COMPONENTE SALUD Y NUTRICIÓN	HOGAR INFANTIL ESTRELLITAS DE COLORES	ACTA CAPACITACION TALENTO HUMANO

FECHA:

- 30 de agosto de 2024 – 7:00 a.m. 8:00 a.m.

TEMÁTICAS:

- Lactancia materna - semana mundial.
- Procesos de servicio de alimentos I: compra, transporte, recibo, almacenamiento y rotulación de alimentos.

OBJETIVOS:

- Promover la práctica de lactancia materna, en el marco de la celebración de la semana mundial de la lactancia materna.
- Socializar el manual de buenas prácticas de manufactura.

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

Se inicia la capacitación dando un saludo de bienvenida al Talento humano y se inicia por abordar LA SEMANA MUNDIAL DE LA LACTANCIA MATERNA 2024, se explica al Talento Humano De la Unidad De Servicio que para este año el Slogan es “Cerrando la brecha: Apoyo a la lactancia materna para todos” y que la celebración será del 05 al 09 de agosto y tiene como objetivo Mejorar el apoyo a la lactancia humana para reducir las desigualdades que existen en nuestra sociedad, especialmente frente a la práctica de la lactancia humana.

- Desigualdad de pertenencia de étnica, genero, diversidad sexual, discapacidad, migración, ruralidad
- campesinado, la falta de apoyo durante el inicio de la vida, donación no regulada de fórmulas comerciales infantiles, chupos, biberones y productos comestible ultra procesados dirigidos a niñas y niños menores de 2 años de edad

Seguido a esto, se procede a realizar la explicación de las diferentes actividades a desarrollar desde el ICBF:

1. Campaña de comunicación

se movilizará en redes sociales con los hashtags #LactanciaHumanaEsVida y #LactanciaHumanaSinBrechas.

Que aborden alguno de los siguientes aspectos:

- ¿Por qué amamantar a su bebé de manera exclusiva en los primeros 6 meses ha sido su mejor elección?
- ¿Cuáles han sido las ventajas de no utilizar las fórmulas comerciales infantiles (leches de tarro), chupos y biberones?
- ¿Por qué considera que la leche humana junto con alimentos naturales es la
- mejor elección para su hija e hijo a partir de los 6 meses de edad y hasta los 2 años?

2. Evento masivo a nivel nacional

Se llevará a cabo el evento en vivo Lactancia Humana "Familiar, Comunitaria y Diversa", en el marco de la serie de eventos institucionales "Miradas Distintas de la Lactancia Humana"

3. Recopilación de fotografías De Lactancia Materna.

Recolectar imágenes que muestren la lactancia humana "familiar, comunitaria y diversa" en los diferentes servicios y programas de bienestar familiar, así como en el entorno hogar y comunitario.

Especialmente las categorías étnica, discapacidad, campesinado y ruralidad, diversidad sexual, género, migración.

4. Galeria de fotografías

Se propone realizar una galeria de fotografías del Talento Humano y de las familias en su etapa de lactantacia para que pueda ser visivilizada por todos y todas en la Unidad De Servicio.

Posteriormente se procede a abordar la temática del BPM en el que para este mes es Procesos *de servicio de alimentos I: compra, transporte, recibo, almacenamiento y rotulación de alimentos.* Se inicia por explicar que respecto a las condiciones específicas de almacenamiento y distribución se deben evitar los siguientes puntos:

- La contaminación y alteración del alimento
- La Proliferación de microorganismos indeseables en el alimento
- El deterioro o daño del envase o embalaje

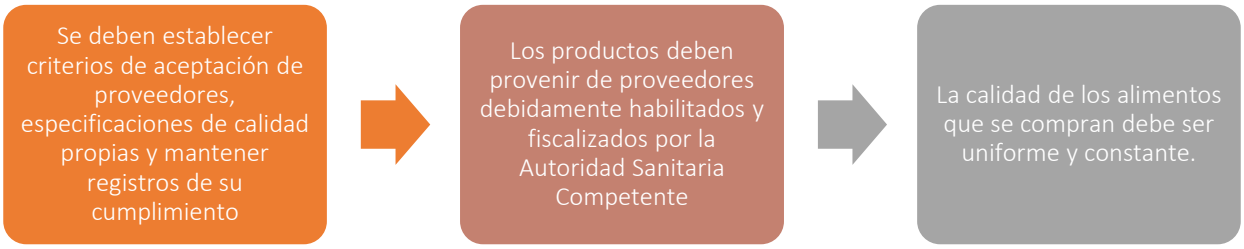
Respecto a las compras:

Las materias primas para la elaboración de alimentos tienen que asegurar una calidad que no comprometa los logros de las buenas prácticas llevadas a cabo durante las etapas posteriores. Es decir, su calidad no debe representar peligro para la salud humana.

Por lo tanto, una correcta elección de la materia prima significa:

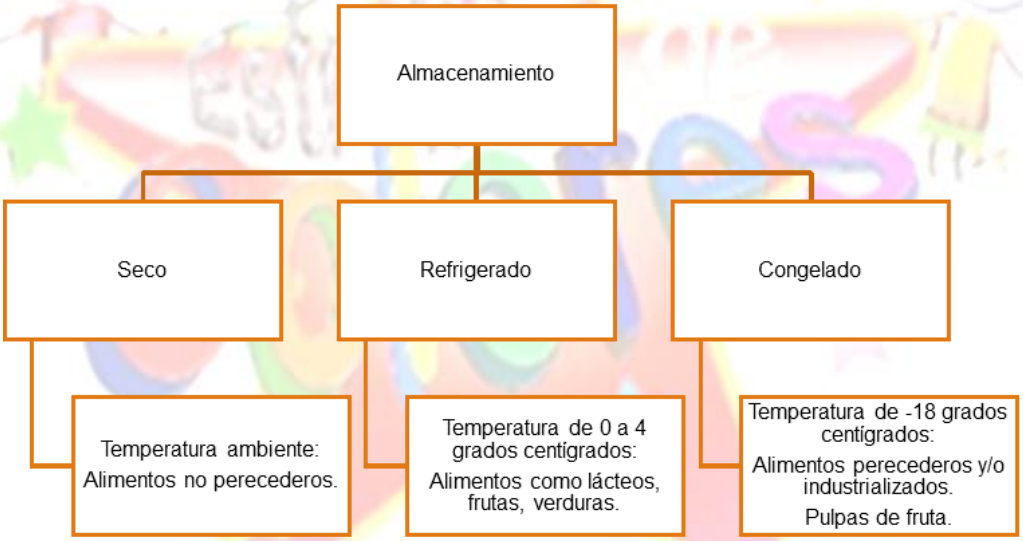
- un menor riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos,
- una mayor vida útil del alimento,
- un menor número de desperdicios
- buena calidad organoléptica y nutricional.

Se debe tener en cuenta los siguientes puntos para reducir al mínimo la posibilidad de obtener alimentos de mala calidad:



Una vez que los alimentos o productos han sido recibidos, deben ser ingresados al área de almacenamiento según sus características. La organización de los alimentos en las diferentes áreas de almacenamiento (refrigeración, congelación y en seco) pretende evitar la contaminación, descomposición y otros daños que puedan presentarse durante el proceso.

Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las condiciones establecidas en la normatividad vigente, artículo 28 de la Resolución 2674 de 2013. Las condiciones generales que deben cumplir, tanto el área como el proceso de almacenamiento de alimentos/materias primas, son:



TRANSPORTE: Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los vehículos. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación y que permanezcan en condiciones higiénicas.
e. Los vehículos transportadores de alimentos deberán llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.

Finalmente, en cuanto a la rotulación de alimentos se hace énfasis en el Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano (Resolución 333 de 2011): Esta resolución tiene como objeto establecer los requisitos del etiquetado de los empaques de los alimentos con el fin de proporcionar al manipulador y al consumidor una información clara que no induzca a engaño o confusión.

- Todos los alimentos almacenados deberán estar debidamente tapados y rotulados, con el fin de evitar contaminaciones y crecimiento de microorganismos.
- Los alimentos almacenados a granel como: azúcar, arroz, granos etc. pueden ser retirados de sus empaques originales y almacenados en canecas plásticas con tapa y debidamente rotulados, estas canecas deben estar sobre estibas plásticas o canastillas plásticas. Sin embargo, debe contar con rotulo que indique como mínimo (fecha de vencimiento, nombre de producto y lote).
- Los huevos deben ser almacenados a temperatura ambiente y traspasados a un recipiente plástico higienizado, el cual deberá estar rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original (si no se reporta fecha de vencimiento en el empaque, verificar con el proveedor fecha de producción). Los huevos a temperatura ambiente pueden conservarse entre 7 y 10 días, refrigerado entre 30 y 45 días.

para finalizar se brindó un espacio para resolver dudas e inquietudes y se realizó el cierre de la reunión.

REGISTRO FOTOGRAFICO:





ELABORADO POR:

Sammy K. Ayala F.

SAMMY AYALA- NUTRICIONISTA DIESTISTA

Fundairis
Fundación Arco Iris de Amor

LISTADO DE ASISTENCIA

En constancia firman:

CLAUDIA HORTA
Directora
HI Estrellitas de Colores

Docente

Docente

Docente

Docente

Auxiliar Pedagógica

Auxiliar Pedagógica

P. Manipulador de Alimentos

P. Manipulador de Alimentos

Servicio General

Powered by CamScanner