EMPRESA	FUNDACION EL SEMBRADOR SEMILLAS PARA EL FUTURO

GENERALIDADES

ASUNTO DE LA REUNIÓN: Capacitación en PSB y Manual BPM	**AREA: Salud y Nutrición**

OBJETIVO: Capacitar al talento humano en los protocolos que se requieren para la prestación del servicio: manual de buenas prácticas de manufactura y plan de saneamiento básico.
Comprender el papel del manipulador de alimentos y su responsabilidad en el cuidado de su salud y en la prevención de las enfermedades asociadas con los alimentos.
Reconocer la importancia de las buenas prácticas de la manipulación de los alimentos para la conservación de la salud de la población.

FECHA: 8 de mayo de 2025	**MUNICIPIO: Sonsón**

ASISTENTES

NOMBRE	CARGO	FIRMA

TEMAS TRATADOS

Orden del día:
Saludo de bienvenida
Plan de saneamiento básico y sus 4 programas
Manual BPM
Dudas y preguntas

Desarrollo

Se realiza formación al talento humano de todo el equipo de la modalidad propia e intercultural, por medio de diapositivas exponiendo conceptos y aspectos importantes sobre los protocolos fundamentales para la prestación del servicio, plan de saneamiento básico con sus 4 programas de limpieza y desinfección, control y manejo de residuos sólidos y líquidos, control de plaga y abastecimiento de agua; así mismo, se socializa el cuadro de concentraciones y frecuencia de desinfección, explicando cómo se realiza la preparación de la desinfección de acuerdo a lo que se va a desinfectar, los implementos que debemos tener, entre otros. Por otro lado, continuando con el tema de manual de buenas prácticas de manufactura, se les informa que este se ajusta debido a que se realizaran preparaciones, por lo tanto, se identificaron los factores que determinan una adecuada manipulación de los alimentos, teniendo en cuenta principalmente la higiene del personal, el control de microorganismos y el lavado de manos. Nuevamente también se recordó las condiciones para la elaboración de la olla comunitaria de manera breve, ya que también se tuvo un espacio para capacitación solo de este tema.

Se compartió la importancia de conocer y cumplir los procesos de compra que incluye el estudio de proveedores, observar que los productos estén frescos y disminuir el tiempo entre la compra y el almacenamiento; en el recibo es fundamental estar atentos a la apariencia de los alimentos, que no presenten deterioros, incumplimiento en las temperaturas o afectación en las fechas de vencimiento y para el almacenamiento se enfatizó en la regla de oro que se refiere a primero en entrar, primero en salir, además de tener claro los alimentos que requieren estar en frío, seco o en tratamientos térmicos para su adecuada conservación de acuerdo a los estándares de calidad. Así

mismo se menciona la importancia del consumo inmediato de los alimentos preparados ya sea fríos o calientes para evitar contaminación de los mismo a temperatura ambiente.

Teniendo en cuenta que son muchas UCA, se solicitó al personal apoyo en la actualización de la información que se tiene en el PSB general que es característico de cada unidad en lo que tiene que ver con disposición de residuos, acueducto, fumigación y ubicación de la UCA.

Para finalizar, se dejo un espacio para preguntar las dudas respecto al tema a las cuales se les fue dando solución.

Compromisos		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Enviar diapositivas, formatos actualizados y Plan Saneamiento Básico General para ajustar por UCA	Nutricionista	Inmediato
Devolución del Plan saneamiento Básico con las características de cada UCA.	Agentes educativos	9 de mayo de 2025.

Elaboró:

Paula Vasquez R.

PAULA ANDREA VASQUEZ R.
Nutricionista

Se anexa listado de asistencia

FUNDACION EL SEMBRADOR
SEMILLAS PARA EL FUTURO
NIT 805.021.199-7

EVIDENCIA FOTOGRAFICA

