| | | | |
|---|---|---|---|
| | **ASOCIACIÓN GENERADORA DE BIENESTAR SHOW KIDS NIT: 83012219-6** | | |
| | 11 EL 07 ME 2026 GÒGICO PRIMERA INFANCIA | CODIGO | P-PI-FT-003 |
| | | FECHA | 15/11/16 |
| | BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA | | |

FECHA:

TEMA:

SUBTEMA: PRINCIPIOS BASICOS DEL BPM – RECEPCION Y ALISTAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

LUGAR: JARDIN PUENTE ARANDA

SEDE: JARDIN PUENTE ARANDA

RESPONSABLES: RESPONSABLE DEL SERVICIO – EQUIPO DE TALENTO HUMANO

POBLACION: TALENTO HUMANO

HORA INICIO: 1:00 PM HORA FIN: 2:30 PM

## OBJETIVO

Socializar con el talento humano del jardín Puente aranda el plan de educación sanitaria (principios del BPM), especialmente el proceso de recepción y alimentos al jardín

Proporcionarle al talento humano del jardín Puente Aranda las pautas básicas del documento de las buenas prácticas de manufactura.

## METODOLOGIA

Se reúne el talento humano del jardín Puente aranda para realizar socialización del documento Buenas prácticas de Manufactura, con el fin de recordar temas básicos de la capacitación que se tomó para el carnet de manipulación de alimentos, especialmente el proceso de recepción y alistamiento de los alimentos que ingresan al jardin.

## DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

El objetivo principal del BPM es Garantizar un manejo adecuado e higiénico de los alimentos y la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura en todos sus procesos para el bienestar de los niños y niñas, se habla de aspectos básicos como la normatividad, hábitos de higiene, forma correcta del lavado de manos. Luego se inicia con:

*** PROTOCOLO DE RECIBO**

Se socializa que se debe asegurar que los productos que llegan al jardin cumplan con las características microbiológicas, químicas y físicas establecidas en la normatividad, con el fin de garantizar la calidad de los alimentos, luego informa sobre la ruta a seguir para este protocolo:

| No. | ACTIVIDAD | RESPONSABLE | REGISTRO DOCUMENTAL |
|---|---|---|---|
| 1 | Asignación del personal para recibo de alimentos | Responsable del servicio | |
| 2 | Verificación de Cantidad, Calidad y Oportunidad | Responsable del servicio | Formato ingreso de alimentos, plan de compras |
| 3 | Aceptar o rechazar productos y registrar observaciones de ser necesario | Responsable del servicio | Factura y/o remisión |
| 4 | Traslado de alimentos al área de almacenamiento | Personal de cocina | Formato de ingreso de alimentos, descargue de alimentos. |

Posteriormente se dan pautas de cómo deben ser la apariencia y características de los alimentos en su textura, color, tejido muscular, temperatura, olor y apariencia, por ejemplo, en las carnes debe ser:

| FACTOR | BUENA CALIDAD | MALA CALIDAD |
|---|---|---|
| Textura | Firme y elástica a la presión | Carne blanda y flácida |
| Color, Tejido muscular | Blanco, rosado | Color verde alrededor del cuello, Sangrado inadecuado. |
| Temperatura | Menor a 4ºC | Mayor a 4ºC |
| Olor | Característico | Agrio, descompuesto |
| Apariencia | Limpia | Porciones pegajosas en alas y articulaciones |

- Frutas y verduras:

| FACTOR | BUENA CALIDAD | MALA CALIDAD |
|---|---|---|
| Textura | Firme | Con presunta presencia de hongos, manchas negras |
| Color, Tejido muscular | De acuerdo a la característica de la fruta | Color negro, sobre madurada |
| Olor | Característico | Agrio, descompuesto |
| Apariencia | Limpia | Porciones con puntos negros, presencia de posibles hongos, al tacto se hunde o se rompe la cascara. |

- Alimentos empacados

| FACTOR | BUENA CALIDAD | MALA CALIDAD |
|---|---|---|
| Textura | Firme | Alimentos con bolsa inflada |
| Color | De a cuerdo a la característica del alimento | Con presencia presuntos hongos o moho |
| Olor | Característico | Agrio, descompuesto |
| Apariencia | Limpia | Porciones pegajosas, sin rotulo o desvanecido en el empaque |

* **PROTOCOLO DE ALMACENAMIENTO - ALISTAMIENTO**

Para este protocolo el personal se debe asegurar y mantener la calidad de las materias primas e insumos durante el periodo que permanecen en la unidad operativa, de acuerdo a su medio de conservación seco, refrigeración y/o congelación, de manera que los alimentos sean protegidos de la contaminación, descomposición y de daños, cumpliendo las prácticas y temperaturas establecidas de acuerdo al tipo de alimentos, nos habla del rotulado de los alimentos el cual debe ser:

1. Nombre del alimento.
2. Fecha de ingreso: Fecha en que llega el alimento a la unidad operativa.
3. Fecha de egreso: Fecha en que es programada su utilización para su proceso de acuerdo a la minuta.
4. Lote
5. Fecha de vencimiento.

En este punto pregunta a las diferentes personas como rotulan el mercado y ellas informan como es, luego informa nuevamente los pasos y como se debe rotular.

Luego, se socializa como se deben congelar los alimentos: Los alimentos de alto riesgo deben almacenarse en condiciones de temperatura de refrigeración que están entre los 0°C y 4°C ó congelación menor de -1° a -18°C, dependiendo del tiempo de conservación deseado y seguidamente como se debe descongelar: Se deben descongelar los alimentos que vallamos a preparar pasándolos al refrigerador, preferiblemente durante toda la noche para que estén totalmente descongelados. Si va a preparar alguna carne al siguiente día sáquela del congelador como mínimo 24 horas antes y colóquela sobre un plato en la parte mas fría de la nevera o refrigerador, y déjela allí hasta el momento en que la vaya a preparar.

Después de este punto se pasa a como se debe almacenar los alimentos refrigerados, Luego de haber efectuado la selección y limpieza de los alimentos, se ubicaran en las respectivas bandejas del refrigerador o dentro de bolsas transparentes de forma ordenada, con su debido rotulado, evitando saturar el equipo.

Se debe diligenciar el formato de registro de toma de temperaturas del equipo de refrigeración, con fin de detectar posibles daños del equipo, que eviten posibles alteraciones y descomposición de los alimentos.

Mientras que los alimentos en seco, el procedimiento correcto es que los alimentos no perecederos empacados individualmente y otros que presenten largos periodos de vida útil, pueden almacenarse a temperatura ambiente, se recomienda que la temperatura de la bodega no sobrepase los 25°C. El ambiente debe ser seco con buena ventilación natural con ventanas y angeo o ventilación mecánica, estar libre de humedad y bien iluminado.

ASISTENTES

| | ASOCIACIÓN GENERADORA DE BIENESTAR<br>SHOW KIDS<br>NIT: 83012219-6 | | |
|---|---|---|---|
| SHOW KIDS | DEPARTAMENTO PEDAGÒGICO<br>PRIMERA INFANCIA<br>FORMATO<br>ACTA | CODIGO | P-PI-FT-003 |
| | | FECHA | 15/11/16 |
| | | VERSIÓN | 24/12/16 |
| | | PÁGINA | Página 1 de 4 |

ASISTENTES

| No | Nombres y Apellidos | Cargo | Firma |
|---|---|---|---|
| 1 | Viviana Correa | R. S | Viviana Correa. |
| 2 | Laura Colmenares. | Nutricionista | Laura Colmenares |
| 3 | Juliana Torres. | Psicologa | Juliana Torres. |
| 4 | Magnolia Sandret Machado | Profesional en la primera infancia | |
| 5 | Camila Martinez Pacheco | Profesional en la primera infancia | Camila Martinez |
| 6 | Luna Samantha Galindo | Tecnico en atencion a la primera infancia | Sam6. |
| 7 | Ingrid paola Santa T | Profesional en atencion a la primera infancia | Ingrid Santa. |
| 9 | Sandra Milena Torres | Aux Administrativo | Sandra Torres |
| 10 | Alejandra Diaz | Edu. Especial | Alejandra Diaz |
| 11 | Suhma Lorena A. | Servicios Generales. | Suhma Lorena A. |
| 12 | | | |
| 13 | | | |
| 14 | | | |