ACTA DE SOCIALIZACIÓN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM

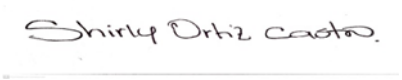
TALENTO HUMANO DEL JARDIN INFANTIL SEMBRANDO CAMINO

FECHA: 31 de enero 2025

LUGAR: Jardín infantil sembrando camino.

ASISTENTES: Talento humano del jardín infantil sembrando camino.

DOCENTE RESPONSABLE: Shirly Ortiz Castro

FIRMA: 

DESARROLLO:

Como parte de la estrategia de socialización del componente de nutrición y salubridad se comparte con el talento humano el tema de; ¿Qué son las buenas prácticas de manufactura (BPM)?, por medio de un folleto informativo, se dio a conocer sobre el tema y los componentes que trabaja las buenas prácticas de manufactura, permitiendo que el talento humano del jardín logre fortalecer el conocimiento del tema en mención.

¿QUÉ SON LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA?

Son un conjunto de principios básicos cuyo objetivo es garantizar que los alimentos se elaboren en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes en la producción y distribución.

COMPRA DE ALIMENTOS POR ASOCIADOS: Garantizar la disponibilidad de alimentos necesarios para la operación de los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social con apoyo alimentario.

RECIBO DE ALIMENTOS: Asegurar que los alimentos que llegan a la unidad operativa cumplan con las características organolépticas, microbiológicas, químicas y físicas requeridas por la secretaria Distrital de Integración Social (SDIS) y normatividad vigente, con el fin de garantizar la calidad, cantidad, inocuidad y oportunidad de los alimentos recibidos.

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS: Asegurar y mantener la calidad de los alimentos durante el periodo que permanecen en las unidades operativas, de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS) de acuerdo con su medio de conservación seco, refrigeración y/o congelación, de manera que los alimentos sean protegidos de la contaminación, descomposición y de daños, cumpliendo las prácticas y temperaturas establecidas de acuerdo al tipo de alimentos.

PREPARACION DE ALIMENTOS: Realizar procesos de transformación a los alimentos mediante la mezcla, modificación física y/o térmica para ofrecer los alimentos programados en el ciclo de menús a los participantes de los servicios sociales de la secretaria Distrital de Integración Social (SDIS), asegurando el aporte nutricional, calidad microbiológica y características organolépticas.

SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN: Servir y distribuir los alimentos preparados en el servicio de alimentación con calidad y calidez, cumpliendo con la minuta patrón, el ciclo de menús y las características organolépticas óptimas para la satisfacción de los participantes de los servicios sociales de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS).

A continuación, se adjuntan algunas evidencias:



Fundación Social
Sembrando Camino



Fundación Social
Sembrando Camino



Fundación Social
Sembrando Camino

TEMA: BPM ¿Qué son las buenas prácticas de manufacturas?

FECHA DE SOCIALIZACIÓN: 31. 01. 2025

ASISTENTES

NANCY MOYA	Nancy Moya
SANDRA PAREDES	Sandra M. Paredes
NIDIA RODRIGUEZ	Nidia R
MARCELA GUEVARA	
ANGELA SEGURA	
LUZ MERY MALAVER	
YURANI CEPEDA	
SHIRLY ORTIZ	Shirly O.C
DANIELA TORRES	Daniela Torres S.
LUISA QUIROGA	
NATALIA GONZALEZ	Natalia Gonzalez
YEIMY CASTRO	YeimyCastro
MARTHA CAMACHO	Martha Camacho
NOREYDA BARRETO	Noreyda Barreto
MARIA MARIN	Maria Marin
MARLENY LONDOÑO	
WENDY ESCOBAR	Wendy Escobar
FABIOLA RAMIREZ	Fabiola Ramirez Guevara

Powered by CamScanner