ACTA N° 38

FECHA: 17/06/2024

HORA: 11:00p.m.

LUGAR: Comunidad de cuidado Los Robles

TEMA: generalidades de las buenas prácticas de manufactura.

ORDEN DEL DÍA:

1. Convocatoria al personal del servicio
2. Pre-test
3. Desarrollo del tema
4. Pos-test

INTRODUCCION: Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son políticas que al ser implementadas en una industria aseguran un estricto control de la calidad de los alimentos, a lo largo de la cadena de producción, distribución y comercialización.

OBJETIVOS: conseguir que las auxiliares del servicio de alimentos aprendan la importancia de adoptar buenas prácticas de manufactura, con el fin de garantizar la inocuidad de alimentos suministrados en la comunidad de cuidado.

DESARROLLO:

Se inicia la actividad con el pre-test, solicitando que se respondan las siguientes preguntas. Que son las BPM, y mencione 2 puntos importantes de las BPM.

A continuación, se habla sobre las buenas practicas de manufactura de alimentos.

Las BPM son una serie de prácticas, procedimientos y herramientas para lograr la inocuidad de los alimentos en todas las etapas de producción, hasta el consumo final del producto.

Beneficios de implementar las BPM

- Producción adecuada de alimentos
- Reducción de rechazos
- Disminución de costos
- Ahorro de recursos
- Proporcionar evidencia de una manipulación segura
- Crece la conciencia de trabajo con calidad de los empleados

Todos los servicios de alimentación sean grandes o pequeños deben implementar las buenas prácticas de manufactura.

Que abarca las BPM

1. Estructuras: Deben estar lejos de un terreno inundable, o en las cuales haya polvo, humo o gases.
2. Estructuras sólidas, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.
3. Los pisos deben tener u declive hacia los sifones, para facilitar el lavado y escurrimiento de los líquidos.

   Distribución de ambientes y equipos

   1. La distribución se realizará de tal forma que se evite la contaminación de los alimentos por la circulación de equipos o el personal

   Equipos y utensilios

   1. Deben ser de fácil limpieza y desinfección
   2. Superficies de trabajo lisas
   3. Resistentes a la corrosión

Higiene y desinfección de instalaciones y superficies

Se debe realizar un plan de limpieza y desinfección teniendo en cuenta áreas, productos a utilizar, frecuencia, y responsables. Adicionalmente se debe hacer seguimiento a los procesos.

Abastecimiento de agua potable.

Potabilidad y presión necesaria. Todos los procesos de limpieza y desinfección deben realizarse con agua potable, por lo tanto debe garantizarse la cantidad necesaria para el adecuado funcionamiento de la institución

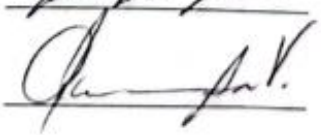
Disposición de residuos solidos

Cabe destacar que todos los residuos deben separarse dependiendo su naturaleza, orgánicos, inorgánicos, peligrosos entre otros.

Al finalizar se realiza el pos – test aclarando los conceptos que se preguntaron al inicio de la sesión.

MATERIALES

- Papel bond
- Esferos
- Computador
- Mesas
- sillas

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Esperanza Cabrera	Coordinadora	Comunidad de cuidado los Robles	
Gloria Villalobos	Nutricionista	Comunidad de cuidado los Robles	

Anexos: listado de asistencia, registro fotográfico.

Elaboró: Gloria Angelica Villalobos Nutricionista.

Registro fotográfico





Acta 38

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 1 Fecha: Memo I2023023863 - 14/08/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: Generalidades Buenas Practicas de Manuf. 2. Lugar: Comunidad de cuidado Robles 3. Fecha y hora: 17 - Junio - 2024 11:00 a.m.

4. Ítem	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de Identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	Lina Cordoba Ramirez	1073130984	CC Roble	Aux de cocina	Contratista	Cordobalinas07@gmail.com	3142964118	
2	Rosa Margarita Mora Garcia	1073131080	CC Robles	Aux de Cocina	Contratista	rosamargaritamoragarcia@gmail.com	3115626753	
3	Jaime Anza	1032479829	CC Robles	Gastronomo	Contratista	Jaimeanza2001@gmail.com	3015213226	
4	Maryol Rojas Ballén	52301548	CC Robles	Gastronomo	Contratista	maryol.rojasballen@gmail.com	3206831499	
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

Powered by CamScanner

LAS BPM.

Lina Paola Cordoba L

PRETEST

¿Que son las buenas Practicas de Manofactura?

las Buenas Practicas de Mano Factura es manejar o dar un uso adecuado a cada una de las labores que se hacen en el Proceso de alimentos.

POST TEST

Dos puntos de las BPM.

* Higiene de las instalaciones
* Abastecimiento de Agua
* Recoleccion y residuos solidos.

Powered by CamScanner

Marysol Rojas Bullén

Pretest

Que Son las buenas practicas de manufacturas?

1. buenas practicas de alimentos desde el lugar donde cocinamos, buenos ambientes, limpios evitar las contaminacion cruzada Higiene de instalaciones

Postest

nombre 3 puntos de los BPM

- Control de procesos en la contaminacion "contraamestres"
- Evitar contaminación cruzada

Powered by CamScanner

Rosa Margarita Mora García

Que es bpm:

Es permanecer limpio el uniforme portar el tapabocas, cofia, guantes a la hora de servir permanecer el area limpia y olespejada.

Pos tes ~~Nombre~~ dos puntos de la bpm:

Control de procesos

hijiene personal

Produccion de producto inocuo

Deimer Ariza Uribe

BPM

(1) Que ~~es~~ son las BPM?

Son aquellas practicas que tienen como un fin especifico garantizar la inocuidad de productos durante y despues de su elaboración

(2) Atención 2 puntos de las BPm

Higiene de Instalación
Residuo Solidos

Powered by CamScanner