ACTA N°

FECHA: Bogotá, 03 de Junio de 2025

HORA: 8:00 am

LUGAR: JIC MAMA CANGURO

TEMA: SOCIALIZACIÓN DE PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA- BPM CON TALENTO HUMANO

ASISTENTES: NUTRICIONISTA DE APOYO, TALENTO HUMANO, RESPONSABLE

ORDEN DEL DÍA:

1. SOCIALIZACIÓN DE PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA- BPM CON TALENTO HUMANO

DESARROLLO:

Durante la visita, la nutricionista de apoyo a estándares procede a dar la bienvenida al talento humano y procede a realizar la socialización del plan de saneamiento básico y manual de BPM, con el objetivo de que el equipo del Jardín Mamá canguro, reconozcan la importancia y los componentes de los mismos y se garantice un ambiente saludable y seguro para los niños y niñas del jardín y el personal.

Se abordaron los 4 componentes del plan de saneamiento básico, enfatizando su importancia y las acciones específicas que involucran a cada miembro del equipo:

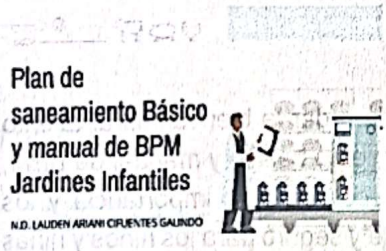
1. Programa de *limpieza y desinfección: se hace mayor profundidad* de este programa debido a las acciones del talento humano sobre este, se explica la importancia de la higienización con regularidad de todas las áreas del jardín para prevenir acumulación de suciedad y microorganismos, se exponen métodos y actividades de higienización, agentes limpiadores, agentes desinfectantes, manejo tiempos y diluciones de los mismos, implementos de aseo por áreas, se reforzo la técnica correcta de lavado de manos, periocidad y momentos en los cuales hacerlo, se presento plan de contingencia para situaciones de emergencia.
2. Programa de desechos sólidos: Se explico la correcta utilización de las canecas por colores y lugares de servicio y rotulado, se socializo proceso de medición y control de residuos y se informa sobre procedimiento de disposición final para realizarse de manera adecuada y se destaco la importancia de la promoción de la práctica del reciclaje.
3. Programa de abastecimiento de agua potable: Se resalto la importancia de garantizar la calidad del agua para consumo en los niños y sus actividades diarias y se informa sobre periocidad y procedimiento de lavado de tanques asegurando limpieza y desinfección para prevenir contaminación.

Powered by CamScanner

4. Programa de control de plagas: Se socializa signos y presencia de plagas comunes (insectos, roedores, etc) y la importancia de reportarlos a tiempo, se explica medidas de hermeticidad de las instalaciones y áreas de preparación (sellado de grietas, protección de ventanas y puertas, etc)

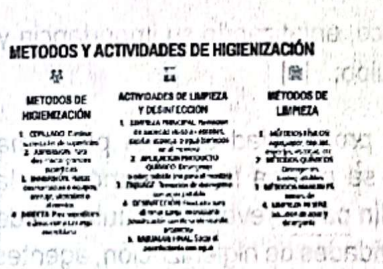
Por otro lado se definen conceptos básicos dentro del manual de buenas practicas de manufactura, se explica objetivo, se define microorganismos, nicho adecuado para un microorganismo, métodos de conservación de alimentos para prevenir la proliferación de alimentos y la inocuidad de las preparaciones, se explica también las condiciones de almacenamiento, concepto de contaminación cruzada, practicas de higiene del manipulador de alimentos, uso de elementos de protección personal, se recalca lavado de manos, se define diferentes tipos de contaminación, entre otros.

Se finaliza sesión realizando preguntas resumen y contestando inquietudes del talento humano.







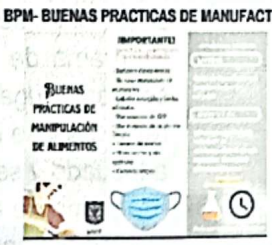












Powered by CamScanner



Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Seguir realizando cualificaciones a talento humano	Nutricionista	Agosto 2025

ICONVOCATORIA.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Lauden Cifuentes	Nutricionista	SLS	
Mery Helen Ruiz	Responsable	JI.C MaMá Canguro	

Anexos: Formato de firmas de asistencia

Elaboró: Lauden Ariani Cifuentes Galindo

Powered by CamScanner