución, formatos y registros, distribución de paquetes alimentarios, supervisión diaria.

PROMOCION PRACTICAS DE CUIDADO: brotes, lactancia materna, lavado de manos, salud oral, enfermedades prevalentes, hábitos de higiene, alimentación complementaria, EDA, IRA, manejo de fiebre, crecimiento y desarrollo, indicando estrategias para promocionar y prevenir.

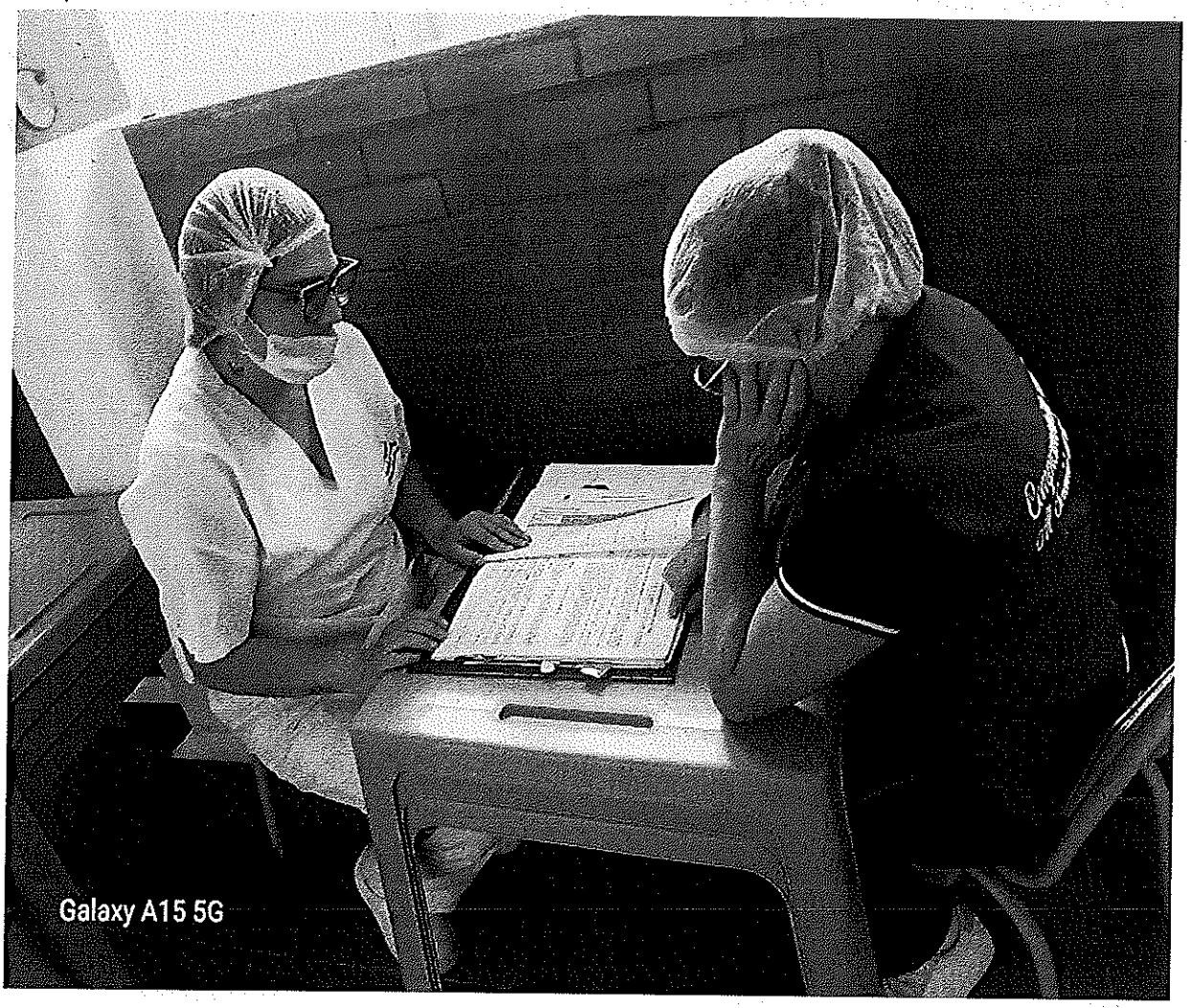
ESTILOS DE VIDA SALUDABLE: ritual del sueño, actividad física, hábitos de higiene
El talento humano de manera general quedó conforme con dicha socialización e inducción por parte de las profesionales de atención a la primera infancia encargadas del componente ya que se brindó la información necesaria retroalimentando dichos temas.

Siendo las 4.30 pm se da por terminada dicha inducción, sobre todos los temas vistos acerca del componente de nutrición. En donde la manipuladora de alimentos, Maritza Avendaño Velandia agradeció por la información brindada, comprometiéndonos a resolver cada una de las inquietudes y sugerencias de ellas en los momentos requeridos

compromiso

	Responsables	Fecha de Ejecución
Resolver a la manipuladora de alimentos inquietudes Y dudas en caso de solicitarlo	Atención A primera Infancia, encargadas del componente de nutrición y salubridad	diariamente

EVIDENCIAS: Anexos: evidencias fotográficas y firmas



En constancia firman

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Maritza Ayerbe V.	Manipuladora Alimentos	J.I. Raices	
Luz H Ramirez Q	profesional en atención en primera infancia	JT Raices	

Elaborada por: LUZ HELENA RAMIREZ QUINTERO