

HOGAR INFANTIL

LOS COLORES DE MANDALAY

COMPONENTE SALUD Y NUTRICIÓN	HOGAR INFANTIL LOS COLORES DE MANDALAY	ACTA GENERAL FECHA: 13-08-2024
Objetivo: Plan de formación en buenas prácticas de manufactura: Manual de BPM (parte I) – Compras, transportes, recibo, almacenamiento.		
DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD Se realiza la capacitación al talento humano a las 7:00 am en las instalaciones de la UDS, brindando la siguiente información: AGENDA: <ol style="list-style-type: none">1. Bienvenida.2. Presentación de temáticas.3. Solución de dudas y cierre. DESCRIPCIÓN DESARROLLO DE LA AGENDA: Objetivo. Promover adecuadas prácticas de manipulación de alimentos. Conforme al plan de acción, se realiza cualificación del talento humano. Desarrollo de la actividad: A continuación, se presenta un resumen del contenido. Dentro del proceso productivo se tienen los procesos: compras, transporte, recibo de materia prima, almacenamiento, alistamiento, preparación, distribución y servido. En esta oportunidad, se revisarán los primeros pasos. Requisitos técnicos del proceso productivo. <pre>graph LR; A[Compras] --> B[Transporte]; B --> C[Recepción de materia prima]; C --> D[Alistamiento]; D --> E[Preparación]; E --> F[Distribución]; F --> G[Servido];</pre> En esta oportunidad de se hará revisión de los primeros procesos, para lo cual se hace revisión uno a uno, haciendo una comparación con el proceso desarrollado en el hogar y en la UDS. Compra: Documentos base: <ul style="list-style-type: none">• Concepto favorable - Registro sanitario.• Fichas técnicas de los alimentos - ración para preparar en sitio.		

HOGAR INFANTIL

LOS COLORES DE MANDALAY

- Fichas técnicas de alimentos - ración industrializada lista.

Se debe elaborar el listado u orden de compra con información de:

- Alimento – cantidad - precio.
- El listado se desarrolla con base en minuta patrón, ciclo de menús, listas de intercambio y número de niños y niñas del centro de atención inicial.
- Cosecha – negociación - producción total -existencias.
- La UDS debe contar con un archivo de proveedores con la siguiente información básica: acerca del negocio (productos por categoría, calidad y marca; servicios ofrecidos, referencias, horarios de despacho); evaluación del proveedor (resultados de visitas de observación); desempeño (notas sobre los desempeños excepcionales y fallas); información sobre facturación (datos de la factura y términos) e información sobre crédito, registro de compras por producto, comentarios y recomendaciones.

Transporte (Cumplimiento Resolución 2505 de 2004):

Características del vehículo:

- Control de temperatura, características y certificado de manipuladores.
- Hermético: carga aislada del exterior.
- Ventilación y circulación interna de aire.
- Fabricado con materiales resistentes a la corrosión, impermeables.
- Fácil de limpiar, lavar y desinfectar.
- Aislamiento térmico.
- El diseño de la unidad de transporte debe permitir la evacuación de las aguas de lavado.
- Sistema de monitoreo de temperatura.
- Certificados del transportador.

Recibo de materias primas: se toman los criterios de aceptación y rechazo.

ALIMENTO	ACEPTACION	RECHAZO
HUEVOS	Cáscara limpia y completa sin roturas. Sin anomalías en la cáscara. Peso acordado Sin presencia de excremento.	Quebrado, manchado y con excremento o heces.
ENLATADOS	Latas en buen estado, sin abolladuras u oxidación. De un fabricante confiable. Con fecha de vencimiento y número de lote.	Latas abolladas, oxidadas, con derrames o escurrimientos, hinchadas o picadas. Sin número de lote, fecha de vencimiento o fecha ya caducada
ALIMENTOS SECOS	Empaque en buen estado, limpio e íntegro. Sin señales de insectos o materia extraña. Con fecha de vencimiento y número de lote. Para el caso de producto de panadería el aspecto poroso, homogéneo, corteza de color uniforme. Color y sabor agradable	Empaque perforado, roto, con humedad o con presencia de moho. Restos de insectos o material extraño Sin número de lote, fecha de vencimiento o fecha ya caducada.
FRUTAS Y VERDURAS	Limpias, sin magulladuras o grietas, sin manchas café, sin moho. Olor normal. Tejidos finos. De buen color de acuerdo a la característica de la variedad. Libres de lesiones, insectos o cualquier sustancia extraña. Grado de madurez adecuado	Sucias. Descompuestas. Con magulladuras. Con moho. Con presencia de material extraño Sobremaduro

HOGAR INFANTIL

LOS COLORES DE MANDALAY

TUBERCULOS	Los tubérculos deben estar sanos, limpios razonablemente libres de tierra adherida, libre de parásitos, de buen color, bien formados y desarrollados, en perfecto estado de conservación, sin brotes	Descompuestas Con parásitos. Presencia de moho
LECHE	Pasteurizados y con olor característico. Sabor: Dulce. Apariencia: Sin partículas extrañas. Empaque original en buen estado y con fecha de caducidad sin cumplirse. Refrigerados a temperatura entre 1°C y 4°C. La leche en polvo no debe estar reempacada y se deben tener los cuidados en almacenamiento de productos secos.	Sin pasteurizar y con olores extraños. Rancio. Apariencia: con partículas extrañas y/o moho Con recipientes o envases en mal estado. Sin fecha de caducidad o ya vencida. Sin refrigerar y a más de 4°C.
QUESO	Color uniforme, textura firme y sabor característico Elaborado con leche pasteurizada. Color blanco característico. Olor característico al producto fresco. Sin huecos y compacto, de textura semiblanda. Empacado en bolsas transparentes con nombre del fabricante, registro sanitario y fecha de vencimiento. Temperatura de entre 1°C y 4°C.	Olor rancio Condiciones de higiene deficientes del vehículo de transporte, canastas u operarios de distribución. Color y olor diferente al característico del producto fresco. Aspecto seco, consistencia dura. Presencia de impurezas o mohos. Empaque averiado o inflado. Temperatura superior a 4°C Sin Registro Sanitario, sin fecha de vencimiento o fecha caducada

Almacenamiento: según la naturaleza y estado del alimento se almacena en seco, refrigerado o congelado.

- Seco
 - Temperatura ambiente: Alimentos no perecederos.
 - En despensas o estantes, separados de pared.
 - A 15 cm de suelo.
 - Producto a granel en canecas plásticas con tapa, marcadas: Fecha de vencimiento, nombre de producto y lote.
 - Latas en buen estado.
 - Huevos a temperatura ambiente, en recipiente higienizado.
 - Productos livianos arriba.
 - Productos pesados y en empaques de vidrio abajo.
 - Lugar sin acceso a plagas.
 - Estantería: limpia, aislada y ordenada, por productos, preferiblemente cerrada.
 - Material no poroso, limpiable.
- Refrigerado
 - Temperatura de 0 a 4 grados centígrados: Alimentos como lácteos, frutas, verduras.
 - Frutas, verduras, leche líquida y derivados.
 - Alimento terminado arriba y sin cocinar abajo.
 - Estantería limpia.
 - Productos preparados en envase individual.
 - Limpieza, desinfección y materiales.
 - Control de temperaturas (registro de temperatura de equipo).
 - Rotación de inventario.
 - Nombre, fecha de llegada y vencimiento.
 - Productos perecederos en refrigeración se deben almacenar por separado.

HOGAR INFANTIL LOS COLORES DE MANDALAY

- Aislar alimentos que emiten olores (cebolla, ajo, pescado), de aquellos que absorben olores (pan, queso y leche).
- Congelado
 - Temperatura de -18 grados centígrados: Alimentos perecederos y/o industrializados, pulpas de fruta.

Rotulado de alimentos: como mínimo debe llevar información del nombre del producto, fecha de ingreso y fecha de vencimiento, para Fruver se coloca la fecha de salida.

El rotulado permite tener una adecuada rotación de productos.

Durante la socialización se solucionan dudas.

CONCLUSIONES: Se socializan conceptos del Manual de BPM.

La actividad finaliza a las 7:45 am.
Se anexa listado de asistencia.

ELABORADO POR:



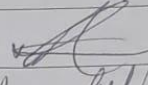
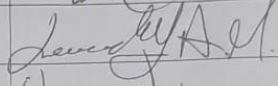
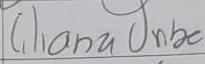
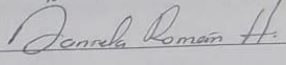
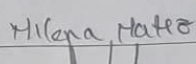
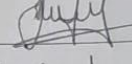
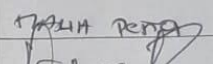
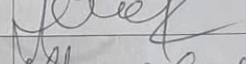
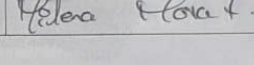
DIANA ALEJANDRA VARGAS PÉREZ
NUTRICIONISTA DIETISTA



HOGAR INFANTIL LOS COLORES DE MANDALAY

HOGAR INFANTIL LOS COLORES DE MANDALAY

EN CONSTANCIA FIRMAN:

MESA ORTIZ MARGARITA ALICIA	COORDINADORA	
ALVARADO MENDEZ LEIDY ROCIO	AUX. ADMINISTRATIVA	
URIBE NIEVES LILIANA	AGENTE EDUCATIVA	
LOMBANA RAMIREZ MARIA GUADALUPE	AGENTE EDUCATIVA	
ROMAN HERNANDEZ DANIELA	AGENTE EDUCATIVA	
MILENA MATIZ HERNANDEZ	AGENTE EDUCATIVA	
JULY ANDREA BERMUDEZ PALMA	AUXILIAR PEDAGOGICA	
ARIAS BARACALDO JULIETH STEFANNY	AUXILIAR PEDAGOGICA	
PEÑA ZIPA MARIA HELENA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	
RODRIGUEZ AMAYA LUZ ANGELA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	
DIANA MILENA MORA TORRES	SERVICIOS GENERALES	

Mandalay