ACTA N°

FECHA: Bogotá, Octubre, 25 de 2024.

HORA: 07:00 a.m. - 08:00 am.

LUGAR: Jardín infantil Cofinanciado Celestin Freinet Rincón.

TEMA: BPM Prácticas de higiene personal

ASISTENTES: Responsable del servicio, profesionales en atención a la primera infancia, auxiliares en atención a la primera infancia, manipuladoras de alimentos y personal de servicios generales.

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo.

2. Socialización del tema.

DESARROLLO:

1. Saludo: La responsable del servicio da la bienvenida al talento humano del jardín infantil para dar inicio a la socialización programada para el día en curso.

2. Socialización del tema: La responsable del servicio Maricela Rojas, inicia con una descripción de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en jardines infantiles, las cuales buscan garantizar un ambiente seguro y saludable para los niños, niñas y el personal, cumpliendo con normas de higiene y seguridad en la preparación y manipulación de alimentos. Estas prácticas incluyen:

Higiene Personal: Todo el personal debe seguir estrictas normas de higiene, como lavado de manos frecuente, uso de uniforme limpio y protección para el cabello.

La higiene personal en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para jardines infantiles es fundamental para prevenir la contaminación de alimentos y asegurar un ambiente saludable. A continuación, se detallan los principales aspectos a cumplir:

Lavado de manos: Todo el personal debe lavarse las manos de manera adecuada y frecuente, especialmente:

Antes de iniciar la preparación de alimentos.

Después de ir al baño.

Al manipular alimentos crudos o residuos.

Al estornudar, toser o tocarse la cara, boca, o cabello.

Después de manipular productos de limpieza o residuos.

Uso de uniforme:

El uniforme debe estar limpio y en buen estado. Incluye bata o delantal, gorro o cofia para cubrir el cabello, tapabocas.

El personal debe evitar llevar objetos personales como anillos, relojes, pulseras o cualquier accesorio que pueda caer en los alimentos o ser fuente de contaminación.

Cuidado del cabello y uñas:

El cabello debe estar completamente recogido y cubierto con una cofia o gorro para evitar que caigan cabellos en los alimentos.

Las uñas deben estar cortas, limpias y sin esmalte, ya que las uñas largas o con esmalte pueden almacenar microorganismos.

Ausencia de enfermedades contagiosas:

El personal que presente síntomas de enfermedades contagiosas, como resfriados, diarrea o infecciones en la piel, no debe manipular alimentos hasta que esté completamente recuperado.

Esto previene la transmisión de enfermedades a los niños y al resto del personal.

El uso de mascarillas es de carácter obligatorio en la manipulación de alimentos, para proteger a los demás en el entorno.

Higiene general:

No se debe comer, beber o masticar chicle en las áreas de manipulación de alimentos, ya que estas prácticas pueden introducir contaminantes.

Cualquier práctica que implique contacto innecesario con los alimentos, como probarlos directamente con la mano, debe evitarse.

Estas normas de higiene personal no solo son básicas para cumplir con las BPM, sino que también ayudan a fomentar buenos hábitos de higiene en el personal, asegurando un entorno saludable y seguro para los niños y contribuyendo a su bienestar.

Anexos:



Elaboró: Maricela Rojas.

ACTA N°

FECHA: 25 de octubre de 2024

TEMA: BPM Practicas de higiene personal

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Maricela Rojas	Responsable del S	JI CC Rincón	
Yuliana Ramírez	Aux administrativo	JI CC Rincón	
Adriana Camelo	Profesional en API	JI CC Rincón	
Astrid Tovar	Profesional en API	JI CC Rincón	
Marcela Rocha	Profesional en API	JI CC Rincón	
Nelsy Valero	Profesional en API	JI CC Rincón	
Sandra Martin	Profesional en API	JI CC Rincón	
Viviana Arévalo	Profesional en API	JI CC Rincón	
Amanda Calderón	Profesional en API	JI CC Rincón	
Ana María Franky	Profesional en API	JI CC Rincón	
Hary Beltrán	Profesional en API	JI CC Rincón	
Laura Parada	Profesional en API	JI CC Rincón	
Karol Sarmiento	Auxiliar en API	JI CC Rincón	
July Marcela Forero	Auxiliar en API	JI CC Rincón	
Yesica Martínez	Auxiliar en API	JI CC Rincón	
Angela Rodríguez	Manipuladora alim	JI CC Rincón	
Johanna Gutiérrez	Manipuladora alim	JI CC Rincón	
María Cristina Patiño	Manipuladora alim	JI CC Rincón	
Liccette Forero	Servicios generales	JI CC Rincón	
Dora Ochoa	Servicios generales	JI CC Rincón	
Dina Veloth	Servicios generales	JI CC Rincón	