COMPONENTE AMBIENTES EDUCATIVOS Y PROTECTORES.	Fundairis Fundación Arco Iris de Amor	ACTA GENERAL FECHA:27-03-2026

Objetivo: Socializar y sensibilizar al talento humano en la adecuada aplicación del plan de saneamiento básico y el manual de BPM con el fin de mitigar efectos negativos en la salud de nuestros beneficiarios.

ACTA

Fecha: 27 de marzo de 2026
Hora de inicio: 1:30-2:30p.m.
Lugar: CDI Los colores del arcoíris
Actividad: Socialización Plan de saneamiento básico y manual de BPM
Entidad organizadora: Profesional en Nutrición
Participantes: Talento humano

Justificación

La implementación de las BPM y PSB es crucial para garantizar la inocuidad, calidad y seguridad de los alimentos y productos, previniendo riesgos de salud (ETAS) y asegurando el cumplimiento normativo. Estas practicasoptimizan procesos, reducen costos por fallas y aumentan la competitividad.

Desarrollo de la socialización

BPM: Las Buenas Prácticas de Manufactura son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y la forma de manipulación.

- ➢ Son útiles para el diseño y funcionamiento de los establecimientos, y para el desarrollo de procesos y productos relacionados con la alimentación.
- ➢ Contribuyen al aseguramiento de una producción de alimentos seguros, saludables e inocuos para el consumo humano.
- ➢ Son indispensable para la aplicación del Sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), de un programa de Gestión de Calidad Total (TQM) o de un Sistema de Calidad como ISO 9001.
- ➢ Se asocian con el Control a través de inspecciones del establecimiento.

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) se aplican en todos los procesos de elaboración y manipulación de alimentos, y son una herramienta fundamental para la obtención de productos inocuos. Constituyen un conjunto de principios básicos con

el objetivo de arantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción y distribución.

También se hablaron acerca de los requisitos principales para cumplir las BPM:

- Ubicación de las Instalaciones
- Estructura Física e Instalaciones
- Distribución de ambientes y ubicación de equipos
- Abastecimiento de agua, desagüe y eliminación de desechos
- Higiene del personal, limpieza y desinfección de las instalaciones
- Aspectos operativos
- Materias primas, aditivos alimentarios y envases
- Almacenamiento
- Retiro de Producto
- Transporte

contaminación cruzada: La contaminación cruzada es el proceso mediante el cual los alimentos entran en contacto con otros que están cocinados o no y que terminan por contaminarse como resultado del intercambio de sustancias ajenas.

La contaminación directa es uno de los grandes peligros a los que nos enfrentamos a la hora de ingerir alimentos. Resulta especialmente llamativo que sea un peligro alimentario desconocido para la mayor parte de la población, cuando puede tener consecuencias negativas para nuestra salud.

La contaminación cruzada puede darse de manera directa o indirecta. La contaminación cruzada directa se produce cuando los alimentos entran en contacto y se contaminan entre sí (alimentos cocinados contaminan alimentos crudos, por ejemplo) y la contaminación cruzada indirecta se produce cuando los utensilios de cocina contaminados entran en contacto con alimentos crudos o cocinados.

Manipulación de alimentos: Se refiere a toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio. Suelen excluirse de esta lista algunas actividades ligadas al sector primario.

Almacenamiento y conservación de alimentos: las prácticas de almacenamiento de alimentos deben ser adecuadas, siendo importante conocer cuáles son los alimentos que se deterioran antes. Un adecuado almacenamiento y conservación nos ayudará a no despilfarrar en el hogar. La alteración de un alimento depende de tres factores: composición, tipo de microorganismo que interviene en su descomposición y condiciones de almacenamiento o conservación. Conservar los alimentos es lograr mantenerlos durante largo tiempo, bajo ciertas condiciones que nos permitan consumirlos en cualquier momento, sin que causen daño a nuestra salud o se vea alterada su calidad.

El contenido en agua es el factor que más
influencia tiene en el deterioro de los alimentos (siendo las verduras y hortalizas, la leche, la carne y el pescado los que más se ven afectados). Además influyen la humedad, el ph, la temperatura y el oxigeno.

- ➢ Controlar la temperatura, la luz solar, la atmósfera y la humedad para mantener los alimentos en perfectas condiciones antes de ser consumidos.
- ➢ Mantener limpias y secas todas las áreas de almacenamiento.
- ➢ Rotar los alimentos de tal manera que se coloquen los recién comprados más al fondo

  y los más antiguos delante para que sean usados en primer lugar para así evitar que los alimentos caduquen antes de ser consumidos y se produzca un desperdicio de los mismos.

- ➢ Rotular adecuadamente el recipiente (nombre del alimento y fecha) con el contenido si es necesario quitar las etiquetas del envase original, excepto cuando no pueda confundirse con algún otro
- ➢ Revisar diariamente la temperatura de los alimentos almacenados y de las áreas de almacenamiento.

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

El Plan de Saneamiento Básico es una herramienta por medio de la cual se describen detalladamente los procedimientos de control realizados, para disminuir y eliminar los factores de riesgo, agrupados en los siguientes programas: limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos y líquidos, abastecimiento de agua potable y control de plagas y vectores. Cada uno de estos programas cuenta con una descripción general acorde al contexto de la unidad de servicio, identificación de los puntos o procesos en los cuales se debe intervenir y de qué forma hacerlo, recordando siempre la prevención del riesgo por medio de comportamientos seguros.

Estos procedimientos de control nos permiten minimizar los riesgos de proliferación de enfermedades, alcanzando y manteniendo las características sanitarias y microbiológicas acordes con ambientes de interacción seguros.

Se realiza énfasis en los programas que hacen parte del PSB

- Programa de limpieza y desinfección
- Programa de control de plagas
- Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos
- Programa de control de agua potable

Durante la actividad, se realizaron ejercicios prácticos donde los participantes se realizo diligenciamiento de formatos, con la orientación de los facilitadores, para aclarar dudas y reforzar lo aprendido

Compromisos y conclusiones:

Las gestoras demostraron una comprensión adecuada de los aspectos esenciales del Plan de Saneamiento Básico.

La capacitación fue efectiva en cuanto a la transmisión de conocimientos prácticos y teóricos sobre el diligenciamiento de los formatos, se enfatiza la relevancia de llevar un registro adecuado y puntual de las actividades relacionadas con el PSB.







BPM y plan de saneamiento básico

En constancia firman

Coordinadora

Carolina Solano
Auxiliar administrativa

Diana Andrea Rojas Pérez
Agente educativa

YAIRA CASTRO
Agente educativa

Johanna Rodriguez.
Agente educativa

Lucero Acosta
Agente educativa

Erelo Mora
Agente educativa

Agente educativa

Auxiliar pedagógica

Gestoras de Alimentos