FECHA:	19	07	2024		
TEMA:	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA				
SUBTEMA:	USO DE MAQUILLAJE Y ACCESORIOS EN EL MOMENTO DE ALIMENTACION				
LUGAR:	JARDIN MANANTIAL				
SEDE:	JARDIN MANANTIAL				
RESPONSABLES:	KATHERINE ESPITIA				
POBLACION:	TALENTO HUMANO				
HORA INICIO:	04:00 PM			HORA FIN:	05:00 PM

OBJETIVO

Socializar con el talento humano del jardín infantil manantial las buenas practicas de manufactura al momento de brindar los alimentos a los niños y niñas, mediante una imagen y video ilustrativo.

METODOLOGIA

Siendo las 4:00pm se reúne al talento humano en el salón de Párvulos A, para realizar la socialización de las buenas prácticas de manufactura (BPM).

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Se da inicio a la socialización sobre las buenas prácticas de manufactura, realizando una sensibilización, indicando que las Buenas Prácticas de Manufactura

Powered by CamScanner

(BPM) son políticas que al ser implementadas en una industria aseguran un estricto control de la calidad de los alimentos, a lo largo de la cadena de producción, distribución y comercialización; ya que muchas veces al manipular alimentos, se le resta importancia a los accesorios que están siendo usados, por ende, se visualiza un video en el cual se informa que el uso de anillos, cadenas, manillas pueden causar accidentes laborales y al ser ingeridos pueden causar daños en la dentadura o sistema digestivo, por ese motivo no se deben usar accesorios mientras se manipulan alimentos. También se debe conocer que estos albergan infinidad de microorganismos que contaminan los alimentos y pueden causar enfermedades. Por esto, antes de proporcionar alimentos se deben lavar las manos con agua y jabón, evitar contacto entre alimentos crudos y cocinados, buena higiene donde se proporcionan los alimentos (zona del comedor), y tener en cuenta el uso de elementos de bioseguridad, por ultimo se socializan ideas y reflexiones del talento humano frente al video observado.

Powered by CamScanner

CONCLUSIONES

- Evitar el uso de accesorios como manillas, aretes, cadenas maquillaje, al momento de proporcionar los alimentos, ya que podría ocasionar un accidente.

- Usar los elementos de bioseguridad y mantener la higiene al proporcionar los alimentos.

COMPROMISOS

- Mantener las buenas prácticas de higiene al momento de bridar los alimentos como el cabello recogido, uso de gorro, tapabocas; evitando el uso de accesorios y maquillaje.

- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

- Realizar lavado de manos con agua y jabón antes y después de dar los alimentos.

Powered by CamScanner

ASOCIACIÒN GENERADORA DE BIENESTAR
SHOW KIDS
NIT: 83012219-6

SHOW KIDS	DEPARTAMENTO PEDAGÒGICO PRIMERA INFANCIA FORMATO ACTA	CODIGO	P-PI-FT-003
		FECHA	18/11/16
		VERSION	24/12/16
		PAGINA	Página 1 de 4





Powered by CamScanner

	ASOCIACIÓN GENERADORA DE BIENESTAR SHOW KIDS NIT: 83012219-6		
SHOW KIDS ASOCIACION GENERADORA DE BIENESTAR SHOW KIDS	DEPARTAMENTO PEDAGÓGICO PRIMERA INFANCIA FORMATO ACTA	CODIGO	P-PI-FT-003
		FECHA	15/11/16
		VERSIÓN	24/12/16
		PÁGINA	Página 1 de 4

ASISTENTES

No.	Nombres y Apellidos	Cargo	Firma
1	Mayo Medina R	Rector	
2	[illegible]	Profesional	
3	Yuly Medina Marin	profesional	
4	Katherine Espitia P.	Profesional en atencion a la p1	Katherine E.
5	Katherine Bautista	Profesional en atención a la P.I	
6	Patricia Gonzalez M	Prof Atención P.I	Patricia G
7	Camila Gonzalez O.	Prof. Atención P.I	Camila Gonzalez O.
8	Natalia Pinaky	Profesora	Natalia Pinaky
9	Yina Murillo	Auxiliar	Yina Murillo
10	Mariluz Criales	Auxiliar	Mariluz Criales
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			

Powered by CamScanner