ACTA N°

FECHA: Bogotá, junio, 17 de 2024.

HORA: 16:00 p.m. - 17:00 pm.

LUGAR: Jardín infantil Cofinanciado Celestín Freinet Rincón

TEMA: Socialización BPM Protocolo recibo y almacenamiento de alimentos

ASISTENTES: responsable del servicio y talento humano del jardín infantil

ORDEN DEL DÍA:

1. Introducción

2. Desarrollo del protocolo

3. Medidas preventivas

DESARROLLO:

1. Introducción: El día 17 de junio de 2024 se llevó a cabo una reunión con el objetivo de socializar el "Protocolo de Recibo de Alimentos, manual de BPM" establecido por el Jardín Infantil Cofinanciado Celestín Freinet Rincón, bajo el marco del "Manual de Buenas Prácticas de Manufactura".

2. Desarrollo del protocolo:

Asignación del personal para recibo de alimentos

- Responsable: Responsable del Servicio

- Registro documental: Memorando

Verificación de Cantidad, Calidad y Oportunidad

- Responsable: Personal del Servicio de Alimentos

-Registro documental: Lista de Chequeo de Recepción de Materia Prima, Verificación de Termómetros

Aceptar o rechazar productos y registrar observaciones de ser necesario

- Responsable: Personal del Servicio de Alimentos

- Registro documental: Factura y/o remisión

Traslado de alimentos al área de almacenamiento

- Responsable: Personal del Servicio de Alimentos

- Registro documental: Control de entradas y salidas

Medidas preventivas para el termómetro

- Limpiar y desinfectar después de cada uso.

- Almacenar en un estuche limpio y desinfectado.

- Verificar y cambiar baterías regularmente.

- Calibrar el termómetro según las rutinas establecidas.

Cómo verificar la calibración de un termómetro de alimentos

Método del punto de hielo:

- Llenar un vaso con hielo triturado y agua potable.

- Insertar la varilla del termómetro en el centro del vaso sin tocar los lados.

- Esperar 3 minutos o hasta que el indicador deje de moverse.

- Ajustar el termómetro hasta que marque 0°C (32°F).

Medidas preventivas para la báscula

- Mantener en lugar seco y alejado de fuentes de calor.

- Limpiar con paño húmedo diariamente.

- Mantener en su caja original.

Se reafirmó la importancia de seguir estos protocolos para garantizar la calidad y seguridad de los alimentos recibidos y almacenados en las unidades operativas. Se asignaron responsabilidades específicas y se discutieron medidas preventivas detalladas para el manejo adecuado de termómetros y básculas.

Anexos:



Elaboró: Astrid Tovar

ACTA N°

FECHA: Bogotá, junio, 17 de 2024

TEMA: Socialización BPM Protocolo recibo y almacenamiento de alimentos

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Maricela Rojas	Responsable del S	JI CC Rincón	
Carol Chilito	Aux Administrativa	JI CC Rincón	
Adriana Camelo	Profesional en API	JI CC Rincón	
Sonia Varela	Profesional en API	JI CC Rincón	
Nelsy Valero	Profesional en API	JI CC Rincón	
Sandra Martin	Profesional en API	JI CC Rincón	
Viviana Arevalo	Profesional en API	JI CC Rincón	
Amanda Calderon	Profesional en API	JI CC Rincón	
Ana Maria Franky	Profesional en API	JI CC Rincón	
Astrid Tovar	Auxiliar en API	JI CC Rincón	
Angela Rodriguez	Manipuladora alim	JI CC Rincón	
Johanna Gutierrez	Manipuladora alim	JI CC Rincón	
Liccette Forero	Servicios generales	JI CC Rincón	
Dina Veloth	Servicios generales	JI CC Rincón	

Anexos:

Powered by CamScanner