ACTA N°

FECHA: 26 de junio de 2025

HORA: 3:00 pm

LUGAR: JIC Mama Canguro

TEMA: PROCEDIMIENTO DE BUENAS PRACTICAS DE MAUFACTURA

ASISTENTES: Personal Manipulador De Alimentos – Servicios Generales

ORDEN DEL DÍA:

1. Clasificación de alimentos
2. Contaminación de alimentos
3. Tipos de contaminación
4. Causas de contaminación de alimentos
5. Contaminación
6. Procesos en el servicio de alimentación
7. Asignación para recibo de alimentos
8. Criterios para evaluar el alimento
9. Aceptación del producto
10. Traslado de alimentos
11. Medidas preventivas
12. Rotulado de alimentos
13. Almacenamiento en congelación
14. Descongelación de los alimentos
15. Transporte

DESARROLLO:

1. *Clasificación de alimentos*

Según la resolución 2674 de 2013, se definen los siguientes tipos de alimentos:

- Alimentos de mayor riesgo en salud publica
- Alimentos de menor riesgo en salud pública
- Alimentos de riesgo medio en salud pública

Los cuales se abordaron de manera individual con las manipuladoras y revisando el grupo y la categoría, según el riesgo en que se encuentran cada uno de los alimentos.

Powered by CamScanner

2. *Contaminación de los alimentos:*

   Se dio la definición y se socializo de manera general como se puede alterar los alimentos y como los microorganismos se adhiere a los mismos.

3. Tipos:
   - FISICA: cuerpos extraños durante la preparación o el almacenamiento.
   - QUIMICA: se por mezclas químicas
   - BIOLOGICA: se da por descomposición, vencimiento, daño, deterioro y fermentación.

4. Causas:

   - PRIMARIAS: Ocurre generalmente en el lugar de origen de la materia prima y es causada por la no aplicación de buenas prácticas agrícolas y pecuarias.
   - SECUNDARIAS: Se origina en las diferentes etapas del procedimiento o transformación de las materias primas en alimentos terminados y no aplicación de buenas prácticas de manufactura.
   - TERCIARIAS: Es causada normalmente por malas practicas en el proceso de preparación, exhibición y servido de los alimentos o almacenamiento de los mismos.

5. Contaminación:

Se puede generar por los manipuladores de alimentos, practicas inadecuadas de almacenamiento, alimentos o ingredientes contaminados, contacto con superficies contaminadas.

6. Procesos en el servicio de alimentación:

Asegurar que los productos que llegan al jardín cumplan con las características microbiológicas, químicas y físicas establecidas en la normatividad, con el fin de garantizar la calidad del alimento.

7. Asignación para recibido de alimentos:

Se socializa con las manipuladoras, donde se establece la asignación de días, de la persona encargada de recibir el alimento, lugar de recibo, equipos y utensilios para el recibo de

Powered by CamScanner

alimentos, lo cual cada función es rotativa y cada una es responsable de la actividad que en ese momento están ejecutando para hacer la tarea de manera eficaz y que cumpla el objetivo para poder garantizar la calidad de los alimentos que los niños y niñas del jardín lo van a consumir.

8. Criterios para evaluar la calidad de los alimentos:

Las manipuladoras deberán verificar la calidad de alimento recibidos contra la cantidad y evaluar las características organolépticas y físicas de los alimentos.

9. Aceptación del producto

Es decir que por grupo de alimentos tenemos que verificar si son de buena calidad o mala calidad y si es necesario registrarlo en la factura o remisión.

10. Traslado de alimentos:

Las personas encargadas del recibo de alimentos, deberán trasladarlos del área del recibo al área del almacenamiento, preparación o servido, según la necesidad.

Se debe tener cuidado de no colocar los alimentos en el piso, colocándolos en canastillas con canastilla base.

Los alimentos de alto riesgo epidemiológico como cárnicos deben ingresar al almacenamiento primero de manera que se mantenga la cadena de frio.

En el momento que se ingresan los alimentos al área de almacenamiento se debe diligenciar el control de ingreso y salidas de alimentos, el cual especifica la cantidad de alimentos que entra y sale del área de almacenamiento.

11. Medidas preventivas:

Es importante que tengamos en cuenta el uso correcto del termómetro y la calibración del mismo, así como la bascula para dar cumplimiento a lo requerido, si se observa cualquier novedad comunicarlo a la responsable del servicio para que ella tome las medidas pertinentes.

12. Rótulos de alimentos:

Powered by CamScanner

Los alimentos deben contar con una identificación, con el objeto de mantener seguimiento de la vida útil de los alimentos y hacer la entrega de alimentos con calidad.

El material para realizar el rotulo puede ser cualquiera de los siguientes: cinta de enmascarar, papel adhesivo, papel blanco entre otros.

Los alimentos que lleguen al jardín deben rotularse con mínimo nombre del producto, fecha de ingreso, fecha de egreso o fecha de vencimiento y numero de lote.

13. Almacenamiento en congelación:

Los alimentos de alto riesgo deben almacenarse en condiciones de temperatura de refrigeración que están entre los 0 y 4 grados centígrados o congelación menos a -8 grados centígrados, dependiendo del tiempo de conservación deseado.

Se le socializa que se debe tener en cuenta que no se pude introducir alimentos calientes en el congelador ya que aumentaría la temperatura del mismo, afectando negativamente a otros alimentos.

14. Descongelación de los alimentos:

Se deben descongelar los alimentos que vayamos a preparar pasándolos al refrigerador, preferiblemente durante toda la noche para que estén totalmente descongelados.

Los alimentos congelados que se hayan congelado y descongelados nunca se deben volver a congelarse.

Es así que se socializa con las señoras nuevas de manipulación el manual de buenas prácticas de manufactura.

En constancia de lo anterior firman:

Powered by CamScanner

Se dio por concluida la reunión a las 5:00 pm

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Mery Helen Ruiz Garzon	Responsable del servicio	JIC Mamá Canguro	
Martha Galicia	Man. Alimentos	JIC Mamá Canguro	Martha Galicia
Maria Mora	Man. Alimentos	JIC Mamá Canguro	María Mora
Claudia Galicia	Man. Alimentos	JIC Mamá Canguro	Claudia Galicia
Maria Ximena Mosso	Ser. Generales	JIC mamá canguro	Ximena Mosso
Jenny Garzon	Ser. generales	JIC Mamá Canguro	Jenny Garzon
Yaqueline Rodriguez	Ser. generales	Yaqueline R.	mamá Canguro

Elaboró: Yenny Alarcón Barón – Auxiliar Administrativa

Powered by CamScanner