ACTA N°

FECHA: Bogotá D.C., 06 de Noviembre de 2024

HORA: 4:30 pm

LUGAR: JARDIN INFANTIL DIURNO COFINANCIADO MANANTIAL

TEMA: SOCIALIZACION Y SENCIBILIZACION DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANOFACTURA EN LA MANIPULACION A LA HORA DE LA ALIMENTACION.

ASISTENTES: TALENTO HUMANO JARDIN INFANTIL MANANTIAL

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.

Uso de Tapabocas, Gorro y Buenas Prácticas de Manufactura en la Manipulación de Alimentos

Uso de Tapabocas y Gorro en la Manipulación de Alimentos

Normativa Aplicable:

En Colombia, las BPM para la producción y manipulación de alimentos están reguladas principalmente por el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013, además de la Guía de Buenas Prácticas de Manufactura para la Industria de Alimentos del INVIMA.

Uso de Tapabocas:

- Función del Tapabocas: El tapabocas ayuda a prevenir la contaminación de los alimentos al evitar que partículas de saliva o secreciones respiratorias entren en contacto con los productos

Escaneado con CamScanner

alimenticios.

- Regulación: Según las BPM, es obligatorio para el personal que manipula alimentos utilizar tapabocas durante todo el proceso de preparación, manipulación y empaque de alimentos, especialmente en lugares cerrados o en condiciones donde haya riesgo de transmisión de agentes patógenos.

- Recomendaciones: El tapabocas debe cubrir completamente la boca y la nariz y debe ser reemplazado con regularidad para evitar la acumulación de contaminantes.

Uso de Gorro:

- Función del Gorro: El gorro evita la contaminación de los alimentos con cabello, lo que es una fuente común de contaminación biológica.

- Regulación: El uso de gorro es obligatorio en las instalaciones de preparación y manipulación de alimentos. La normativa exige que los gorros cubran completamente el cabello y, en algunos casos, las orejas, para minimizar los riesgos de contaminación.

- Recomendaciones: Debe ser de un material limpio y de fácil lavado, o de un solo uso si es desechable.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) según la Legislación Colombiana

Las BPM son principios y normas que buscan asegurar la calidad e inocuidad de los productos alimenticios. En Colombia, estas prácticas están normadas por el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013, los cuales detallan medidas para proteger la salud pública.

Principales Requisitos de las BPM:

- Higiene Personal: Los manipuladores deben lavarse las manos antes de iniciar cualquier actividad, después de cada interrupción de trabajo y cada vez que sea necesario para evitar la contaminación.

- Condiciones de los Utensilios y Equipos: Los equipos, utensilios y superficies que tienen contacto directo con los alimentos deben estar limpios y desinfectados.

- Control de Plagas: Las instalaciones deben tener un sistema adecuado de control de plagas para evitar contaminaciones.

Escaneado con CamScanner

- Capacitación del Personal: La legislación exige que el personal de las industrias alimentarias esté capacitado en temas de higiene, seguridad y manipulación adecuada de los alimentos.

Documentación y Registro:

La normativa exige el mantenimiento de registros documentados sobre procesos de limpieza, control de calidad y otros procedimientos de seguridad alimentaria.

Supervisión y Control:

Las BPM requieren una supervisión continua y controles que aseguren el cumplimiento de las normas de calidad e inocuidad. Esto incluye la evaluación periódica de los manipuladores y de los procedimientos de limpieza y desinfección.

Compromisos:

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
Ana Rodriguez	Aux Administrativo	Jardín Manantial	

Escaneado con CamScanner

Vanesa Benavides	Profesional	Jardín Manantial	
Patricia González	Profesional	Jardín Manantial	
Camila González	profesional	Jardín manantial	
Ana Barbara Diaz	profesional	Jardín manantial	
Fabiola Fuenmayor	Personal Alimentos	Jardín Manantial	
Lucio Arguello	Responsable del servicio	Jardín Manantial	
Brigad C.	Personal de Alimentos	Jardín Manantial	
Martha Catalina	Aux. de Aseo	Jardín manantial	
Diana Oyuela	Profesional	Jardín Manantial	
Norma Constanza	Personal de Aseo	Jardín Manantial	
Sandra L. Molina	Personal de Alimentos	Jardín Manantial	
Diana Rojas	Auxiliar primera Infancia	Jardín manantial	
Katherine Bautista	Profesional	Jardín Manantial	
María Camila Rojas	Psicosocial	Jardín manantial	
Luz Argenis Murillo	Profesional	Jardín Manantial	
Miryam Irene Moya	Auxiliar Primera Infancia	Jardín Manantial	

Anexos:
Elaboró:

Escaneado con CamScanner