FECHA:	05	11	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:	04:00 PM	05:00 PM	

OBJETIVO

Fortalecer el conocimiento del talento humano sobre las buenas prácticas de mano factura con el fin de garantizar la seguridad y salud de los niños y las niñas

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.

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Siendo las 4:00 pm del día de hoy 05 de noviembre del 2024, el responsable del servicio se reúne con el talento humano para empezar con la socialización sobre las prácticas de manufactura, con el fin de disminuir la posibilidad de contaminación de las instalaciones y los alimentos durante su procedimiento

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son un conjunto de políticas y procedimientos que se implementan en la industria alimentaria para garantizar la inocuidad de los alimentos y bebidas. Las BPM se aplican en todas las etapas de la producción, desde la recepción de materias primas hasta la distribución del producto final.

Algunas de las buenas prácticas de manufactura en alimentos son:

- Mantener un entorno higiénico en las instalaciones

Escaneado con CamScanner

- Controlar las plagas
- Ubicar las instalaciones en un lugar libre de contaminación y polución
- Capacitar al personal
- Controlar la temperatura
- Limpiar el equipo
- Definir, validar y controlar los pasos de fabricación
- Formular, probar y etiquetar las materias primas y los productos finales
- Seguir y documentar correctamente los procedimientos de fabricación

Las BPM son esenciales para garantizar la inocuidad alimentaria, ya que los alimentos pueden estar expuestos a contaminantes en cualquier etapa del proceso de producción.

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
- 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

Escaneado con CamScanner

- 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
- ✓ 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

También pueden incluir

- limpieza y desinfección mantener áreas y juguetes limpios y desinfectados
- manipulación de alimentos seguir los protocolos de higiene y seguridad en la preparación y servicio de alimentos
- uso de productos químicos de manera segura y en áreas ventiladas
- mantenimiento de equipos
- capacitación del personal en primeros auxilios seguridad y salud

Escaneado con 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
	Claudia Jurado	Auxiliar de Area Segunda Auxiliar	
	Heidy Lorena Rojas	Servicios Generales	Lorena Rojas
	Katerin Carrasco	Aux Serv. Generales	
	Ingrid Tatiana Rojas R	Manipulador de Alimentos	Tatiana R
	Angie Yulieth Arias S.	manipulador de Alimentos	Angie Yulieth Arias S.
	Maribeth Barba S	Aux. Atencion a la primera infancia	
	Paula Cano	Primera Infancia	
	Julieth Tatiana Abril	Profesional en atencion Primera I.	
	Diana I. Martinez F.	Manipulador de Alimentos	Diana M.
	Daly Hora Moreno	Profesional en A. Primera I.	
	Elsa Maria Joya Alarcon	Profesional Atencion en primera Infancia	
	Yuliana Ramacho G.	Profesional en A. Primera Infancia	
	Lorena Cano	Profesional Atencion a la	
	Sandra Gomez	Profesional Atencion a la	
	Valentina Gomez	Aux Atencion a la primera Infancia	
	Jaime Eduardo Rodriguez	Auxiliar Administrativo	
	Mauricio Martinez T	R.S.	

Escaneado con CamScanner