ACTA N°

FECHA: Marzo 21 de 2025
HORA: 7:15 am
LUGAR: Corporación Educativa y Social Waldorf
TEMA: Inducción y reinducción manual de buenas prácticas de manufactura.

DESARROLLO: Inducción y reinducción manual de buenas prácticas de manufactura.

Se realiza la socialización y lectura del manual de buenas prácticas de manufactura al talento humano del jardín infantil.

Haciendo énfasis que el personal manipulador de alimentos (personal de cocina y maestras de jardín infantil) debe contar con los implementos necesarios para realizar la preparación y manipulación de los alimentos que se brindan a los niños y niñas dentro de la unidad operativa dichos elementos son:

- Gorro o cofia que cubra a la totalidad el cabello (no debe sobresalir mechones de cabello).
- Tapabocas desechable (debe cubrir de la nariz al mentón).

Estos se deben utilizar en el momento que el personal y los niños se encuentren en el comedor en los diferentes tiempos de comidas, el talento humano no debe tener objetos como:

- Aretes
- Manillas
- Relojes
- anillos

y ningún accesorio que pueda contaminar los alimentos, de la misma manera no se debe tener maquillaje y las uñas deben estar cortas, limpias y sin esmalte, se recomienda el lavado constante de manos para todo el personal incluyendo los niños, se da recomendación que si el personal se encuentra enfermo no debe realizar procesos de preparación, alistamiento o paladeo de los alimentos.

El personal manipulador de alimentos debe contar con uniforme de color claro, peto y de usar guantes, solo debe hacerse para procesos con los alimentos.

Se realiza un ejercicio visual para la identificación de las materias primas como lo es calidad

condiciones de almacenamiento (temperatura ambiente, refrigeración de 0° a 4° u congelación de 0° a -18°) y toma de temperaturas de recibo, almacenamiento y preparación de estas.

Se da a conocer la tabla de dosificación hipoclorito para los procesos de desinfección de los alimentos con frutas y verduras de cascara dura y blanda, junto de los procesos de higienización, tiempos y temperaturas de preparación de los alimentos.

Se socializa las diferentes herramientas de control para el recibido, higienización almacenamiento, rotulado, preparación y desperdicio de las materias primas del ciclo de menú, al igual que su servido (con los instrumentos necesarios y adecuados para esta labor) y distribución para los niños y niñas del programa.

Llegando a la conclusión que todos somos responsables de nuestro bienestar y el de los demás. Lo cual se debe ver reflejado en el compromiso con el cual se realizan los diferentes procesos con los alimentos dentro de la unidad operativa.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Andrea Rodriguez	Manipulación Alimentos	J. Infantil	Andrea R
Lina Tatiana Paz M	Servicios Generales	J. Infantil	Tatiana Paz M
Viviana A. Barbosa	Manipulacion Alimentos	J. I. waldorf.	Viviana A. Barbosa.
Leidy Johanna Tuesoy	Maestra	J.I Waldorf	Leidy Johanna.
Jennifer Alejandra Nieto	Maestra	J.J Waldorf	Alejandra.
Brianda Sache	Administrativo	J Waldorf	Brianda.
Diana Cortés	Maestra	J.J waldorf	
Bertha Zarate	M. Aux Flor	JI Waldorf	
Franqia Posada T.	Responsable Servicio	J.I waldorf	
Diana M Ortiz	Servicios Generales	J.I Waldorff	
Gloria castellanos	Maestra	J.I. waldorf	Gloria P. Castellanos