ACTA N°

FECHA: Bogotá,15 / JULIO /2025.

HORA: 5:00 pm

LUGAR: Jardín Infantil Castillo San Lucas

ASISTENTES: Auxiliar de servicios generales Martha Valles

TEMA: Manual de buenas prácticas de manufactura y las aadecuadas prácticas durante el acompañamiento al momento de la preparación de la alimentación, servido y pasado de los mismos.

SUBTEMAS: Protocolos, importancia de higiene de un manipulador de alimentos, uso de tapabocas, uso de cofia, continuó lavado de manos, no uso de accesorios, instructivos de alimentos y formatos de alimentos.

OBJETIVO: Socializar a la auxiliar de servicios generales Martha Valles sobre la importancia de las buenas prácticas de manufactura estipuladas en el jardín al momento de preparación de alimentos, servido de alimentos, pasar alimentos teniendo en cuenta acciones y directrices para garantizar que los alimentos y bebidas se consuman de manera segura con las condiciones de higiene adecuadas para garantizar su inocuidad.

ORDEN DEL DÍA:

Socialización manual de prácticas de manufactura

Firmas

Evidencia fotográfica

DESARROLLO: siendo las 5:00 pm la profesional en atención a la primera infancia Wendy Correa encargada del componente de nutrición, se dirige al pasillo del jardín para socializar a la auxiliar de servicios generales Martha Valles sobre las buenas prácticas de manufactura donde se refuerza como está constituido; se recalca las

herramientas básicas donde se les informa los protocolos que se deben llevar en cuanto a compra del alimento que debe ser de primera calidad, al recibido de alimento como se debe manipular y donde almacenar como también tener en cuenta los cuatro programas que son: lista de chequeo y plan de contingencia de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos y abastecimiento de agua, los cuales son llevados a la práctica con las personas que integran el jardín cumpliendo con los lineamientos y estándares; dentro de las finalidades del jardín y los servicios de alimentación y nutrición está el asegurar áreas libres de organismos patógenos y brindar una alimentación equilibrada variada y suficiente que cumpla con las normas de calidad de los productos utilizados, también se observan las acciones que se deben tener en cuenta en el momento de preparar alimentos, servida o pasada de alimentos a la mesa.

Las buenas prácticas de manufactura son principios básicos de higiene que se deben tener para seguir y garantizar que los alimentos y bebidas cumplan con los requisitos sanitarios para cuidar la salud de los consumidores y asegurar un protocolo de calidad. Estas prácticas se deben llevar a cabo en todas las etapas de la cadena de alimentos, manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución.

El uniforme que portan los manipuladores de alimentos debe ser de color claro el cual se evidencia cualquier sociedad, el cual debe permanecer impecable cada que ingresamos a nuestra cocina.

Como primera medida utilizamos tapabocas el cual evita la contaminación microbiológica proveniente de la nariz a la boca, evitando que las gotitas de saliva, que no se ven a simple vista se generen en el momento de hablar, toser o estornudar sean esparcidas y lleguen a los alimentos.

Teniendo en cuenta que nosotros en el momento de pasar los alimentos a las niñas los niños, es de Gran importancia el lavado continuo de manos realizando el protocolo del mismo, con el fin de no transferir microorganismos nocivos a los alimentos

y de gran importancia lavarse las manos antes de comenzar a manipular o pasar a la mesa los alimentos.

El uso de la cofia o gorro es para evitar que los cabellos caigan sobre los alimentos, las uñas siempre deberán estar bien cortas y redondeadas sin esmalte debidamente limpias y desinfectadas, estas son unas de las prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos ya que son fundamentales para evitar una contaminación cruzada y prevenir propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria.

Usar accesorios u otros elementos además de esconder bacterias pueden caer sin darse cuenta en los alimentos o en equipos y además de causar un problema de salud al consumidor puede incluso causar un accidente de trabajo por tal razón no utilizar accesorios ni joyas.

Por otra parte, se le da a conocer los siguientes instructivos de alimentos

- Instructivo de recepción de alimentos
- Instructivo de almacenamiento de alimentos
- Instructivo compra directa de alimentos
- Instructivo de preparación de alimentos
- Instructivo de servido y distribución de alimentos

También se les socializa los formatos de alimentos:

- Formato salida y entradas de alimentos
- Formato de recepción de alimentos
- Formato preparación de alimentos
- Formatos de congelación y refrigeración
- Formato de verificación y transporte de alimentos

RESPONSABLE: Componente Nutrición - Wendy Correa

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Se compromete a aplicar el manual de las buenas prácticas de manufactura durante su labor.	Wendy Correa	15/07/2025

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
.MarthaValbs	Aux. Serv. Gcastillo		MarthaValbs.

Evidencia fotográfica

