ACTA DE REUNIÓN O COMITÉ N°1		
Hora: 3:00 Pm		**Fecha: 27/02/2026**
Lugar:	**UDS BENDICIONES LOS ANGELES.**	
Dependencia que Convoca:	**SALUD Y NUTRICION**	
Proceso:	**FORMACION A TH**	
Objetivo:	**Socializar los procesos del PSB, BPM que se llevan a cabo en las UCAS BENDICIONES LOS ANGELES como principal forma de prevención de ETAS**	

Agenda: Bienvenida,
Desarrollo del tema.
Espacio para resolver dudas.
Evaluación mediante dinámica.
Cierre.

Desarrollo:

SOCIALIZACION MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Las buenas prácticas de manipulación (BPM) son principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos DE INTOXICACIONES.

1. CONDICIONES GENERALES DE ÁREAS FÍSICAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS

• EDIFICACIÓN, INSTALACIONES Y EQUIPOS

La edificación y las instalaciones deben cumplir con unos requisitos higiénico-sanitarios mínimos, sin los cuales no podrán dar cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente.

La siguiente tabla describe algunos de los principales requisitos:

Tabla N° 1 Requisitos de edificación, instalación y equipos

ITEM DESCRIPCIÓN : LOCALIZACIÓN Y ACCESOS

Se localiza en una zona urbana, sitio seco, no inundable y en terrenos de fácil drenaje.

Las edificaciones están construidas en un lugar que no ofrece peligro por accidentes naturales o por condiciones propias de las actividades humanas.

No se localiza junto a botaderos de basura, pantanos, ciénagas y sitios que puedan ser criaderos de insectos y roedores.

Sus alrededores se conservarán en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de basuras, formación de charcos o estancamientos de agua.

Diseñado y construido para evitar la presencia de insectos y roedores.

DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN La edificación está en una adecuada separación física y/o funcional de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción, y facilita las operaciones de limpieza, desinfección .

Está diseñada y construida de manera que protege los ambientes de producción.

El tamaño del lugar de almacenamiento o depósito está en proporción a los volúmenes de insumos y de productos terminados manejados por el establecimiento, disponiendo de espacios libres para la circulación del personal y el traslado de materiales.

PUBLICA

La edificación mantiene en buen estado de presentación y limpieza, evitando problemas higiénicosanitarios.
PISOS Y PAREDES Los pisos construidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no
porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.
TECHOS, PUERTAS, VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS
En lo posible, no se permite el uso de techos falsos o dobles techos, a menos que se construyan con materiales impermeables, resistentes, de fácil limpieza y con accesibilidad a la cámara superior para realizar la limpieza y desinfección.
*Las ventanas que se comuniquen con el ambiente exterior deben estar provistas con angeo metálico o plástico de fácil limpieza y buena conservación.
Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos (no son mayores de 1 cm.) con protección

VENTILACIÓN El área de almacenamiento posee sistemas de ventilación directa e indirecta, los cuales no crean condiciones que contribuyen a la contaminación de estas o a la incomodidad del personal.
Las aberturas para circulación del aire están protegidas con mallas de material no corrosivo y se podrán remover fácilmente para su limpieza y reparación.
Los sistemas de ventilación se limpian periódicamente para prevenir la acumulación de polvo
ILUMINACIÓN Se tiene por medio de ventanas y lámparas convenientemente distribuidas, en lo posible se cuenta con iluminación natural en cualquiera de las áreas del DIMF
En todos los lugares hay iluminación suficiente, en cantidad y calidad, para prevenir efectos nocivos en la salud de los trabajadores y para garantizar adecuadas condiciones de visibilidad y seguridad.
INSTALACIONES SANITARIAS
Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como papel higiénico, dispensador de jabón, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras.
En las proximidades de los lavamanos se colocan avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción.
Los inodoros funcionan de tal manera que asegura su permanente limpieza en cada descarga. Los artefactos sanitarios cumplen con los requisitos que fije la entidad encargada del control.
Se debe contar con espacios adecuados, fuera del alcance de los niños y que no represente riesgo para las áreas susceptibles de ser contaminadas para el almacenamiento de elementos e insumos utilizados en las actividades de aseo.
EQUIPOS Y UTENSILIOS Los equipos y utensilios se deben diseñar, construir, instalar y mantener de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto. Está prohibido el uso de materiales contaminantes como plomo, cadmio, zinc, antimonio y hierro.
Las superficies de contacto directo con los alimentos deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos.
En los espacios interiores en contacto con los alimentos los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas, y los ángulos internos deben permitir la limpieza y desinfección. Además, deben ser fácilmente desmontables para ser lavados.

PÚBLICA

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO CON LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

La distancia entre los equipos y las paredes perimetrales, columnas u otros elementos de la edificación debe ser tal que les permita funcionar adecuadamente y facilite el acceso para la inspección, la limpieza y el mantenimiento.
Todo el equipo y los utensilios empleados en la manipulación de alimentos serán de materiales inalterables, fáciles de lavar, desinfectar, resistentes a la corrosión y no tóxicos.
El equipo fijo se instará de tal modo que permitirá un acceso fácil y una limpieza exhaustiva.
Se debe contar con los equipos necesarios y con la capacidad suficiente para garantizar el adecuado almacenamiento y conservación de los mismos (refrigerador y/o congelador).
SANEAMIENTO BÁSICO
Las diferentes actividades de limpieza y desinfección desarrolladas al interior del DIMF, se hace exclusivamente con agua potable, para tal efecto y demás actividades se dispone de un tanque de agua con la capacidad suficiente, para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción. La construcción y el mantenimiento de dicho tanque se realiza conforme a lo estipulado en las normas vigentes.
Toda edificación está dotada de un sistema de almacenamiento de basuras que impide el acceso y la proliferación de insectos, roedores y otras plagas.
Los recipientes para almacenamiento de basuras son de material impermeable, provistos de tapa y lo suficientemente livianos para manipularlos con facilidad.

PROTOCOLO DE COMPRAS
DEFINICIÓN DEL PROCESO
- En las UCAS se ha implementado la realización de ollas comunitarias, en el que se tuvo en cuenta la minuta patrón de ICBF. En la actualidad, este proceso de compra es realizado por el proveedor Asociación Alférez quien realiza el despacho del pedido de acuerdo al número de usuarios. En el caso de los paquetes alimentarios se verifica mensualmente la cobertura y se realiza el pedido de acuerdo a esta.
PROTOCOLO DE RECIBO Y CONTROL DE PROVEDORES
DEFINICIÓN :El recibo de alimentos es el proceso de evaluación y verificación de las condiciones de ingreso de los productos en la UCA; es decir, las características organolépticas (color, textura), presentación y/o estado del empaque (que no estén abiertos o con aberturas), fecha de vencimiento y temperatura de acuerdo a las especificaciones de cada producto y cantidad solicitada para su posterior almacenamiento.
CONDICIONES DEL ÁREA DE RECIBO
El área de recibo es un lugar crítico, en el cual se deben realizar los siguientes controles en el momento de recibir los alimentos:
1. Verificar y evaluar las condiciones del transporte de los alimentos en el vehículo: Estado del vehículo, limpieza y desinfección; la separación de los diferentes productos dentro del vehículo transportador y verificar la temperatura del alimento que lo requiera.
2. Inspeccionar la calidad de todas las entregas y comparar las cantidades con las indicadas en el pedido original.
3. El conductor no debe ingresar a las instalaciones (seguridad e higiene).
4. Verificar el pedido realizado con el recibido
5. En caso de que un producto no tenga fecha de vencimiento o este vencido, este debe ser rechazado; o en caso de alteraciones en su presentación, color, olor, textura.
6. Se debe almacenar lo más pronto posible a la aceptación de los productos recibidos.

PÚBLICA

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO CON LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

7. Una vez hecha la revisión, se firma la factura o soporte de entrega, allí deben quedar consignados los siguientes datos: nombre claro, firma, número de documento (proveedor y de quien recibe) fecha y hora.

SELECCIÓN DE PROVEEDORES

Los proveedores aparte de contar con la disponibilidad de los alimentos, las calidades y las cantidades necesarias, debe cumplir con - requisitos que lo hagan idóneo para ser proveedor del DIMF

Como son:

• Los conceptos sanitarios favorables con fechas de expedición no mayor a un año.

• Deben emitir facturas.

• Los establecimientos deben estar vigilados y controlados por la autoridad sanitaria competente.

• Deben también suministrar las fichas técnicas de los productos que proveen e ir actualizando los conceptos sanitarios de las instalaciones.

• El certificado sanitario (INVIMA).

•SELECCIÓN DE LOS PRODUCTOS

Todos los productos elaborados y empacados deben cumplir con lo estipulado con la resolución 5109 de 2005 sobre rotulado y etiquetado de los alimentos.

Productos Lácteos:

La leche líquida entera, el yogurt y el kumis son debidamente empacados cumpliendo con las normas de calidad.

Los Huevos:

No deben venir untados con estiércol de las mismas aves, ni de sangre o sucios. Deben mantener intacta su cáscara y deben tener la fecha de vencimiento por el productor. Los huevos deben ser frescos, sin malformaciones o colores diferentes. Deben comercializarse en canastillas o cubetas de forma individual, que los proteja de golpes.

Abarrotes:

Los productos como aceite, atún, harinas, panela, granos y leguminosas secas, las harinas, avena, galletería en general, etc., deben contar como se mencionó anteriormente, con todos los requisitos de rotulado y fichas técnicas.

PROTOCOLO DE ALMACENAMIENTO

DEFINICIÓN

Una vez que los alimentos o productos han sido recibidos de acuerdo al proceso descrito en el punto anterior, deben ser ingresados al área de almacenamiento que les corresponda según sus características, es importante tener en cuenta que este proceso se realiza en horas diferentes a la distribución de alimentos y la persona encargada para ello debe estar capacitada para dicho proceso. La organización de los alimentos en las diferentes áreas de almacenamiento (congelación, refrigeración y en seco) debe evitar la contaminación, descomposición y otros daños que puedan presentarse durante el proceso.

Por lo tanto, este proceso es la aplicación de métodos para mantener la calidad de los alimentos, protegiéndolos de la contaminación, reducir daños y deterioros y prolongar la vida útil de estos, sin que se presenten alteraciones, bajo condiciones adecuadas.

CONDICIONES DEL ÁREA DE ALMACENAMIENTO

Todas las áreas deben contar con las debidas condiciones higiénico sanitarias para el

PUBLICA

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO CON LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

almacenamiento de los alimentos, para evitar la contaminación, reducir al mínimo los daños y deterioros.

El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente en estibas y estantes para el efecto; con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales y se dispone de estibas en material sanitario por lo menos a 15 centímetros del piso, para facilitar la aireación, los procedimientos de verificación y las labores de limpieza del área. No se utilizan estibas sucias o deterioradas.

Los pisos, paredes y techos están construidos en materiales que no acumulan sustancias contaminantes, resistentes, no porosos ni absorbentes, impermeables y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.

El tamaño de los almacenes o depósitos está en proporción a los volúmenes de insumos.

Durante el almacenamiento de los alimentos, en la bodega se tiene en cuenta:

• Se mantiene la alacena limpia y ordenada.

• No se almacenan los alimentos directamente sobre el piso de la bodega, sino sobre estibas o estantes en material sanitario.

• En la bodega, no se realizan actividades distintas al almacenamiento o se guardan objetos diferentes a estos.

• No sé sobre llenan los refrigeradores o congeladores porque dificultan la limpieza y obstaculizan la circulación de aire frío. Se evita la obstrucción de los ventiladores.

PROTOCOLO DE TRANSPORTE

CONDICIONES DEL TRANSPORTE

El transporte de los productos alimentarios se realizará teniendo en cuenta algunos requerimientos que se le verifiquen al vehículo, el cual es un medio seguro de transporte para los alimentos de acuerdo a su grado de clasificación, para evitar el deterioro bien sea por contaminación cruzada, el mal manejo de la cadena de frio y productos contaminantes que están junto a los alimentos ya que pueden ser causa de intoxicaciones.

El vehículo debe contar con medios de refrigeración, con espacios cortos debidamente aislados con el fin de evitar los diferentes cambios fuertes de temperatura, lo cual afectaría a los alimentos perecederos y se estaría perdiendo la cadena de frio.

PROCEDIMIENTO DE TRANSPORTE1

Las siguientes especificaciones son de vital importancia tanto para el vehículo como para el transporte de alimentos:

1. En el vehículo no se deben presentar signos de contaminación como partes oxidadas, rupturas o que permita la entrada de aire o de los gases comunes de escape del mismo.

2. El vehículo debe ser lavado con agua y jabón y posteriormente desinfectados (de la misma forma que son lavados y desinfectados las paredes, pisos y techos del DIMF), por lo menos una vez a la semana y de acuerdo a los productos y su estado, deben ser lavados y desinfectados con mayor frecuencia.

1Decreto 3075 de 1997, Capítulo VII Almacenamiento, distribución, transporte y comercialización artículo 33. Transporte.

3. El techo, paredes y pisos del vehículo deben ser en materiales fácilmente lavables y no presentar muchas entrantes que dificulten su aseo y desinfección.

4. El vehículo debe estar limpio para evitar la contaminación cruzada, no debe detectarse olores a combustibles o productos químicos, no debe presentarse acumulaciones de

PÚBLICA

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO CON LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

basuras, tierra o polvo, sobre todo en las esquinas o hendiduras que son difíciles de asear.
5. El Vehículo debe poseer un sistema que evite el contacto directo con el piso, es el caso de estibas o pallets de plástico de fácil remoción y aseo.
6. La separación y transporte exclusivo debe ser en recipientes plásticos de fácil limpieza y que no presenten ningún tipo de riesgo para el producto que llevan.
7. El conductor del vehículo debe escoger los vehículos menos deteriorados para evitar así el daño de los productos que sostienen el peso de los demás o que se encuentren en contacto directo con las estibas, ya que el golpe continuo de los alimentos contra la superficie dura de las estibas deteriora los productos por más fuertes que puedan ser.
8. Los alimentos nunca deben estar en el piso del vehículo, siempre deben estar en canastas plásticas, en el caso de ser alimentos perecederos deben estar protegidos en bolsas plásticas de un calibre que le permita ser manipulados si presentar rupturas o perforaciones.
9. Los alimentos deben ser clasificados por tipos y especies y empacados o embalados en canastas plásticas o bolsas plásticas de calibre grueso que permita su manipulación sin sufrir ningún tipo de ruptura.

CONCLUSIONES:
Se aclaran las dudas que tienen cada uno de los padres de familia referente a todo lo relacionado con el tema tratado, y luego se da por finalizada la actividad.

COMPROMISOS:
Poner en práctica todo lo relacionado con el manejo adecuado de los alimentos

Decisiones: Implementar los protocolos de BPM Y PSB según lo detallado para evitar complicaciones como ETAS, brindando asi un servicio de calidad.

Compromisos	Responsables	Fechas
Ser garantes del cumplimiento de los protocolos de BPM Y PSB	EQUIPO INTERDISCIPLINARIO BENDICIONES LOS ANGELES.	INMEDIATO.

PÚBLICA

EVIDENCIA FOTOGRAFICA.



LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO CON LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

FIRMA ASISTENTES			
Nombre	**Cargo / Dependencia**	**Entidad**	**IDENTIFICACION**
EDELCY DEULUFEUTH ARRIETA	AGENTE EDUCATIVA	ASOCONEG	45592538
VITALIA ARRIETA	AGENTE EDUCATIVA	ASOCONEG	33284820
MARIA NOGUERA	AGENTE EDUCATIVA	ASOCONEG	33159274
LUZ MARI PEREZ	AGENTE EDUCATIVA	ASOCONEG	45577545
EMIR DONADO	AGENTE EDUCATIVA	ASOCONEG	33281326
GRACIELA POLO	AGENTE EDUCATIVA	ASOCONEG	33280467
MARIA RAQUEL LAMBRAÑO	AGENTE EDUCATIVA	ASOCONEG	22907485
ARLENIS ARROYO	AGENTE EDUCATIVA	ASOCONEG	45576785
TEOLINDA CARDENAS	AGENTE EDUCATIVA	ASOCONEG	45576567
RUTH POLO	AGENTE EDUCATIVA	ASOCONEG	33280451
MARIA JOSE AGAMEZ	APOYO PSICOSOCIAL	ASOCONEG	1047492460
MERCEDES ARTETA ESTRADA	APOYO EN SALUD Y NUTRICION	ASOCONEG	1100684954
SANDRA CALIZ ARRIAGA	COORDINADORA	ASOCONEG	33218811
Próxima reunión	**Fecha**	**Hora**	**Lugar**
	Por definir	A definir	BENDICIONES LOS ANGELES

PÚBLICA