ACTA N°

FECHA: 14 de febrero 2025 Bogotá,

HORA: 3:20 p.m.

LUGAR: Jardín Cofinanciado Independencia

TEMA: Socialización de buenas prácticas de Manufactura (BPM)

ASISTENTES: Responsable de servicio, profesionales en atención a la primera infancia, auxiliar a la primera infancia, Servicios generales.

DESARROLLO:

El día 14 de febrero de 2025, se reúne a todo el personal de talento humano, para realizar una socialización de buenas prácticas de manufactura, se reúne al personal en el cuarto piso del Jardín Independencia, de manera verbal se le explica, el proceso que se debe tener al momento de manejar algún alimento y los materiales que debemos utilizar al momento de recibir y entregar el alimento, teniendo en cuenta que debemos ser cuidadosas, ya que es un proceso diferente, tanto para los docentes, como para las personas de servicios generales, se tiene cuenta que para poder tratar algún alimento debemos, disponer de gorro tapabocas, adicionalmente, no podemos disponer de anillos, manillas, piercing, o reloj, ya que esto puede contaminar el alimento, realizado en su momento , El objetivo principal de la actividad se garantiza que se cumplan los requisitos de higiene y calidad en todas las etapas del proceso de manufactura, así mismo con el equipo, dispondremos de un ambiente limpio y seguro, se socializa que debemos tener una buena higiene en la cocina, para evitar que los alimentos se contaminen, dentro de nuestro entorno debemos también, tener en cuenta que no podemos disponer de uñas largas, ni de maquillaje ya que esto puede afectar la salud de los infantes que están dentro de la instalación de Jardín, ya que se está teniendo contacto directo con ellos, si manipulamos los alimentos siempre con las manos limpias y practicamos las normas higiénicas adecuadas evitaremos que nuestros infantes, y el talento humano corran el riesgo de consumir un alimento contaminado, así mismo para las señoras de cocina, debemos disponer de los utensilios priorizados para que tengamos buena higiene, tanto para botar los desperdicios, como para conservarlos, debemos también

Powered by CamScanner

hacer una buena calidad de descomide, realizando un control de calidad, allí también debemos utilizar los utensilios como tapabocas, gorro, y guantes ya que podemos también tener un contaminación en el servicio del comedor, también se tiene en cuenta, como debemos votar la basura y que bolsa debemos utilizar para poder tratar este proceso, es importante saber que podemos llegar a tener buena higiene y un ambiente limpio.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA.

En constancia de lo anterior firman:

NOMBRE	CARGO	FIRMA
NIDIA LEONOR BUSTAMANTE HERNANDEZ	RESPONSABLE DEL SERVICIO	
EDILCE MARIN PUENTES	MANIPULARA DE ALIMENTOS	
MARIA MERCEDES MACILLA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	
DIANA MILENA CASTILLO	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	
LAURA ALEJANDRA CHAVARRO	PROFESIONAL EN ATENCION AA LA PRIMERA INFANCIA	
ANYI LILIANA BORDA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	
NINI JOHANA DIAZ	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	
ANDREA DEL PILAR SANCHEZ	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFACIA	

Powered by CamScanner

MAGNOLIA BELLO GUERRERO	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFACIA	
LAURA JULIETH CARRERO	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFACIA	
MARIA ALEJANDRA MONTOYA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFACIA	
LUZ MERY ANAYA	SERVICIOS GENERALES	
LEIDY FERNANDEZ NUÑEZ	SERVICIOS GENERALES	
ANA MARIA DUARTE	SERVICIOS GENERALES	

Powered by CamScanner