Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos

Carrera 10F Este # 20-96 sur Teléfono 8170040

ACTA: Socialización a Colaboradoras

FECHA: Febrero 06 del 2026

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: Buenas prácticas de Manufactura

OBJETIVO: Socializar con 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 06 de Febrero del 2026 La Profesional en Atención a la Primera Infancia Angélica González de apoyo al componente de Bienestar Integral, 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.

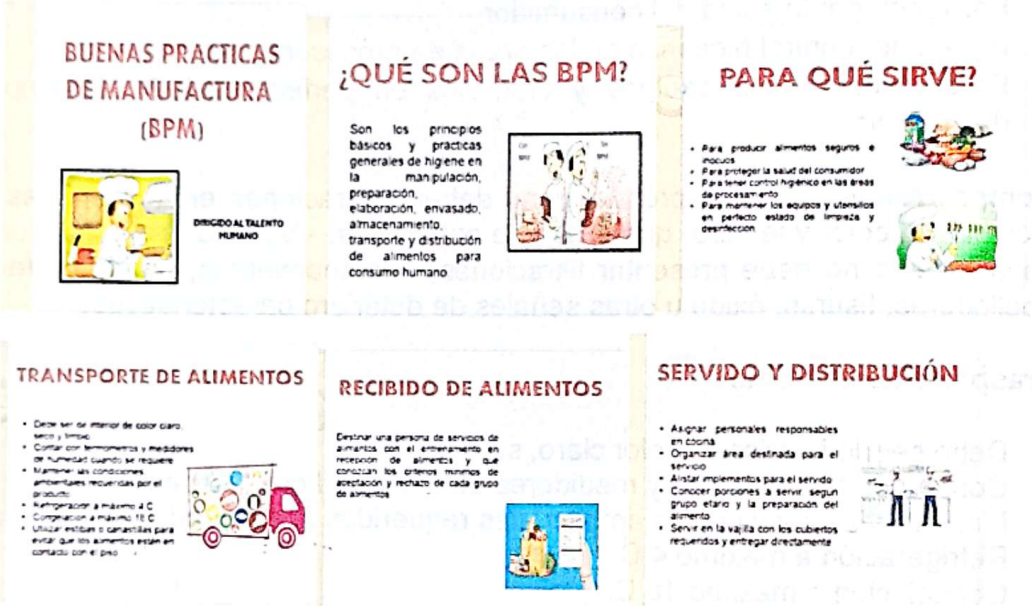
Powered by CamScanner

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



Angelica Gonzalez
Elaborado por: Angélica González
Profesional en Atención a la primera Infancia

Arelis Saenz
V° B : Arelis Sáenz
Responsable del Servicio

Powered by CamScanner

Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos

Carrera 10ª Este # 20-96 sur Teléfono 8170040

ACTIVIDAD: Socialización a Nuevos colaboradores sobre BPM
FECHA: Febrero 06/ 2026.
RESPONSABLE Angélica Gonzalez

NOMBRE	CARGO	FIRMA
Andrea Vasquez	Profesional en atención primera infancia	Az.
Nury Jimenez Padilla.	profesional en atención a la primera Infancia	Nury J.

Powered by CamScanner

Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos

Carrera 10F Este # 20-96 sur Teléfono 8170040

ACTA: Socialización a Colaboradora

FECHA: Febrero 16 del 2026

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: Buenas prácticas de Manufactura

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

ALCANCE:

Dar a conocer a la Colaboradora 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 16 de Febrero del 2026 La Profesional en Atención a la Primera Infancia Angélica González de apoyo al componente de Bienestar Integral, 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



Angelica Gonzalez T

Elaborado por: Angèlica Gonzàlez
Profesional en Atención a la primera Infancia

Arelis Saenz

Vº B : Arelis Sàenz
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 colaboradora Buenas Prácticas Manufactura.
FECHA: 16/02/2026
RESPONSABLE Angélica González

NOMBRE	CARGO	FIRMA
Yamile Rodelo Otálora	Profesional Atención Primera Infancia	Yamile Rodelo O

Powered by CamScanner