GUSTAVO MARTINEZ CAFFYN
FUNDACION DE LA COMUNIDAD UNIDA
NIT: 800189920 – 5

ACTA DE REUNION				
CONVOCA	Yamile Martínez Gómez, Nutricionista Dietista	DD 25	MM 04	AAAA 2025
ACTIVIDAD	BUENAS PRACTICAS Y MANUFACTURA -PLAN DE SANAMIENTO BASICO			
HORA Y LUGAR	BIBLIOTECA JUAN JOSE NIETO			
OBJETIVO DE LA REUNION	➢ Educar al talento humano con procedimientos que se aplican en el procedimiento de alimentos y su utilidad radica en que se permitan realizar de forma eficaz los procesos y operaciones de elaboración, almacenamiento, transporte y distribución de alimentación.			
PARTICIPANTES	TALENTO HUMANO (MADRES COMUNITARIA)			

AGENDA:

1. Saludo y bienvenida
2. Desarrollo del tema
3. Definición de las BPM
4. Normatividad
5. condiciones higiénicas de cada una de las unidades de servicio
6. practicas higiénicas y medidas de protección
7. plan de saneamiento básico

DESARROLLO:

- ✓ se inicia socialización al grupo de madres comunitarias administrada
- ✓ Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son un conjunto de principios básicos cuyo objetivo es garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes en la producción y distribución.

  Las BPM son una serie de directrices que definen la gestión y manejo de acciones con el objetivo de asegurar condiciones favorables para la producción de alimentos seguros. También son de utilidad para el diseño y gestión de establecimientos y para el desarrollo de procesos y productos relacionados con la alimentación.

  Las BPM fueron desarrolladas para proteger al cliente. Incluye varias condiciones y procedimientos operativos básicos que cualquier empresa alimentaria debe cumplir, considerando también el marco legal del país.

  Las empresas alimentarias que intervienen en cada etapa de la cadena son

responsables de adoptar todas las medidas a su alcance para que los productos alimenticios cumplan con estas normas de higiene.

- ✓ Manipulación de alimentos en todos los procesos de la cadena
- ✓ (Recepción, almacenamiento, producción, servido, disposición).
- ✓ Limpieza y desinfección.
- ✓ Disposición de desechos sólidos.
- ✓ Control de insectos y roedores.
- ✓ Calidad del agua:

El talento humano encargado de la manipulación y preparación de alimentos debe

- ➢ Utilizar un vestuario adecuado, de color claro, limpio y en buen estado
- ➢ Proteger la cabeza con un gorro o malla que evita la caída de cabello sobre los alimentos.
- ➢ Usar un calzado cerrado, de material resistente, lavable y de tacón bajo.
- ➢ Si es necesario el uso de guantes, estos deben ser impermeables, deben mantenerse limpios y sin roturas y deben recibir el mismo cuidado higiénico que las manos.
- ➢ Mantener las uñas cortas, sin esmalte y limpias.
- ➢ No usar relojes, pulseras, anillos, piercings o cualquier otro tipo de joya o accesorio.
- ➢ Evitar comer, beber, masticar cualquier tipo de alimento u objeto.
- ➢ Evitar estornudar, toser o escupir en cualquier parte del área de preparación de los alimentos.
- ➢ Evitar probar los alimentos con el dedo o con cuchara.

Las personas encargadas de la manipulación y preparación de alimentos deben tener en cuenta

- ➢ Cuando se requiera la descongelación de un alimento, esta debe hacerse en el refrigerador, de un día para otro, y no a temperatura ambiente, para evitar su contaminación. Esto es particularmente importante en los climas cálidos, más propensos a la presencia de insectos.
- ➢ Retirar de los refrigeradores y anaqueles sólo las cantidades requeridas. Esto evita pérdidas o reingresos de productos, que no son convenientes desde el punto de vista de su conservación e higiene.
- ➢ Un producto que haya caído al piso debe desecharse. Igual debe hacerse con los residuos que queden en las máquinas picadoras, molinos, etc.
- ➢ Las áreas de manipulación y preparación de alimentos deben limpiarse y lavarse diariamente, evitando la dispersión de polvo.

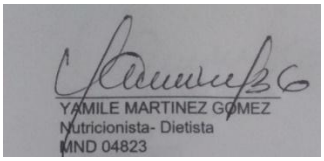
- Las basuras y residuos deben ser dispuestos en bolsas plásticas biodegradables, las cuales deben estar confinadas en recipientes con tapa y deben evacuarse una vez estén llenas.
- Se socializa a todo el talento humano aplicar buenas prácticas de manufactura en la preparación de los alimentos, en el servido y distribución, el buen almacenamiento de los alimentos que se encuentre en recipientes limpio y rotulados
- Se le hace entrega al personal protocolo de saneamiento básico y protocolo de buenas prácticas manufactura

COMPROMISOS / TAREAS

- Después de culminarse la socialización deben tener presente los siguientes compromisos:

1. utilizar los elementos adecuado para la preparación y manipulación de alimentos
2. llenar diarios formatos de limpieza y desinfección
3. mantener todo limpio y organizado en cocina baño y áreas de salón

- Las madres comunitarias o agente educativo se comprometen a dar cumplimiento a lo establecido.



YAMILE MARTINEZ GOMEZ
Nutricionista- dietista
Mnd 04823

GUSTAVO MARTINEZ CAFFYN
FUNDACION DE LA COMUNIDAD UNIDA
NIT: 800189920 – 5

EVIDENCIAS FOTOGRAFIACAS



FUNDACION DE LA COMUNIDAD UNIDA GUSTAVO MARTINEZ CAFFYN
NIT:800189920-5

BIENESTAR FAMILIAR

LISTADO DE ASISTENCIA DE TALENTO HUMANO

Fecha: ABRIL 25 DEL 2025

Tema/ Actividad: BUENAS PRACTICAS Y MANUFACTURA -PLAN DE SANAMIENTO BASICO

Responsable YAMILE MARTINEZ GOMEZ

N°	Nombres y apellidos	N° de identificación	Cargo	Firma
1	Berta Jiménez B.	22792912	Agente e.	Berta J.
2	Monica Diaz e	45531772	Agente E.	
3	Magdalena chavez	45452835	Agente Educo	
4	Ena Camargo Paternino	1143.338.337	Agente Educativo	Ena Camargo
5	Yaneth E. Tinoco Ariza	32937576	Agente Educativo	Yaneth E. Tinoco a.
6	Modesta Romero Guerrero	45486671	Agente E	Modesta Romero
7	Yadira corpas Reales	45.465.969	Agente E	Yadira Corpas Reales
8	Luz Mary Ramos G	45.505.586	Agente E	
9	Regina Anaya Perez	33754.964	Agente Educativo	
10	Concepción Palacio castro	45486399	A. Educativo	Concepción Palacio c.
11	Nicol Reyes Ortega	11.28060965	Auxiliar	Nicol Reyes O.
12	Cecilia Montes	33143365	Educativo	Cecilia Montes
13	Ada Maria cuadrado a	45753444	A Educativo	Ada Maria cuadrado
14	Yuselh Teran Campo.	1143359433	A. Educativo	
15	Yeimi Cossio Pabon	30833838	A Educativo	Yeimi C.
16	Argenida Arnedo	1128049160	A. Educativo	
17	Sayra Cortes Pava	32937772	A. Educativo	
18	Yeny Rocio Mena	45466607	A Educativo	
19	Yeny Carballido Diaz	22951.812	A. Educativo	
20				
21				
22				
23				
24				
25				

Powered by CamScanner