ACTA N°

FECHA: Bogotá, 14/05/2024

HORA: 2:00 pm

LUGAR: J.I.C. Mamá Canguro

TEMA: Buenas Practicas de manufactura

ASISTENTES: Talento Humano

ORDEN DEL DÍA: - Bienvenido
- Socialización Implementación buenas practicas de manufactura
- Agradecimientos.

DESARROLLO:

Bienvenida: Siendo las 2:00 pm se reune al equipo de talento humano de la unidad operativa con el fin de socializar la implementación de buenas practicas de manufactura que se implementa en el Jardín.

Esta socialización tiene como finalidad de abordar los temas relacionados con las buenas practicas de manufactura y la manera que se implementa dentro del jardín.

SOCIALIZACION IMPLEMENTACIÓN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

En el Jardín Infantil Confinanciado Mamá Canguro se implementa las buenas practicas de manufactura en donde las personas en las que

DESARROLLO:

manipulan alimentos, tienen contacto directo con los alimentos durante la preparación, transformación, elaboración, envasado y distribución de estos durante la prestación del servicio en la unidad operativa.

Se debe tener en cuenta.

- No tener joyas y usar perfumes y cremas.
- Las uñas deben estar cortas y sin pintar.
- Uniformes claros, ajustados y limpios, redes para el cabello tanto de protección personal como la protección de alimentos.
- Lavado de manos constante.

Se resalta la importancia de implementar las buenas practicas de manufactura con el fin de garantizar una alimentación sana para las niñas y los niños, ya que en caso de no hacerlo, se puede generar problemas con la contaminación, ya sea física, quimica o biologica por las practicas inadecuadas

Se debe garantizar que los alimentos cumplan con su almacenamiento y conservación, los que requiere congelación o refrigeración, teniendo en cuenta si son de temperatura, humedad y circulación del aire. En el caso de los alimentos a temperatura ambiente, no hay regulación estricta de temperatura, sin embargo estos deben estar conservados. Consumir los antes de la fecha de vencimiento

Se debe tener en cuenta la implementación del Plan de Saneamiento básico del Jardín, el cual la adecuada indicación y Procedimientos para la limpieza y desinfección adecuada de los alimentos.

Las personas a cargo de pasar la alimentación:

- Manipuladores de alimentos, encargadas de presentar, realizar la alimentación ofrecida en la minuta.
- Auxiliares y Profesionales AIPI: Consumo de los alimentos, brindado para las niñas y los niños

Si se requiere de la consulta de este, se cuenta con el plan de saneamiento para validar información

Se agradece al equipo por la disposición en esta socialización. Siendo las 3:00 pm se finaliza este proceso.

para llevar a cabo la preparación de los alimentos, se debe tener en cuenta los siguientes aspectos:

1.
Compra: la responsable de la unidad operativa realizará las compras respectivas de acuerdo a las minutas de alimentación de las niñas y los niños y la alimentación correspondiente a las edades de cada niña y niño.

2. Transporte: Para la validación del transporte se tiene que verificar el proveedor y la cantidad y calidad de los elementos que ingresen la unidad operativa, en esta ocasión la responsable de la unidad operativa delegará a un responsable de los días para el recibo de los alimentos. los transportes deben contar con las condiciones higienicas sanitarias de acuerdo a la normativa vigente

3. Recepción: Al momento de la recepción se debe asegurar que los productos lleguen al Jardín cumpla con las caracteristicas microbiologicas, quimicas y físicas establecidas en la normatividad se debe contar con la asignación de días, designar a la persona encargada de recibir los alimentos, el lugar de recibido y los equipos y antensilios para el recibido de los alimentos como básculas, termometros, estibas o canastillas.

4. Almacenamiento: Se asegura y se mantiene la calidad de materias primas e insumos, de acuerdo con su medio de conservación seco, refrigeración y/o congelación, de manera que sean protegidos de contaminación, descomposición y daños, todo alimento debe ser rotulado con el nombre del alimento, la fecha de ingreso que es la fecha en la que llega el alimento al Jardín, fecha de egreso o vencimiento y Numero del lote

5. Preparacion: Proceso en el cual los alimentos sufre una transformación física y/o quimica. De acuerdo a la minuta del día se debe tener un prealistamiento de materias primas, pelado, corte y picado, pesado, cocción de los alimentos y procesos de preparación ya sea de freidos, puede modificar el valor nutritivo y caracteristicas de apariencia, sabor y consistencia.

6. Servido: Entregar y distribuir los productos terminados de calidad logrando la satisfacción final de los y las consumidores, se cuenta con la organización del area, los implementos, porciones, temperaturas de conservación y distribución.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día N/A

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Mery Helen Ruz	Responsable servicio	J.I.C Mamá Canguro	
Marcela Perez Rodriguez	Apoyo Administrativo	Jic Mama Canguro	Marcela Perez
Yamile Arrazola P	Tecnica AIPI	JI Mama canguro	
ADRIANA SOMERE2	PROFESIONAL AIPI	JI MAMA C	ADRIANA
Diana Yolima Pérez P.	Profesional AIPI	J.I.C. Mama Canguro	Yolima M.
Wendy Pineda	Tecnica AIPI	JIC Mamá Canguro	Wendy P.
Maria yesenia joya	Profesional AIPI	JIC Mamá Canguro	Maria joya
MaryGloriaGarcia	Profesional AIPI	JIC Mamá Canguro	MaryGloria6.
Juliana Andrea Anaya	Profesional AIPI	JIC Mamá Canguro	Juliana Anaya
Jessica Tatiana Pava	Profesional AIPI	JIC Mama Canguro	Jessica Pava
Liliana Vargas S	Profesional AIPI	J.I.C Mamá Canguro	Liliana Vargas S
Yolanda Galindo	profesional AIPI	Jic Mamá Canguro	Yolanda6
Martha Galicia	p. almentos	JIC. mamá Canz.	
Martha Diaz	s generales	JI mamá Canguro	Martha D.
Ximena Muscú	S Generales	J.I.C Mamá Canguro	
Michel Mora	S. Generales	J.I.C mamá Canguro	Michel Mora

yoladys Guillen	P. adimentos	JE Mamá Longuero	yolu86

Anexos: N/A

Elaboró: Jessica Pava