ACTA

FECHA: Bogotá, marzo 02 de 2026

HORA: 4:30 pm

LUGAR: JARDIN INFANTIL SAN PABLO MANITOS UNIDAS

TEMA: INDUCCIÒN PROTOCOLO BPM

ASISTENTES: Yersy Alejandra Pinzón Casallas Manipuladora de Alimentos, Leidy Johanna Rico Profesional en Atencion a la Primera Infancia Líder del Componente de Bienestar Integral

ORDEN DEL DÍA:

1.Saludo

2. Socialización

3. Evidencia fotográfica y firmas

OBJETIVO: Describir los procedimientos y recomendaciones que deben ser aplicados en los diferentes procesos de compra, transporte, recibo, almacenamiento, elaboración, distribución, manipulación de materias primas e insumos de tal forma garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos y reducir significativamente el riesgo de presentación de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos y el Agua (ETA´S) en la población infantil atendida en la unidad operativa.

DESARROLLO: Se da inicio a la socialización de BPM con la señora Yersy Alejandra Pinzón Casallas Manipuladora de Alimentos de la unidad operativa San Pablo Manitos Unidas, donde la profesional Leidy Johanna Rico, líder del componente comienza la socialización del protocolo de BPM, donde se tendrá en cuenta la verificación de cumplimiento de normas y procesos que permitan asegurar condiciones sanitarias adecuadas y por lo tanto la seguridad de todas las actividades que tienen relación con la salud humana. Además, contribuir a formar una imagen de calidad y reducción de las posibilidades de pérdidas de productos al mantener un control preciso y continuo sobre equipos, personal, materias primas y procesos.

Powered by CamScanner

Consideraciones Generales para el personal manipulador de alimentos

• Estado de salud: Para el ingreso a laborar a la unidad operativa debe presentar certificado médico general haciendo énfasis en diagnóstico del sintomático respiratorio y del sintomático de piel, el cual deberá ser renovado cada año o cuando sea necesario y expedido por una institución prestadora de servicio IPS vigilada por la secretaria Distrital de Salud.

Constancia de asistencia al curso de educación sanitaria que deben cumplir los manipuladores de alimentos. Expedido por personal autorizado de la SDS. Su vigencia es de máximo un año. También deben participar del plan de capacitación anual de 10 horas.

La Higiene Personal

Cuerpo

• El baño diario

• No utilice perfume ya que los alimentos cogen muy fácilmente olores, especialmente aquellos ricos en grasas, causando su contaminación.

• En caso de utilizar lentes los debe asegurar a la cabeza mediante bandas, cadenas u otro medio ajustable.

• No usar maquillaje durante las jornadas de trabajo.

Cabello

• Lávese el cabello de manera regular.

• Mantenga el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla o gorro

• Si tiene barba, bigote o patillas anchas, las debe mantener cubiertas utilizando una mascara

• No debe peinarse mientras tenga la ropa de trabajo.

Manos

Lavado de manos

• Durante la jornada las manos entrarán en contacto con superficies, alimentos y sustancias que contienen bacterias nocivas, existiendo riesgo de contaminación que puede ocasionar intoxicación alimentaria, por lo cual se debe realizar al lavado de manos cada vez que sea necesario y siguiendo el siguiente procedimiento:

Powered by CamScanner

1. Mójese las manos con agua.

2. Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir la superficie de las manos.

3. Frótese las palmas de las manos entre sí.

4. Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda, entrelazando los dedos y viceversa.

5. Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.

6. Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos.

7. Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa.

8. Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa.

9. Enjuáguese las manos con agua.

10. Séquese las manos con una toalla de un solo uso.

11. Utilice la toalla para cerrar el grifo.

Realice el procedimiento anterior antes de comenzar el trabajo y siempre que:

• Salga y regrese al área de elaboración de alimentos Después de utilizar el sanitario

PROTOCOLO DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA –UNIDAD OPERATIVA SAN PABLO MANITAS UNIDAS

• Entre la manipulación de alimentos crudos y cocinados

• Luego de peinarse el pelo

• Después de comer, fumar o sonarse la nariz

• En seguida de manipular desperdicios y basuras.

• Cuando se limpie el sudor

• Al estornudar o toser

• Después de manipular dinero

Powered by CamScanner

• Si percibe cambios en la piel provocados por el jabón o detergentes, comunique al coordinador.

Uñas

• Lávese las manos de acuerdo a lo indicado

• Mantenga las uñas limpias, recortadas y sin esmalte

• Evite llevarse los dedos a la boca y chuparlos cuando está preparando cualquier alimento.

Oídos, nariz y boca

• Utilice siempre protector de boca y nariz (tapabocas).

• No está permitido sonarse, toser o silbar en el servicio de alimentación. Si está resfriado, no debe trabajar cerca de los alimentos.

• Si sufre de supuración de oídos, segrega mucosidad de la nariz o tiene los ojos llorosos debe informar de ello a su superior, quien no debe permitirle manejar productos alimenticios hasta que sea médicamente autorizado para ello.

Uniforme

• Cámbiese de uniforme diariamente para evitar contaminación y tener buena presentación.

• Emplee vestimenta de trabajo de color claro que permita ver su estado de limpieza

• Dicha vestimenta debe tener cierres y broches en lugar de botones que pueden caer en el alimento.

• Si utiliza delantal, preferiblemente debe ser blanco, sin bolsillos y mantenerlo atado al cuerpo para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.

• Debe ser de uso exclusivo para el trabajo Calzado

• Utilice zapatos de material resistente e impermeable, holgados, cerrados y con suelas antideslizantes.

• No debe estar descalzo en área de preparación de alimentos.

• Mantenga el calzado lustrado y en buenas condiciones.

Uso de guantes

Powered by CamScanner

• Utilice los guantes únicamente para la labor que está realizando.

• No combinar el uso de los guantes empleados para la limpieza, para manipular alimentos.

• Deles el mismo cuidado higiénico que a las manos.

• EL USO DE GUANTES NO EXIME EL LAVADO DE MANOS.

Dentro de los hábitos higiénicos en la manipulación de alimentos NO debe:

• Comer, beber y masticar chicle.

• Portar anillos, aretes, relojes, broches, u otros accesorios, ya que pueden albergar suciedad, caer sobre los alimentos o simplemente perderse.

• Fumar

• Limpiar las gafas con el aliento

• Portar esferos, termómetros u otros objetos desprendibles, en los bolsillos superiores del uniforme

• Tomar alimentos (refrigerios y almuerzos) en las áreas de preparación o almacenamiento.

PROTOCOLO DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA –UNIDAD OPERATIVA SAN PABLO MANITAS UNIDAS

• Portar el delantal o peto al entrar al baño, para evitar contaminarlo y trasladar ese riesgo a la sala de proceso (cocina).

• No se permite que operarias lleguen o salgan del jardín infantil con el uniforme puesto.

Enfermedades contagiosas.

• NO podrá realizar actividades de manipulación de alimentos quienes no presenten exámenes y certificados médicos. Tampoco la persona que presente enfermedades de la piel, cortadas, heridas infectadas, irritaciones, diarrea o cualquier enfermedad infectocontagiosa por lo que conviene informar al supervisor tan pronto como sea posible sobre este hecho para que se tomen las medidas necesarias Visitantes

• Se consideran visitantes a todas las personas internas o externas que por cualquier razón deben ingresar a un área en la que habitualmente no trabajan.

Los visitantes deben cumplir estrictamente todas las normas en lo referente a presentación personal. Lavarán y desinfectarán sus manos antes de entrar, se

Powered by CamScanner

abstendrán de tocar equipos, utensilios, materias primas o productos procesados, comer, fumar, escupir o masticar chicles.

Otras recomendaciones:

• No se permite depositar ropa, herramientas, elementos de trabajo u objetos personales en las zonas de producción.

• En la zona de producción se debe contar con jabón líquido antibacterial y toallas de papel.

• Los residuos provenientes de las áreas de almacenamiento, producción y servido deben ser removidos antes de cada servicio y su manipulación será hecha únicamente por los operarios de servicios generales

EVIDENCIA FOTOGRAFICA



Powered by CamScanner

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Alejandra Pinzón C.	Manipula - Alimentos	J I San Pablo	Alejandra Pinzón C.
Leidy Johanna Rico	Profesional API	J.I San Pablo	Leidy Rico

ELABORADO: LEIDY JOHANNA RICO - COMPONENTE BIENESTAR INTEGRAL

Powered by CamScanner