ACTA N°

FECHA: Junio 05 de 2025

LUGAR: Corporación Educativa y Social Waldorf

TEMA: **Inducción y reinducción manual de buenas prácticas de manufactura.**

ASISTENTES:

Lina Tatiana Paz Moreno

Viviana Andrea Barbosa Rodríguez

Sandra Yamile Rodríguez Cuervo

Diana Marcela Ortiz Ordoñez

Francia Alejandra Posada

Diana Marcela Cortes

Jeniffer Alejandra nieto

Leidy Johanna espejo

Gloria Patricia Castellanos

Diana Estefanía Quiñones

Brianda Sirley Soche

ORDEN DEL DÍA:

1. Presentación de del **manual de buenas prácticas de manufactura.**

DESARROLLO: Socialización 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 debe contar curso de manipulación de alimentos, uniforme de color claro, peto y los guantes solo se deben usar 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 y preparación 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.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Francia A. Posada	Responsable	J.I Waldorf	
Diana E Quiñones	Aux pedagógica	J.I. Waldorf	
Gloria Castellanos	Maestra	J.I. Waldorf	
Leidy Johanna Reyes	Maestra	J.I Waldorf	
Jennifer Alejandra M	Maestra	J.I waldorf	
Lina Tatiana Ruiz M	Servicios Generales	J.I waldorf	
Sandra Yamile Rodriguez	Manipulación Alimentos	JI waldorf	
Viviana Andrea Barbosa	Manipulación de Alimentos	J.I. waldorf.	
Diana Ortiz	Servicios G	J.I Waldorf	
Diana Cortés	Maestra	J.I waldorf	
Brianda Soche	Aux Administrativo	JI waldorf	

Anexos:

Elaboró: Marcela Ortiz