ACTA N°

FECHA: 20 de octubre de 2025

HORA: 5:00 pm

LUGAR: JIC Mama Canguro

TEMA: PROCEDIMIENTO DE BUENAS PRACTICAS DE MAUFACTURA

ASISTENTES: Leidy Carolina Moisés Babativa y Mabel Esther Lacera Mendoza – P Profesionalel AIPI.

ORDEN DEL D A:

1 C asificación de limen os
2. Contam na ión de alimentos
3 Tipos de con am nación
4. Causas de contam na ión de alimentos
5. Contamina ión
6. Procesos en el servicio de alimentación
7. As gnación para recibo de ali men os
8 C ite ios para evaluar el alimento
9 Aceptación del produc o
10 Tra lado de alimen os
11. Medi las p eventivas
12. Roti lado de alimentos
13. A macenamiento en conge ac ón
14. Desconge ación de os alimentos
15. Transporte

DESARROLLO:

1. *Clasificac ón de alimentos*

Según a esolución 2674 de 2013, se definen los siguientes tipos de alimen o :

- Alimentos de mayor riesgo en salud publica
- A imentos de menor riesgo en sa ud pública
- Alimentos de riesgo medio en salud pública

Los cua es se abo da on de manera ndividu l con las manip ladoras y ev sando el grupo y la categoría, según el riesgo en que se encuent an cada uno de os alimen os

Se dio por concluida la reunión a las

Se anexa firmas

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
		20 – 10 – 2025

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Mery Helen Ruiz	Responsable SI	JIC Mamá Cangura	
Yenny Alarcón Barón	Aux. Administrativo	JIC Mamá Cangura	
Mabel Lucena A	profesional AIPI	JIC Mamá cangura	Mabel Lucena
Leidy Moises B	Pedagogal AIPI	JIC mamá cangura	Leidy M.

Elaboró: Yenny Alarcón Barón – Auxiliar Administrativa