# HOGAR INFANTIL EL TRENCITO

Fe y Alegría
COLOMBIA

**ACTA**

*NOMBRE ACTIVIDAD:*

***INDUCCIÓN AL TALENTO HUMANO EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO***

**FECHA: 31/08/2026**

**HORA INICIO: 3:00 PM** **HORA FINAL: 4:00 PM**

**OBJETIVO:**

Socializar el Plan de Saneamiento Básico y el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura de la UDS al Talento Humano para la apropiación de cada uno de sus componentes.

**ORDEN DEL DÍA:**

1. Saludo que conecta
2. Socializar el Plan de Saneamiento Básico y el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura
3. Despedida

Se realizó la socialización las familias del Hogar Infantil EL TRENCITO la temática relacionada de: Socializar el Plan de Saneamiento Básico y el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura

**DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD:**

Se da inicio con la reunión referente al Plan de Saneamiento Básico y el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura de la Unidad dirigido al Talento Humano. Se comienza mencionando lo siguiente:

**PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO**

Este documento es exigido por las autoridades sanitarias para el funcionamiento de la institución. El plan cubre los programas de Limpieza y desinfección, Manejo integral de Residuos Sólidos y Líquidos, Abastecimiento de agua potable y Manejo integral de plagas.

**¿Para qué sirve el Plan de Saneamiento Básico (PSB)?**

Para disminuir los riesgos de contaminación que puedan llegar a los productos y servicios que se tienen en una institución.

a. Protocolo de Limpieza y Desinfección

Este protocolo describe los procedimientos de limpieza y desinfección que se deben llevar a cabo en las instalaciones de la institución, para garantizar espacios limpios y saludables.

b. Manejo de los residuos sólidos y peligrosos

Dentro de la institución se cuenta con un punto ecológico que consta de una caneca verde para depositar residuos orgánicos aprovechables, una caneca gris (blanca) para depositar residuos aprovechables y una caneca azul (negra) para depositar residuos no aprovechables, teniendo en cuenta la Resolución No. 2184 de 2019.

Las auxiliares de servicios generales inician la recolección de residuos desde el piso más alto, conservando la separación de residuos aprovechables vs no aprovechables.

Las auxiliares de cocina disponen de los residuos del servicio de alimentos en el punto correspondiente al interior de la UDS, con el fin de evitar contaminación cruzada.

De allí las auxiliares de servicios generales los recolectan para disponer de ellos junto con los demás residuos del CDI, finalmente. Los residuos no aprovechables se disponen en el punto de recolección de residuos más cercano a la UDS, en las horas de la tarde al finalizar la jornada para que el carro los recoja en horario nocturno.

Los residuos aprovechables son dispuestos en cooperación con recicladores de la zona, con el fin de cumplir con el principio de las 3 R: Reducir, Reutilizar y Reciclar.

c. Protocolo de manejo y uso del agua

Dentro de la institución se implementan las siguientes estrategias para la conservación del agua:

• En el momento de lavado de menaje, se eliminan al máximo los residuos de comida presentes en la loza para disminuir la cantidad de agua a utilizar.

• El menaje se enjabona primero en su totalidad, usando poca cantidad de agua (sin dejar la llave abierta). Posteriormente se juagan todos los utensilios al tiempo.

• Dentro del protocolo de lavado de manos se contempla el ahorro de agua.

• Se verifica regularmente que las tuberías y llaves de agua dentro de la institución no tengas goteras ni escapes de agua.

• Al final de cada jornada se verifica que el registro del agua y las llaves estén perfectamente cerradas.

d. Protocolo manejo de plagas y roedores

Aquí se describen las actividades de prevención, control y eliminación de plagas y roedores, a ejecutar en el servicio de cocina, comedores e instalaciones de las unidades de servicio de la Asociación San Ignacio de Loyola con el fin de evitar la infestación de los mismos.

Tipos de controles

Barreras físicas y dispositivos mecánicos

Control químico.

Recomendaciones generales

- Los equipos y utensilios deben estar protegidos de la contaminación, conservándolos siempre en condiciones sanitarias adecuadas.
- Mantener herméticos y apartados del suelo todos los alimentos envasados y no envasados. El sector destinado al almacenamiento de substancias alimenticias debe estar herméticamente cerrado.
- Procurar que las áreas estén ordenadas de modo que la visibilidad sea completa, evitando los recovecos.
- Inspeccionar todas las materias primas que llegan al servicio de alimentación para asegurarse de que no transportan ninguna plaga.
- Verificar el estado general de pisos, techos y paredes: si encuentra agujeros o grietas, séllelos.
- Asegurarse de que los pisos se encuentren libres de restos de comida, fundamentalmente en los sectores más críticos, tales como cocina, depósitos y baños.
- Disponer de entretechos o falsos techos emplacados, revise periódicamente su estado: estos sitios pueden servir de refugio a roedores e insectos
- Poner el mayor cuidado en evitar la contaminación de los alimentos. No se deben utilizar envases de alimentos, nuevos o ya usados para medir, diluir, utilizar o almacenar plaguicidas u otras sustancias no alimentarias.
- Limpiar todos los restos de comidas en superficies o áreas al finalizar cada día.
- Limpiar la grasa retenida en las zonas de cocina.
- Barrer los suelos, inclusive debajo de las mesas y las máquinas, especialmente cerca de las paredes.

- Limpiar los desagües.
- Limpiar toda el agua estancada y derrames de bebidas cada noche.
- Recoger trapos, delantales, servilletas y manteles sucios. Lavar los elementos de tela con frecuencia.
- No guardar cosas en cajas de cartón y en el suelo.
- Guardar las cajas en estantes de alambre y de metal si es posible.
- No depositar la basura en cercanías de la zona de elaboración.

e. Capacitación a talento humano

El proceso estará a cargo del profesional de Área de Salud y Nutrición, o de articulaciones que se establezcan, con el objetivo de capacitar al personal en cada uno de los Programas que componen el Plan, pero sobre todo buscando sensibilizar a trabajadores sobre la importancia que tiene el propiciar un ambiente seguro y sano tanto para la institución como para el medio ambiente en general.

## 2. MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

a. Campo de acción

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 garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción y distribución

b. Selección y control de proveedores

Características a la hora de seleccionar el proveedor

- Productos de calidad satisfactoria
- Tiempo de entrega oportuno
- Precios favorables para la institución

- Productos con garantía de devolución en caso de algún defecto
- Concepto sanitario vigente
- Forma de pago que se ajuste a la disponibilidad de la institución

Localización y accesos

- Aislado de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento, sin poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.
- Los accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras y tienen superficies pavimentadas que facilitan el mantenimiento sanitario.

Diseños y construcción

La edificación está construida de manera que protege los ambientes de producción, e impide la entrada de polvo, plagas, animales domésticos u otros contaminantes.

- La edificación tiene una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción de alimentos, y está construida de manera que se facilitan las operaciones de limpieza y desinfección.
- El tamaño de la bodega de alimentos es proporcional a los volúmenes de insumos y de productos terminados manejados por el establecimiento.

Abastecimiento de agua

- El agua es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud.
- Se cuenta con un tanque de agua con la capacidad suficiente, para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción.

Disposición de residuos líquidos

- Se cuenta con un sistema sanitario adecuado para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales
- Se cuenta con un protocolo de recolección de aceite usado y con el apoyo de una empresa certificada para este procedimiento.

Disposición de residuos sólidos

- Los residuos sólidos son removidos frecuentemente de las áreas de producción y se disponen de manera que se elimina la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas.
- El establecimiento dispone de recipientes, locales e instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes.

Instalaciones sanitarias

- Los servicios sanitarios se mantienen limpios y cuentan con los recursos requeridos para la higiene personal, tales como: papel higiénico, dispensador de jabón y toallas desechables y papeleras.

Ventilación

Las aberturas para circulación del aire están protegidas con mallas de material no corrosivo

d. Personal manipulador de alimentos

Estado de salud

- Se debe contar con reconocimiento médico antes de desempeñar sus funciones y cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por

una infección que pueda dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulan.

Educación y capacitación

- Capacitación en prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos
- Se debe contar con un plan de capacitación continuo y permanente

Prácticas higiénicas y medidas de protección

- Esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores.
- Usar vestimenta de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.
- Lavarse las manos y antebrazos con agua y jabón, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.
- Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo. Se debe usar protector de boca
- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
- Guantes limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados en el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos.

- No se permite utilizar anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas
u otros medios ajustables.
- No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento.
- El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa deberá ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.
- Se debe realizar seguimiento diario a las condiciones de higiene de las manipuladoras donde se evalúa: Presencia de síntomas de enfermedad, color y limpieza del uniforme, cabello recogido, uñas cortas, limpias y sin esmalte, uso de accesorios, tipo de calzado, lavado de manos, uso de tapabocas.

**DUDAS Y PREGUNTAS**

Durante el encuentro, el talento humano estuvo atento a la socialización de las generalidades de los planes de saneamiento básico y buenas practicas de manufactura, despejando cada una de las dudas y preguntas presentadas en la socialización.

**PRESENTACION DE LA INFORMACION:**







**REGISTRO FOTOGRÁFICO:**



**ELABORADO POR:**

**MAGDA LORENA BARRIOS VILLAMIZAR**

**NUTRICIONISTA**



Fe y Alegría
COLOMBIA

https://www.feyalegria.org.co

| Fe y Alegría Colombia<br>Movimiento de Educación Popular Integral y Promoción Social | Registro de asistencia de capacitación / formación | Versión: 1<br>Fecha: 23/06/2023 |
|---|---|---|

| | |
|---|---|
| **Fecha** | **31/08/2026** |
| **Institución / lugar** | **HI EL TRENCITO** |
| **Tema de capacitación** | **INDUCCIÓN AL TALENTO HUMANO EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO** |
| **Persona que realiza la actividad / cargo / empresa** | **Magda Lorena Barrios Villamizar / Nutricionista** |

**Asistentes**

| Nombre completo | Cédula | cargo | Teléfono | Correo | Firma |
|---|---|---|---|---|---|
| Angie Lorena Jimenez Montero | 1023919265 | Agente educativo | 3178648340 | angie-lijimenez@hotmail.com | |
| Jeniffer Dayana Vaca Capote | 1032417542 | Agente Educativo | 3219664748 | jennsito37@gmail.com | |
| Yuresya García Montejo | 52728741 | Agente Educativo | 52728741 | yuryagarcia953@gmail.com | |
| Brigid Tatiana Restrepo Alfonso | 1143959880 | Agente Educativo | 3163916205 | brigidrestalfa@gm.com | |
| Erika yulieth Gualtero H | 1007185947 | Agente educativa | 3208248395 | erikagualtero97@outlook.com | Erika G |
| Leidy lorena Cantor R. | 1033758184 | Auxiliar pedagogica. | 3107751032 | Lady.stefan17@hotmail | |
| Isabeth Yineth Pineda Pineda | 1026279414 | Agente educativa | 3202276236 | Bluerain1mfa@hotmail.com | |
| Isabel López Sánchez | 52446802 | Auxiliar Servicio General | 3219038835 | jls790312@gmail.com | |
| Yasmin Rocha Gil | 1094104914 | Aux Servicios Generales | 3106790895 | yasmin.rocha@gmail.com | |
| Ximena Doris Jaimes | 52742525 | Manipuladora alimentos | 3142467380 | ximenajaimes@hotmail.com | Doris |
| Natali Caro lopez | 52938108 | Manipuladora de Alimentos | 3118424596 | natakaro1194@gmail.com | |



Powered by CamScanner

| Fe y Alegría Colombia<br>Movimiento de Educación Popular Integral y Promoción Social | Registro de asistencia de capacitación / formación | Versión: 1<br>Fecha: 23/06/2023 |
|---|---|---|

| | |
|---|---|
| **Fecha** | **31/08/2026** |
| **Institución / lugar** | **HI EL TRENCITO** |
| **Tema de capacitación** | **INDUCCIÓN AL TALENTO HUMANO EN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO** |
| **Persona que realiza la actividad / cargo / empresa** | **Magda Lorena Barrios Villamizar / Nutricionista** |

**Asistentes**

| Nombre completo | Cédula | cargo | Teléfono | Correo | Firma |
|---|---|---|---|---|---|
| Jenny carolina cruz | 1110060613 | manipulador alimentos | 5132496488 | Jccacruz1423@gmail.com | carolina cruz |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |



Powered by CamScanner