	ACTA PIYC	CÓDIGO: F-GSA-02
	CASA DE CRISTO MADRE MANUELITA	VERSIÓN:02

ACTA DE TALLERES CON MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

ACTA Nº 11	
FECHA	25 de septiembre de 2025
TEMA	BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
ACTIVIDAD	CAPACITACION A MANIPULADORAS DEL SERVICIO DE ALIMENTOS
RESPONSABLE	Susana Salazar correa
CARGO	Nutricionista
LUGAR	CASA DE CRISTO
HORA INICIAL	10:30 am
HORA FINAL	11:00 am

Objetivo general: Capacitar al personal manipulador de alimentos del internado para garantizar la seguridad, higiene e inocuidad de los alimentos preparados y servidos a las niñas y adolescentes.

Metodología: La actividad se desarrolla mediante una charla educativa y lluvia de pregunta.

Recursos. Personal

Desarrollo:

1. ¿Qué son las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)?

Las BPM son un conjunto de normas y procedimientos que deben seguirse en la elaboración de alimentos para garantizar que estos sean seguros, limpios y aptos para el consumo. En un internado, donde las niñas y adolescentes dependen de una buena nutrición y de alimentos inocuos, es esencial cumplir con estos estándares.

Beneficios:

- Prevención de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs).

CLASIFICADA

- Cumplimiento de normas sanitarias.
- Mejor imagen y confianza en el servicio de alimentación del internado.

2. Higiene personal

La manipuladora de alimentos es la primera barrera contra la contaminación.

Buenas prácticas:

- Lavarse las manos con agua y jabón antes de comenzar a trabajar, después de ir al baño, toser, estornudar, tocarse la cara o manipular basura.
- Usar uñas cortas y sin esmalte.
- No usar anillos, relojes ni pulseras durante el trabajo.
- Usar uniforme limpio, cofia o gorro, y tapabocas si es necesario.
- Mantener buena salud: no trabajar si se tiene gripe, diarrea o infecciones.

3. Higiene en la manipulación de alimentos

Una mala manipulación puede contaminar los alimentos y causar enfermedades.

Prácticas recomendadas:

- No probar alimentos con los dedos o cucharas que luego se vuelven a usar.
- Separar los alimentos crudos de los cocidos.
- Usar utensilios limpios para cada tipo de alimento.
- Evitar toser, estornudar o hablar sobre los alimentos.

4. Control de materias primas

Todo alimento que ingresa al internado debe cumplir con normas de calidad.

Buenas prácticas:

- Verificar fechas de vencimiento y estado de los envases.
- Asegurar que los productos vengan de proveedores autorizados.
- Rechazar alimentos en mal estado, con envases abollados, rotos o sin etiquetas.
- Lavar frutas y verduras antes de almacenarlas o prepararlas.

5. Almacenamiento de alimentos

CLASIFICADA

Un mal almacenamiento puede causar contaminación o descomposición.

Recomendaciones:

- Etiquetar y fechar los productos (sistema PEPS: Primero en Entrar, Primero en Salir).
- Mantener temperaturas adecuadas (refrigeración: 0-5°C; congelación: -18°C).
- Separar alimentos crudos de los cocidos y listos para consumo.
- No colocar alimentos directamente en el suelo (usar estanterías).

6. Preparación y cocción segura

La cocción adecuada elimina microorganismos peligrosos.

Puntos clave:

- Cocinar completamente carnes, aves y huevos.
- Usar termómetros si es posible (mínimo 75°C para carnes).
- Evitar la contaminación cruzada: no usar la misma tabla/cuchillo para crudos y cocidos.
- No dejar alimentos cocinados a temperatura ambiente por más de 2 horas.

7. Limpieza y desinfección de utensilios y áreas

Una cocina limpia evita la proliferación de bacterias.

Procedimientos:

- Lavar y desinfectar utensilios, equipos y superficies después de cada uso.
- Usar productos aprobados para limpieza y desinfección.
- Mantener orden y limpieza constante durante toda la jornada.
- Prestar atención especial a zonas de difícil acceso.

8. Manejo de residuos

Una mala gestión de la basura puede atraer plagas y contaminar alimentos.

Buenas prácticas:

- Usar recipientes con tapa y bolsas plásticas.
- Retirar la basura al menos una vez al día.

CLASIFICADA

- No acumular residuos cerca de las áreas de preparación.
- Lavar y desinfectar los basureros con regularidad.

Conclusiones: Las participantes demostraron interés y compromiso con los contenidos trabajados, expresando la intención de aplicar lo aprendido en sus labores. Se destaca la importancia de continuar fortaleciendo estos espacios de formación, que contribuyen no solo al desarrollo profesional del personal, sino también al mejoramiento de la calidad del servicio.

Registro fotográfico





Firma:

Susana Salazar C.

_____.

SUSANA SALAZAR CORREA
NUTRICIONISTA DIETISTA

COPIA CONTROLADA

	SIERVAS DE CRISTO MADRE MANUELITA	Código: FT-SST-3.1	
	REGISTRO DE ASISTENCIA	Versión: 002	
		Fecha: 11/08/2025	Página: 1 de 1

Fecha: 30/09/2025 Hora de Inicio: 11:00 am

Tema: Buenas Practicas de manufactura

Facilitador: Susana Salazar - Nutricionista

No.	Nombre completo	Documento	Cargo	Firma
1	Mariluz Rodriguez	1006292830	Manipuladora	Mariluz
2		28019940	Manipuladora	
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				

Firma del Facilitador: Susana Salazar C.