COMPONENTE SALUD Y NUTRICIÓN	CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS	ACTA DE CAPACITACIÒN TH 26/2/25

OBJETIVO:

*Capacitar al talento humano la importancia e implementación de las buenas prácticas de manufactura con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos ofrecidos en la UDS.

*Brindar información oportuna sobre plan de saneamiento básico al talento humano, para garantizar y optimizar todos los procesos de limpieza desinfección e higiene de las instalaciones.

TEMATICA TRATADA:

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

Se inicia la capacitación de forma presencial, explicando la definición de las buenas prácticas de manufactura como: "los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objetivo de garantizar que los productos que fabriquen en condiciones sanitarias adecuada y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción", y se indica que está contenida en la resolución 2674 del 2013.
Se define que es un alimento adulterado, alterado, contaminado, limpieza, desinfección, desinfección.
Luego se inicia la explicación de cada capítulo:

Condiciones de higiene en la fabricación de alimentos: Se explica que las instalaciones deben estar aisladas de focos de infecciones, los accesos deben estar libres, debe haber separación física de los sitios de producción de alimentos y otras aéreas para evitar contaminación e intoxicación alimentaria. Los almacenes deben tener la proporción adecuada para los volúmenes de insumos y productos terminados manejados por la institución. Se explica cómo deben ser las condiciones de almacenamiento del agua, residuos sólidos y líquidos y su manejo para evitar contaminación. Para finalizar el capítulo uno se muestran fotos comparativas entre lo adecuado y lo inadecuado en cuanto a pisos, paredes, techos, ventanas, puertas escaleras, ventilación e iluminación.

Equipos y utensilios: Se explica que los equipos (licuadora, estufa, menaje, ollas, cubiertos, otros instrumentos) utilizados para el manejo de alimentos deben estar elaborados de tal modo q eviten contaminación (material plástico, sin rejillas ubicados en sitios seguros) y deben ser limpiados y desinfectados frecuentemente, al igual que el mesón o las superficies que estén contacto con los alimentos las cuales deben ser lisas (se especifican características).
Personal manipulador de alimentos: se comenta que documentos se exigen para este cargo (certificado medico en la cual se indique la aptitud para manipular alimentos, carnet de manipulación de alimentos vigente,) y la importancia de las capacitaciones constantes (permiten actualización de conceptos, mejoras en el servicio en cuanto a tiempo, agilidad, y calidad). También se muestra al talento humano como debe ser la presentación del manipulador de alimentos (adecuada limpieza e higiene personal, uniforme de color claro, sin bolsillos, uso de delantal, tapabocas, gorro, zapatos claros cerrados, uñas cortas y limpias sin accesorios como reloj, aretes, anillos, cabello recogido y sin maquillaje) adicional a esto se muestra como debe ser el lavado de manos y en qué momentos dentro del servicio, para ello se solicita a una manipuladora de alimentos que pase al frente y realice la simulación del proceso para mayor claridad, al finalizar se hace las correcciones y se indica la forma correcta. Se comenta que las manipuladoras no deben comer dentro del servicio y de presentarse podrían reportar la situación a coordinación o nutrición. Se resalta que no solo las manipuladoras de alimentos deben tener buena higiene personal, si no todo el talento humano y que las personas que

brinden alimentos o los transporten de un sitio a otro deben usar gorro, tapabocas y deben realizar el lavado de manos previamente.

Requisitos higiénicos de fabricación: en este capítulo se explica cómo debe ser la recepción de materias primas y los sitios donde se almacenan. Las canastillas o recipientes nunca deben tocar el piso y su material debe evitar contaminación del alimento. Se comenta que se deben tomar las temperaturas de los equipos de forma diaria esto con el fin de identificar daños y así evitar deterioro en las materias primas al igual que la temperatura de los alimentos calientes, se debe realizar la rotulación siempre que ingresen alimentos al servicio para prevenir intoxicaciones. Se explica por medio de imágenes como deben ser los procesos en la producción de alimentos y se solicita a una manipuladora de alimentos que les explique a sus compañeras como se evita la contaminación cruzada. luego se complementa con ideas de los participantes y la nutricionista realiza la retroalimentación.

Control de calidad: Se explica la importancia de los formatos de control en cada proceso limpieza y desinfección de cada área de la institución, toma de temperatura, calidad de las de materias primas, kardex, uso de desinfectante.

Saneamiento: se les comenta que el plan de saneamiento integra 4 pilares limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plaga y abastecimiento o suministro de agua potable y que a lo largo de la capacitación se a tratado cada uno.
Proceso y compra y transporte: se especifica cada uno.



En cuanto al plan de saneamiento básico se explica: "son las medidas preventivas para el mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias, que disminuya sensiblemente el riesgo de contaminación de alimentos, mediante el uso de protocolos con instrucciones estrictas que describan con claridad los procedimientos empleados para controlar las actividades donde se puede presentar o los aspectos que inciden en la contaminación".

Luego se explican los 4 pilares fundamentales del plan de saneamiento:

LIMPIEZA YDESINFECCIÓN: Para este proceso se muestra una imagen en la cual se indica el proceso:



Luego se mencionan los casos en los cuales se deben realizar:

*lavado de frutas y verduras

*servicio de alimentación y utensilios (menaje, nevera, estantes, superficies, piso, paredes)

*rotulo de implementos de aseo

*cepillos de dientes

*superficies, pisos, baños.

CONTROL DE PLAGAS



Se explica control de plagas en cada área, y en caso de encontrar presenta de animales se debe informar inmediatamente a coordinación y en caso de salones evacuar a los nin@s.

RESIDOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

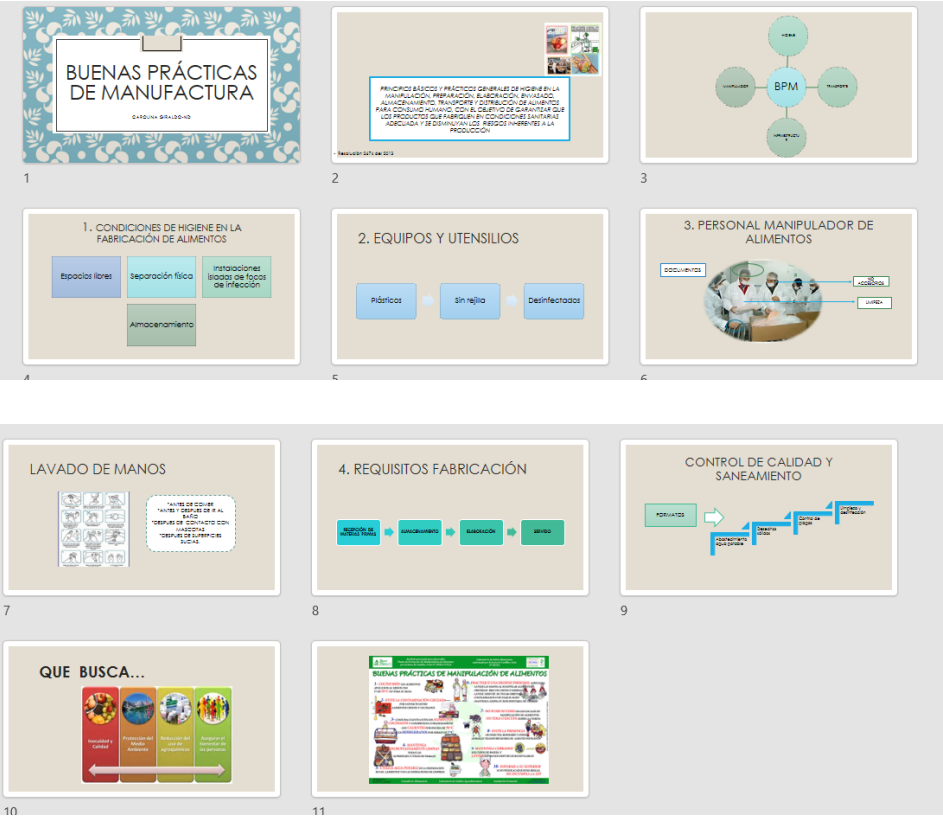
Se explica que productos son orgánicos, inorgánicos, uso de colores y material depositar en las canecas. También se muestran formatos que se deben diligenciar y su importancia.

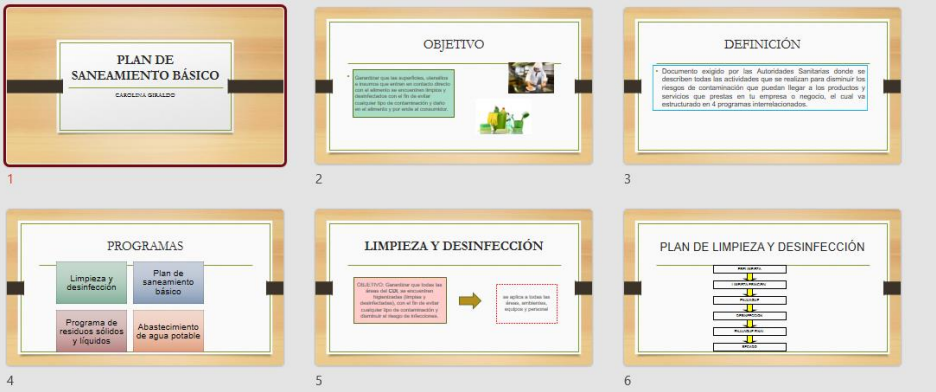
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

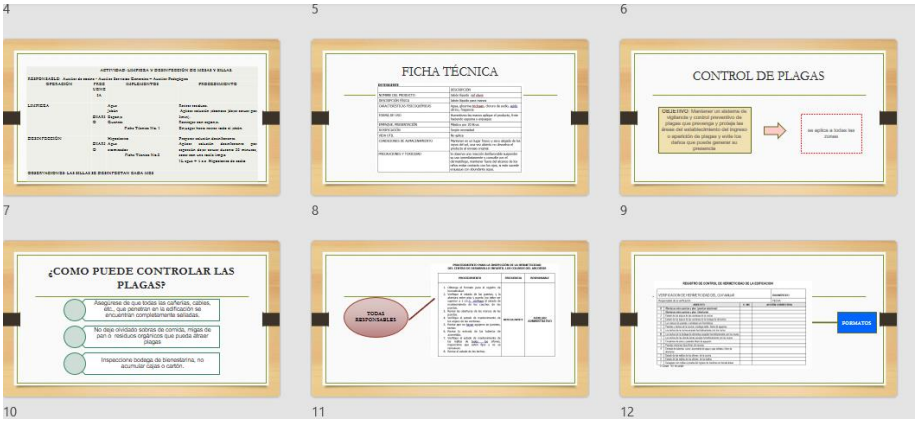
Se explica la cantidad de tanques, la capacidad y la ubicación, así mismo se enfatiza en que se debe realizar el lavado de tanques de forma preventiva cada 6 meses.

Para finalizar se resuelven dudas.

MATERIAL UTILIZADO




PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO
CAROLINA GIRALDO
1
OBJETIVO
2
DEFINICIÓN
Documento exigido por las Autoridades Sanitarias donde se describen todas las actividades que se realizan para disminuir los riesgos de contaminación que puedan llegar a los productos y servicios que prestas en tu empresa o negocio, el cual va estructurado en 4 programas interrelacionados.
3
PROGRAMAS
Limpieza y desinfección
Plan de saneamiento básico
Programa de residuos sólidos y líquidos
Abastecimiento de agua potable
4
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
5
PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
6


4
5
6
7
FICHA TÉCNICA
8
CONTROL DE PLAGAS
9
¿COMO PUEDE CONTROLAR LAS PLAGAS?
Asegúrese de que todas las cafeterías, cabinas, etc., que penetran en la edificación se encuentran completamente selladas.
No deje olvidado sobras de comida, migas de pan o residuos orgánicos que pueda atraer plagas
Inspeccione bodega de bienestarina, no acumular cajas o cartón.
10
TODAS RESPONSABLES
11
FORMATOS
12

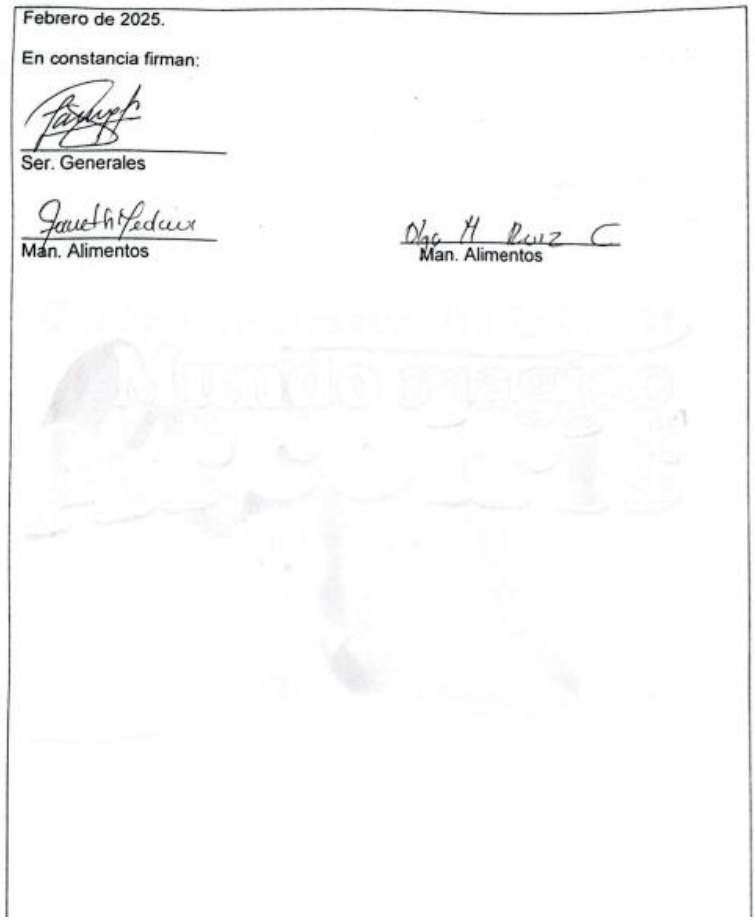

13
CONTROL QUÍMICO
Se realiza de forma preventiva anual, en caso de presentarsen plagas inmediatamente
EMPRESA ENCARGADA DE FUMIGACIÓN DEBE CONTAR CON:
1. Concepto Sanitario de la empresa.
2. Ficha técnica del insecticida o rodenticida empleado.
3. Procedimientos de fumigación y desratización.
4. Plano con ubicación e identificación de cebos.
5. Formato de control y seguimiento de la actividad de fumigación o desratización
14
RESIDUOS SÓLIDOS
OBJETIVO: Manejar los residuos sólidos y líquidos de forma que se evite la contaminación de alimentos, áreas, dependencias o equipos y el deterioro del medio ambiente
recolección, almacenamiento y disposición sanitaria final de los desechos que se generan durante la operación y funcionamiento del CDI
15
FORMATOS
16
ABASTECIMIENTO DE AGUA
Garantizar la calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento del CDI, con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua.
17
18

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS





LISTADO DE ASISTENCIA


Febrero de 2025.

En constancia firman:

Ser. Generales

Man. Alimentos

Man. Alimentos

ELABORADO POR:

CAROLINA GIRALDO CORREA

NUTRICIONISTA DIETISTA