ACTA N°

FECHA: Bogotá D.C., 18 de Octubre de 2024

HORA: 8 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

- Los gorros ayudan a mantener el cabello recogido y evitan que caigan cabellos sueltos en alimentos, superficies de trabajo y juguetes. Esto es especialmente importante durante la preparación y manipulación de alimentos y en actividades que requieren altos niveles de higiene.

Recomendaciones:

- **Durante la administracion de Alimentos**: Las maestras deben usar gorros o redes para el cabello para evitar la contaminación de los alimentos con cabellos sueltos.

Uso de tapabocas

El personal debe usar tapabocas en todo momento durante la preparación y servicio de alimentos para evitar la contaminación por gotas respiratorias. Esto es especialmente importante en situaciones donde se habla, tose o estornuda cerca de los alimentos.

Prevención de la Contaminación:

- **Evitar Gotas Respiratorias**: El tapabocas impide que las gotas respiratorias que se expulsan al hablar, toser, o estornudar entren en contacto con los alimentos y superficies de trabajo.
- **Reducción de Microorganismos**: Ayuda a reducir la transmisión de microorganismos desde el manipulador hacia los alimentos, minimizando el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

Protección de la Salud:

- **Salud del Personal y los Niños**: Protege tanto a los manipuladores de alimentos como a los niños de posibles infecciones respiratorias y otras enfermedades contagiosas.
- **Ambiente Seguro**: Contribuye a crear un entorno más seguro y saludable para todos los involucrados en el proceso de manipulación y consumo de alimentos.

En el Servicio de Alimentos: Mantenga el tapabocas puesto al suministrar los alimentos a los niños para asegurar que no haya contacto directo con el aire respirado.

Compromisos:

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
Diana Ojuela	profesional	Jardin Manantial	Diana O
Katherine Bautista	profesional	Jardin Manantial	
Camila Gonzalez Daza	profesional	Jardin manantial	Camila G-D
Patricia Gonzalez	profesional	Jardin Manantial	Patricia Gil
Luz Aydee Mullo	Profesional	Jardin Manantial	Luz Aydee Mullo
Ana Barbara Diaz	Profesional	Jardín Manantial	
Diana Rojas	Auxiliar en atención Primera infancia	Jardín manantial	Diana Rojas
Katherine Espatella	Profesional	JI Manantial	Katherine E.
Yina Paola M	Auxiliar ATI	Jardín Manantial	Yina Paola M.
Valentina Rojas	enfermera contratista	Infancia	Valen

Powered by CamScanner