COMPONENTE SALUD Y NUTRICIÓN	HOGAR INFANTIL GERONA DEL ARCOIRIS	ACTA DE CAPACITACIÓN CUALIFICACION Buenas Prácticas de Manufactura - BPM

Objetivos:

- Socializar al Talento Humano sobre el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura establecido en la unidad de servicio.

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

DESARROLLO DE LA JORNADA:

Siendo el 20,21,26 Y 27 de marzo de 2024 se reúne al talento humano, para dar a conocer el plan de capacitación del día, el cual da cumplimento al cronograma de actividades establecidas para el año en curso.

PLAN TEMATICO:

1. **MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA**

CONTENIDO

Se desarrolla la socialización del Manual de Búenas Prácticas de Manufactura, indagando con el talento humano qué conocimientos tienen sobre el tema. Teniendo en cuenta, que les suscita la palabra Buenas Prácticas de Manufactura o BPM, es de vital importancia que los procesos sobre compra, transporte, almacenamiento y suministro se realicen de manera inocua y segura para la población atendida.

Por lo tanto, el almacenamiento y suministro de los alimentos en las UDS está a cargo por el personal manipulador de alimentos.

El personal manipulador debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función y contar con carné de manipulación de alimentos. Como también recibir educación y capacitación sobre Buenas Prácticas de Manufactura. Contaran con dotación adecuada para la prestación del servicio (gorro y tapabocas). Lavado de manos con agua y jabón, antes de iniciar la distribución de alimentos y del paquete alimentario. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo. Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas. Mantener las uñas cortas, limpias. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes debe ser apropiado para la operación realizada. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos. No se permite utilizar anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.

En cuanto al almacenamiento debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. El almacenamiento de productos que requieren refrigeración se debe realizar teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera cada alimento. Estas instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas, además, se llevar a cabo un control de temperaturas que asegure la conservación del producto.
La temperatura del refrigerador debe estar a 40 °F (4.4 °C) o menos a través de toda la unidad, para que cualquier

Powered by CamScanner

lugar dentro de la unidad esté inocuo para almacenar cualquier alimento. Las carnes crudas, aves, pescados y mariscos deben estar en un envase bien sellado o envuelto seguramente para prevenir que los jugos crudos contaminen los otros alimentos.
Todo alimento que ingrese al área de almacenamiento en refrigeración debe estar herméticamente cerrado y tapado.
Aquellos alimentos que hayan sido re-envasados o procesados deben llevar un rotulo que debe contener la siguiente información (Nombre del Producto, Fecha de Empacado, Fecha Máxima de consumo ó Fecha de Vencimiento del Empaque original, Responsable).

Finalmente, se hace énfasis en abordar estos temas con los padres de familia, con el fin de proporcionar información sobre los procesos que se realizan en la UDS como también la importancia de adoptar en el hogar buenas prácticas de manipulación de alimentos.

REGISTRO FOTOGRÁFICO:



ELABORADO POR:

Sammy K. Ayala F.

SAMMY AYALA F.
NUTRICIONISTA DIETISTA

Coordinador

Auxiliar Administrativo

Docente

Brigitte Samara Gomez L.
Docente

MONICA NIÑO
Docente

Olga Rojas
Docente

Powered by CamScanner

Docente

Docente

Docente

Docente

Docente

Docente

Docente

Auxiliar Docente

Auxiliar Docente

Auxiliar Docente

Auxiliar Docente

Auxiliar Docente

Servicios Generales

Servicios Generales

P. Manipulador de Alimentos

P. Manipulador de Alimentos

P. Manipulador de Alimentos

P. Manipulador de Alimentos

P. Manipulador de Alimentos

P. Manipulador de Alimentos

Powered by CamScanner