FECHA	11	09	2024
TEMA:	BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)		
LUGAR:	JARDIN CARACOLI		
SEDE:	JARDIN CARACOLI		
RESPONSABLES:	RESPONSABLE DEL SERVICIO – EQUIPO DE TALENTO HUMANO		
POBLACION:	TALENTO HUMANO		
HORA INICIO:	04:30 PM		05:00 PM

OBJETIVO

Socializar con el talento humano sobre la importancia de cumplir con las condiciones y requisitos sanitarios con el fin de brindar un servicio de calidad y así cumplir con lo exigido en los estándares

METODOLOGIA

Se realiza una reunión con el talento humano, en el cual se da a conocer los las buenas prácticas de manufactura, respondiendo a preguntas que tengan, así mismo realizando aportes sobre el tema.

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Siendo las 4:30 pm del día de hoy 11 de septiembre del 2024 , la responsable del servicio se reúnen con el talento humano para empezar con la reunión las prácticas de manufactura, con el fin de disminuir la posibilidad de contaminación de las instalaciones y los alimentos durante su procedimiento, en el cual empieza a explicarles que las buenas prácticas de manufactura (BPM) es un sistema que

Scanned with CamScanner

garantiza que los productos de manufactura, como alimentos, cosméticos y productos farmacéuticos, se produzcan y controlen de forma constante de acuerdo con los estándares de calidad establecidos.

Las buenas prácticas de manufactura (BPM) examinan y cubren todos los aspectos del proceso de fabricación para protegerse de cualquier riesgo que pueda ser catastrófico para los productos, como por ejemplo, la contaminación cruzada, la adulteración y el etiquetado incorrecto. La implementación de BPM o buenas prácticas de manufactura pueden ayudar a reducir las pérdidas y el desperdicio, y protege tanto a la empresa como al consumidor de sucesos negativos en seguridad alimentaria.

la nueva normatividad de la Secretaría Distrital de Integración Social, busca regular las condiciones higiénico- sanitarias básicas que deben tener las Instituciones Educativas dedicadas al cuidado de niños entre los 0 y 5 años de edad.

Esta normatividad se basa en la Ley 9 de 1979 "Código Sanitario Nacional, Decreto 3075 de 1997 "Factores de riesgo por el consumo de alimentos", Decreto 1505 de 2003 "Residuos sólidos", Decreto 1575 de 2007 "Consumo de Agua Potable, entre otros.

Mediante los programas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Plan de Saneamiento Básico, el gobierno busca brindar condiciones aptas que garanticen el control de plagas y la propagación de enfermedades producidas por la mala manipulación y limpieza de elementos que están continuamente en contacto con los niños.

Este plan de buenas prácticas de manufactura incorpora los estándares adecuados de prácticas higiénicas en procesos de manipulación de alimentos. Interviene:

- Higiene personal

Scanned with CamScanner

- Condiciones del lugar y utensilios
- Adecuada preparación
- Adecuada manipulación

Algunos beneficios traen las BPM

- Crean conciencia en los empleados de llevar a cabo proceso inocuos para obtener productos sanos
- generan cultura de documentación y registros para facilitar la toma de decisiones
- reducen costos de fabricación y los procesos se vuelven más eficientes
- disminuyen costos en los procesos
- reduce fallas que se presentan frecuentemente en el proceso

Higiene de manipulador: el personal manipulador debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función, así mismo deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen.

Toda persona mientras trabaja directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las prácticas higienes y medidas de protección que a continuación se establece.

- ✓ mantener una esmerara limpieza e higiene personal y aplicar buenas practicas higiénicas en sus labores de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este

Scanned with CamScanner

- ✓ el vestuario de trabajo Deneb cumplir los siguientes requisitos : limpio de color claro, con cierres, o cremalleras, no botones, que puedan caer sobre los alimentos
- ✓ lavarse las manos con agua y jabón antes de comenzar su trabajo cada vez que salga y regrese al área asignadas y después de manipular cualquier material
- ✓ mantener las uñas cortas , limpias y sin esmalte así como tampoco se debe usar maquillaje en el rostro
- ✓ no se permite utilizar anillos , aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores

Scanned with CamScanner

	ASOCIACIÓN GENERADORA DE BIENESTAR SHOW KIDS NIT: 83012219-6		
SHOW KIDS ASOCIACIÓN 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	Claudia [illegible]	Auxiliar de servicios generales	
2	Yorena Cesa	P. Atención PI	
3	Adriana Florez Galvis	Profesional Atencion Primera Infancia	
4	Katerin Carrasco	Auxiliar Servicios Generales	
5	Dayra Mora Moreno	Profesional atencion Primera Infancia	
6	Elsa María Joya Alarcon	Profesional Atencion primera Infancia	
7	Heidy Lorena Rojas	Auxiliar Servicios Generales	Lorena Rojas
8	Sandra Gomez A	Profesional en Atención a la primera Infancia	
9	Maribeth Bonilla S	Aux Atencion a la primera infancia	
10	Valentina Gomez	Aux atencion primera infancia	Valentina Gomez
11	Maybra Costa	Instructora en Artes	
12	Julieth Tatiana Abril	Profesional Atencion Primera Infancia	
13	Diana Isabel Martínez	Manipulador de Alimentos	Diana Martínez T.
14	Angie yuliith Arizas.	manipulador de Alimentos	angieyuliithArizas.
15	Ingrid Tatiana Rojas	Manipulador de Alimentos	Tatiana Rojas
16	Lucero Angulo	Auxiliar Responsable serv.	
17	Ana Rubiano	Aux Administrativo	
18			
19			
20			
21			
22			

Scanned with CamScanner