Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos

Carrera 10F Este # 20-96 sur Teléfono 8170040

ACTA: Socialización a Nuevas Colaboradoras

FECHA: Julio 08 del 2025

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: Buenas prácticas de Manufactura

OBJETIVO: Socializar a las Nuevas Colaboradoras sobre las buenas prácticas de manufactura para garantizar una manipulación adecuada de los alimentos en la unidad operativa.

ALCANCE:
Dar a conocer a las Nuevas Colaboradoras las buenas prácticas de manufactura (BPM), con el propósito de garantizar una buena manipulación de los alimentos; que contribuyan al desarrollo integral de las niñas y los niños participantes del servicio en la unidad operativa.

PROCEDIMIENTO:

El día de hoy 08 de Julio del 2025 se socializa con las Nuevas Colaboradoras de la unidad operativa las ***buenas prácticas de manufactura*** para garantizar una buena manipulación de alimentos y todo lo que refiere en la compra, transporte, recibido, almacenamiento, preparación y servido de los mismos.
La información que se presenta es:

Que son buenas prácticas de manufactura (BPM)

Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.

Powered by CamScanner

Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos

Carrera 10F Este # 20-96 sur Teléfono 8170040

Para que son las BPM:

- Para producir alimentos seguros e inocuos
- Para proteger la salud del consumidor
- Para tener control higiénico en las áreas de procesamiento
- Para mantener los equipos y utensilios en perfecto estado de limpieza y desinfección.

Compra Alimentos: Los productos no deben alteraciones en sus propias como: olor, sabor, color y textura, que presente entre otras. - Verificar las condiciones del envase; éste no debe presentar filtraciones, abombamientos, pérdidas de vacío, abolladuras, fisuras, óxido u otras señales de deterioro características.

Trasporte de alimentos

- Debe ser de interior de color claro, seco y limpio
- Contar con termómetros y medidores de humedad cuando se requiere
- Mantener las condiciones ambientales requeridas por el producto
- Refrigeración a máximo 4 C
- Congelación a máximo 18 C
- Utilizar estibas o canastillas para evitar que los alimentos estén en contacto con elpiso

Recibido de alimentos

Destinar una persona de servicios de alimentos con el entrenamiento en recepción de alimentos y que conozcan los criterios mínimos de aceptacióny rechazo de cada grupo de alimentos.

Servido y distribución

- Asignar personales responsables en cocina
- Organizar área destinada para el servicio
- Alistar implementos para el servido
- Conocer porciones a servir, según grupo etario y la preparación del Alimentos.
  - Servir en la vajilla con los cubiertos requeridos y entregar directamente.

Powered by CamScanner

Así mismo se tiene un dialogo de las inquietudes que surgen después de la presentación donde se aclaran las dudas de las Buenas Practicas de Manufacturas.

PRESENTACION



Elaborado por: Yamile Rodelo
Profesional en Atención a la primera Infancia

V° B : Arelis Sáenz
Responsable del Servicio

Powered by CamScanner

Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos

Carrera 10F Este # 20-96 sur Teléfono 3170040

ACTIVIDAD: Sensibilización a colaboradores nuevos sobre Buenas Prácticas Manufa[illegible]
FECHA: 08/07/2025
RESPONSABLE Yamile Rodado O.

NOMBRE	CARGO	FIRMA
Patricia Rodriguez G.	Profesional en atención integral Primera Infancia	[firma]
ANA Vides Rodriguez	manipulador de alimentos	Ana Vides R.

Powered by CamScanner

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

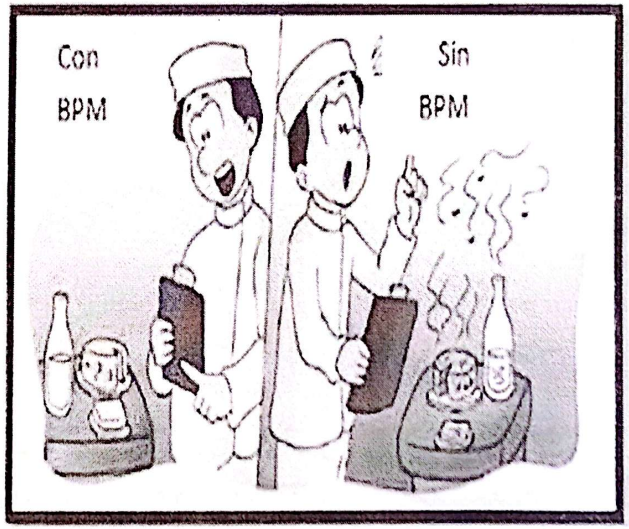


DIRIGIDO A
COLABORADORASY
COLABORADORES

Powered by CamScanner

¿QUÉ SON LAS BPM?

Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.



Powered by CamScanner

PARA QUÉ SIRVE?

- Para producir alimentos seguros e inocuos
- Para proteger la salud del consumidor
- Para tener control higiénico en las áreas de procesamiento
- Para mantener los equipos y utensilios en perfecto estado de limpieza y desinfección.

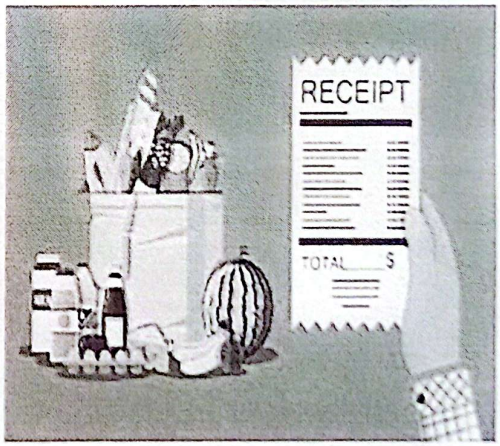




Powered by CamScanner

RECIBIDO DE ALIMENTOS

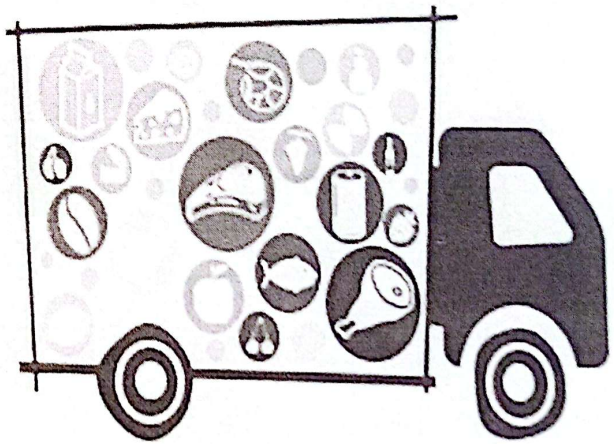
Destinar una persona de servicios de alimentos con el entrenamiento en recepción de alimentos y que conozcan los criterios mínimos de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos.



Powered by CamScanner

TRANSPORTE DE ALIMENTOS

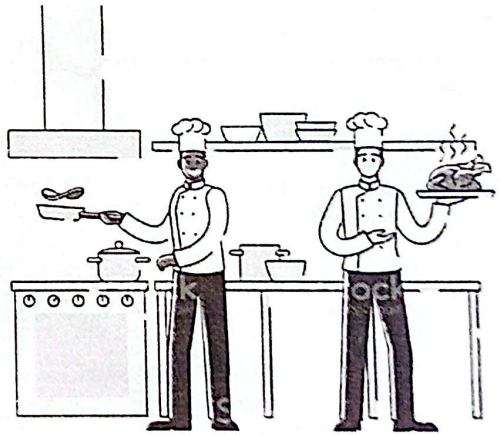
- Debe ser de interior de color claro, seco y limpio
- Contar con termómetros y medidores de humedad cuando se requiere
- Mantener las condiciones ambientales requeridas por el producto
- Refrigeración a máximo 4 C
- Congelación a máximo 18 C
- Utilizar estibas o canastillas para evitar que los alimentos estén en contacto con el piso



Powered by CamScanner

SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN

- Asignar personales responsables en cocina
- Organizar área destinada para el servicio
- Alistar implementos para el servido
- Conocer porciones a servir, según grupo etario y la preparación del alimento
- Servir en la vajilla con los cubiertos requeridos y entregar directamente

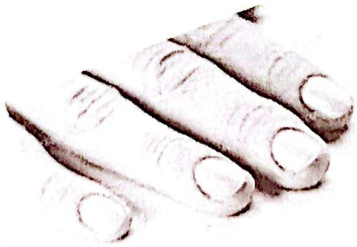


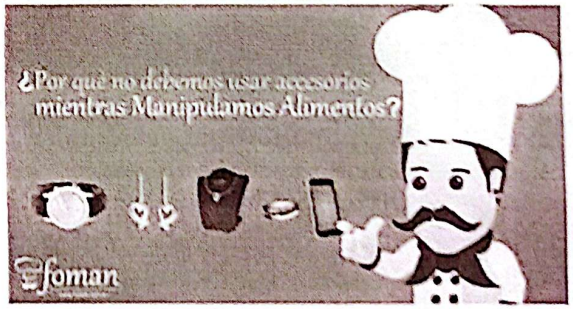
Powered by CamScanner

- El Manejo Higiénico de los Alimentos constituye el punto de partida para el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura durante la preparación, elaboración, envasado, servido, almacenamiento, transporte o distribución de alimentos dirigidos al consumo humano.

- Así mismo lo importante de garantizar al momento del acompañamiento de la alimentación de las niñas y los niños el cumpliendo con los elementos de protección como usar un gorro o redecilla que cubra el pelo por completo, de este modo se evita que el pelo pueda caer sobre los alimentos. No se puede llevar ningún tipo de joyas como anillos, pendientes, colgantes, piercings entre otros. Usar el Tapabocas de forma correcta y Mantener uñas cortas sin maquillaje.







Powered by CamScanner

Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos

Carrera 10F Este # 20-96 sur Teléfono 8170040

ACTA: Socialización a Colaboradora Nueva

FECHA: Julio 17 del 2025

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: Buenas prácticas de Manufactura

OBJETIVO: Socializar con la colaboradora Nueva del perfil de Auxiliar de Servicios Generales Las Buenas Prácticas de Manufactura para garantizar una manipulación adecuada de los alimentos en la unidad operativa.

ALCANCE:

Dar a conocer a la Colaboradora nueva del perfil de Auxiliar de Servicios Generales Las Buenas Prácticas de Manufactura, con el propósito de garantizar una buena manipulación de los alimentos; que contribuyan al desarrollo integral de las niñas y los niños participantes del servicio en la unidad operativa.

PROCEDIMIENTO:

El día de hoy 17 de Julio del 2025 la Profesional en Atención a la Primera Infancia, Y Apoyo al Componente de Bienestar Integral socializa a la Colaboradora nueva del perfil de Auxiliar de Servicios Generales de la unidad operativa Huellas y Talentos las ***buenas prácticas de manufactura*** para garantizar una buena manipulación de alimentos y todo lo que refiere en la compra, transporte, recibido, almacenamiento, preparación y servido de los mismos.
La información que se presenta es:

Que son buenas prácticas de manufactura (BPM)

Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.

Powered by CamScanner

Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos

Carrera 10F Este # 20-96 sur Teléfono 8170040

Para que son las BPM:

- Para producir alimentos seguros e inocuos
- Para proteger la salud del consumidor
- Para tener control higiénico en las áreas de procesamiento
- Para mantener los equipos y utensilios en perfecto estado de limpieza y desinfección.

Compra Alimentos: Los productos no deben alteraciones en sus propias como: olor, sabor, color y textura, que presente entre otras. - Verificar las condiciones del envase; éste no debe presentar filtraciones, abombamientos, pérdidas de vacío, abolladuras, fisuras, óxido u otras señales de deterioro características.

Trasporte de alimentos

- Debe ser de interior de color claro, seco y limpio
- Contar con termómetros y medidores de humedad cuando se requiere
- Mantener las condiciones ambientales requeridas por el producto
- Refrigeración a máximo 4 C
- Congelación a máximo 18 C
- Utilizar estibas o canastillas para evitar que los alimentos estén en contacto con elpiso

Recibido de alimentos

Destinar una persona de servicios de alimentos con el entrenamiento en recepción de alimentos y que conozcan los criterios mínimos de aceptacióny rechazo de cada grupo de alimentos.

Servido y distribución

- Asignar personales responsables en cocina
- Organizar área destinada para el servicio
- Alistar implementos para el servido
- Conocer porciones a servir, según grupo etario y la preparación del Alimentos.
  - Servir en la vajilla con los cubiertos requeridos y entregar directamente.

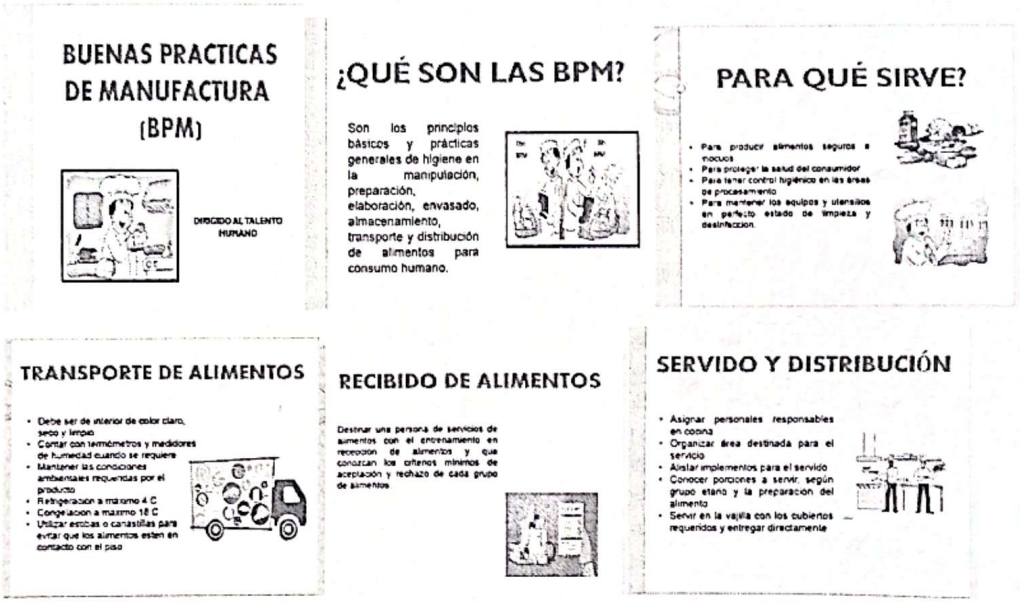
Powered by CamScanner

Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos

Carrera 10F Este # 20-96 sur Teléfono 8170040

Así mismo se tiene un dialogo de las inquietudes que surgen después de la presentación donde se aclaran las dudas de las Buenas Practicas de Manufacturas.

PRESENTACION



Elaborado por: Yamile Rodelo
Profesional en Atención a la primera Infancia

V° B : Arelis Sáenz
Responsable del Servicio

Powered by CamScanner

Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos

Carrera 10F Este # 20-96 sur Teléfono 8170040

ACTIVIDAD: Socialización a colaboradores Nuevos "Las Buenas prácticas de Manufactura.
FECHA: Julio 17/2025
RESPONSABLE Yamile Nodelo

NOMBRE	CARGO	FIRMA
Yohana Pardo	Auxiliar en servicios Generales	Yohana Pardo

Powered by CamScanner

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

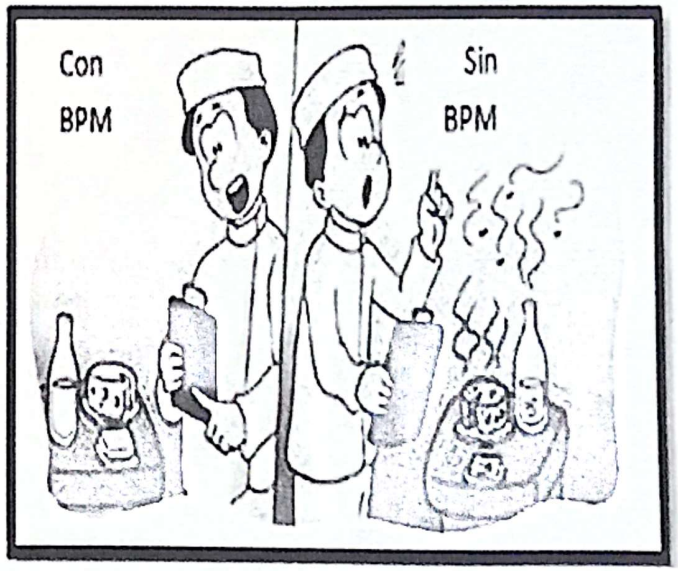


DIRIGIDO A COLABORADORAS Y COLABORADORES

Powered by CamScanner

¿QUÉ SON LAS BPM?

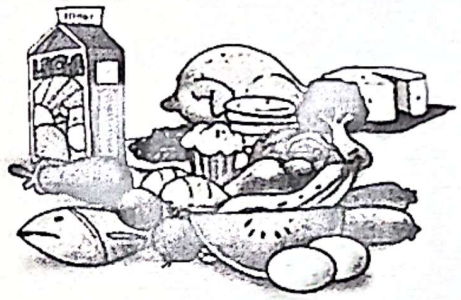
Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.



Powered by CamScanner

PARA QUÉ SIRVE?

- Para producir alimentos seguros e inocuos
- Para proteger la salud del consumidor
- Para tener control higiénico en las áreas de procesamiento
- Para mantener los equipos y utensilios en perfecto estado de limpieza y desinfección.

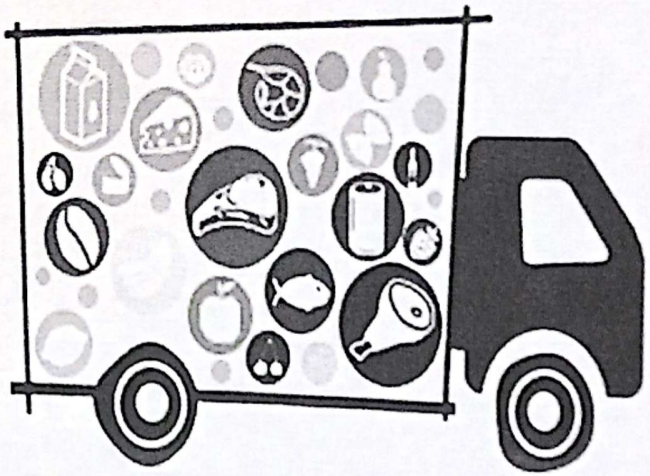




Powered by CamScanner

TRANSPORTE DE ALIMENTOS

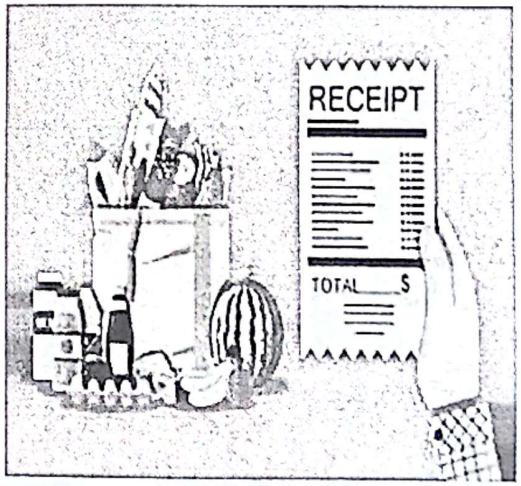
- Debe ser de interior de color claro, seco y limpio
- Contar con termómetros y medidores de humedad cuando se requiere
- Mantener las condiciones ambientales requeridas por el producto
- Refrigeración a máximo 4 C
- Congelación a máximo 18 C
- Utilizar estibas o canastillas para evitar que los alimentos estén en contacto con el piso



Powered by CamScanner

RECIBIDO DE ALIMENTOS

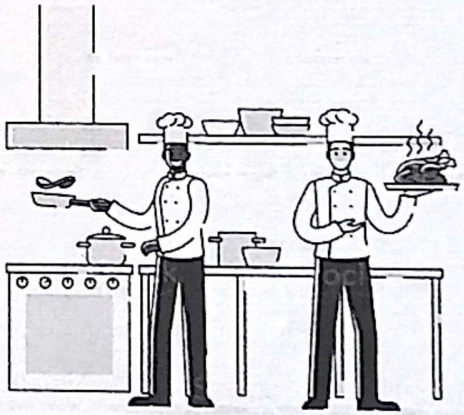
Destinar una persona de servicios de alimentos con el entrenamiento en recepción de alimentos y que conozcan los criterios mínimos de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos.



Powered by CamScanner

SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN

- Asignar personales responsables en cocina
- Organizar área destinada para el servicio
- Alistar implementos para el servido
- Conocer porciones a servir, según grupo etario y la preparación del alimento
- Servir en la vajilla con los cubiertos requeridos y entregar directamente



Powered by CamScanner

- El Manejo Higiénico de los Alimentos constituye el punto de partida para el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura durante la preparación, elaboración, envasado, servido, almacenamiento, transporte o distribución de alimentos dirigidos al consumo humano.

- Así mismo lo importante de garantizar al momento del acompañamiento de la alimentación de las niñas y los niños el cumpliendo con los elementos de protección como usar un gorro o redecilla que cubra el pelo por completo, de este modo se evita que el pelo pueda caer sobre los alimentos. No se puede llevar ningún tipo de joyas como anillos, pendientes, colgantes, piercings entre otros. Usar el Tapabocas de forma correcta y Mantener uñas cortas sin maquillaje.







Powered by CamScanner