







ACTA Nº

fundación social castillo san lucas

Avesol

NIT 900.119.083-0

NOMBRE DEL JARDIN: JARDÍN Castillo San Lucas AVESOL

FECHA DE DIFUSION: 25/01/2025

POBLACION A LA QUE VA DIRIGIDA: Talento humano jardín AVESOL

TEMA: BPM

SUB TEMAS: documento BPM

OBJETIVO: Socializar con el talento humano del jardín infantil cofinanciado AVESOL el documento de BPM, con el propósito de continuar fortaleciendo nuestro quehacer en la cotidianidad dando respuesta de esta manera a lo establecido en el estándar, de manera efectiva cumpliendo con todo lo que se plantea en este documento garantizando el bienestar y la salud de nuestros niños y niñas.

METODOLOGIA:

- Se revisa la información.
- Se socializa el documento de BPM
- Se genera un conversatorio en torno al tema y se realiza el acta
- Se recepcionan las evidencias y firmas



MATERIAL: Documento, Acta, firmas y fotografías.

ORDEN DEL DÍA:

Siendo las 4:30 pm nos reunimos el talento humano, junto con la docente encargada del componente en el salón múltiple, en donde se realiza un conversatorio en torno



Calle 36 i Sur# 1-49 /Bogota
TEL 3143052214 /3209803133
fundacastilloavesol2022@gmail.com

Powered by CamScanner









al tema que se plantea el cual aborda el documento de BPM, siendo este el documento que se encuentra establecido y el cual se debe implementa a diario en el jardín infantil para garantizar así que se dé cumplimiento de acuerdo a los estándares establecidos, al momento de la compra, trasporte, recibido, almacenamiento, preparación, servido y distribución de los alimentos, documento que se encuentra en la carpeta del componente, teniendo esta base, cada integrante del talento humano fue leyendo un párrafo del documento y luego entre todos íbamos aclarando algunas dudas y como debíamos continuar llevándolo a la práctica con el fin de mantener unas buenas prácticas de manufactura en nuestra unidad operativa, con el fin de dar cumplimiento, garantizando de esta manera que a nuestros niños y niñas se le garantice una buena atención.

Para lo cual lo utilizamos como instrumento de consulta, con el fin de que todo el talento humano conozca lo que se describe en él teniendo como temas de referencia los siguientes:

NORMATIVIDAD:

- Ley 09 de 1979 del Código Sanitario Nacional, por la cual se establecen las normas sanitarias mínimas requeridas para aprobar el funcionamiento de establecimientos abiertos al público.
- Decreto 3075 de 1997, en el cual se establecen las buenas prácticas de manufactura: principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.
- Resolución 005109 de 2005, por la cual se establecen los requisitos técnicos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas para consumo humano.
- Decreto 3518 de 2006, por el cual se crea y reglamenta el Sistema de Vigilancia de Salud Pública (SIVIGILA).





Powered by CamScanner



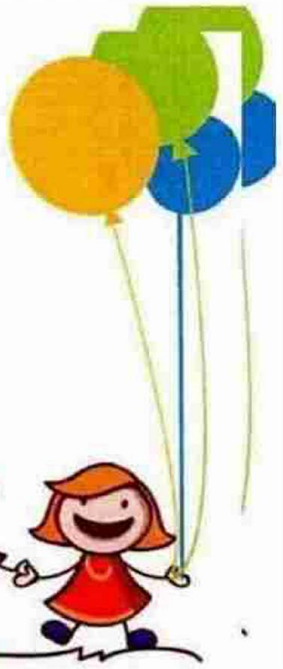
- Decreto 1575 de 2007, por el cual se establece el sistema de protección y control de la calidad del agua para consumo humano.

REQUERIMIENTOS BÁSICOS:

- Manipulación de alimentos en todos los procesos de la cadena (recepción, almacenamiento, producción, servido, disposición).
- Limpieza y desinfección.
- Disposición de desechos sólidos.
- Control de insectos y roedores.
- Calidad del agua: el agua empleada para la preparación de alimentos debe ser potable. El monitoreo de la calidad del agua se hará mediante análisis organoléptico, fisicoquímico y microbiológico.
- La cloración del agua debe estar incluida en el plan de saneamiento ambiental y estar acorde con el decreto 475 de 1988.

PLANES Y PROGRAMAS DE BPM:

- Plan de saneamiento, que contempla el programa de limpieza y desinfección, el programa de residuos sólidos y el programa de control de plagas.
- Programa de capacitación. 3. Programa de control de calidad del agua potable.
- Programa de control de proveedores.
- Plan de muestreo.
- Programa de mantenimiento.
- Programa de aseguramiento de la calidad.
- Programa de control de procesos.
- Programa de trazabilidad. 10.Programa de residuos.





Calle 36 i Sur# 1-49 /Bogota
TEL 3143052214 /3209803133
fundacastilloavesol2022@gmail.com

Powered by CamScanner



fundación social
castillo san lucas
Avesol
NIT 900.119.083-0

PROCESOS DEL BPM:

COMPRAS:

- Los productos alimenticios adquiridos deben ser aquellos estipulados para garantizar la adecuada nutrición de los niños y las niñas atendidos por la modalidad.
- En la medida posible, las compras deben ser hechas en establecimientos vigilados y controlados por la autoridad sanitaria competente. Esto aplica especialmente a los productos de mayor riesgo como los cárnicos.
- En la medida posible, debe evitarse la compra de productos alimenticios que estén en promoción, especialmente de aquellos altamente perecederos.
- La cantidad de productos alimenticios a adquirir debe estar en función del número de personas atendidas, la capacidad de almacenamiento (especialmente refrigeradores) disponible y el inventario de existencias.
- El servicio de educación inicial debe establecer un cronograma claro para la compra y recibo de productos alimenticios.
- El servicio de educación inicial debe contar con un archivo de proveedores con la siguiente información básica: acerca del negocio (productos por categoría, calidad y marca; servicios ofrecidos, referencias, horarios de despacho); evaluación del proveedor (resultados de visitas de observación); desempeño (notas sobre los desempeños excepcionales y fallas); información sobre facturación (datos de la factura y términos) e información sobre crédito, registro de compras por producto comentarios y recomendaciones.

Recibido:

- El Jardín Infantil AVESOL dispone de un área adecuada para el recibo de los productos alimenticios adquiridos, la cual debe tener buena iluminación, espacio suficiente para la manipulación de los productos y los equipos





Calle 36 i Sur# 1-49 /Bogota
TEL 3143052214 /3209803133
fundacastilloavesol2022@gmail.com

Powered by CamScanner



necesarios para realizar el recibo (pesas, etc.). Esta área debe contar con la aprobación de la autoridad sanitaria competente.

- En la unidad operativa se debe contar con talento humano competente, locales y equipos ajustados a las necesidades, especificaciones, buenas prácticas sanitarias, supervisión adecuada, horas de recibo programadas y procedimientos para garantizar la seguridad.
- En el Jardín Infantil AVESOL cuenta con personal competente quienes cumplen a cabalidad con los implementos de bioseguridad al momento de manipular los alimentos correspondientes para la entrega del paquete en la jornada liberada y pedagógica cada mes a los niños y niñas.







El encargado del recibido de los alimentos en la unidad operativa debe:

- ✓ Debe contar con los implementos de bioseguridad correspondientes
- ✓ Evitar que personal no autorizado ingrese al área de recibo, ya que esto puede afectar las condiciones higiénicas del área.
- ✓ Verificar que el transporte de los productos recibidos se haya hecho en condiciones higiénicas aceptables.
- ✓ Verificar el pedido con lo recibido (cantidades y precios).
- ✓ Verificar la apariencia, olor y color de los alimentos recibidos, prestando atención especial a los productos perecederos.
- ✓ Verificar que los productos procesados tengan una fecha de expiración suficientemente amplia como para permitir el almacenamiento del producto hasta la fecha de consumo prevista, sin riesgo de vencimiento.
- ✓ Mantener separados los distintos tipos de alimentos, especialmente los cárnicos, el agua envasada y los lácteos y sus derivados, con el de minimizar el riesgo de la llamada "contaminación cruzada".



Almacenamiento:

- ✓ Los equipos y muebles destinados al almacenamiento de productos deben mantenerse limpios y ordenados dando cumplimiento al protocolo de limpieza y desinfección.



Calle 36 i Sur# 1-49 /Bogota
TEL 3143052214 /3209803133
fundacastilloavesol2022@gmail.com

Powered by CamScanner



- ✓ Ningún producto debe almacenarse directamente sobre el piso. Los productos siempre deben estar sobre estibas u otros elementos que impidan su contacto con el suelo y permitan las labores de limpieza y desinfección. El responsable del servicio de alimentación debe verificar diariamente que:
- ✓ Los responsables del servicio de alimentación de la unidad operativa, verifican previamente la entrega de los alimentos que se va a entregar en las diferentes jornadas.
- ✓ Todos los productos alimenticios almacenados cuentan con rotulación y fecha, según el principio PEPS (primeras entradas, primeras salidas).
- ✓ Los equipos de refrigeración y congelación están operando a la temperatura recomendada por el fabricante.
- ✓ Los alimentos refrigerados o congelados están empacados de tal manera que se evite la propagación de olores y/o las quemaduras por congelación (recipientes de plástico con tapa o bolsas especiales).
- ✓ Ningún producto que se haya congelado y descongelado sea utilizado para consumo humano.
- ✓ Los estantes y anaqueles no refrigerados están localizados en una zona seca, fresca y con buena ventilación, y protegidos contra el ingreso de insectos y roedores en todo momento
- ✓ Los productos alimenticios se encuentran empacados según corresponda para minimizar el riesgo de contaminación cruzada. Las personas encargadas de la manipulación y preparación de los alimentos.
- ✓ Cumplir con los implementos de bioseguridad estipulados en el protocolo, además de realizar el seguimiento previo a la entrega del paquete alimentario.
- ✓ Entregar Cumplir con los implementos de bioseguridad estipulados en el protocolo, además de realizar el seguimiento previo a la entrega de los paquetes alimentarios en la jornada pedagógica y liberada, según los horarios establecidos por la SDIS.





Calle 36 i Sur# 1-49 /Bogota
TEL 3143052214 /3209803133
fundacastilloaveso!2022@gmail.com

Powered by CamScanner



- ✓ Evitar abrir las puertas de los refrigeradores y congeladores con demasiada frecuencia. Esto afecta la calidad de la refrigeración o congelación e incrementa el consumo de energía.
- ✓ Evitar el sobrecupo en los refrigeradores y congeladores. Una sobreocupación impide la circulación del aire entre los alimentos y puede llegar a tapar las rejillas de ventilación, afectando la calidad de la refrigeración o congelación.
- ✓ Evitar introducir alimentos calientes al refrigerador o congelador. Esto afecta la temperatura interna y, por tanto, la calidad de la refrigeración o congelación e incrementa el consumo de energía.



Manipulación y preparación:



El servicio de educación inicial debe asegurar que todo el talento humano encargado de la manipulación y preparación de los alimentos haya pasado por un reconocimiento médico antes de su ingreso.



- ❖ El servicio de educación inicial debe asegurar que todo el talento humano encargado de la manipulación y preparación de los alimentos haya realizado el curso anual de capacitación sanitaria en la manipulación y preparación de alimentos, el cual no podrá ser inferior a 6 horas y debe ser impartido por personal autorizado por la Secretaría de Salud municipal. El servicio de educación inicial debe contar con los respectivos certificados de asistencia.
- ❖ El responsable de la unidad operativa debe visitar diariamente el área de manipulación y preparación de alimentos para verificar el buen estado de salud de todas las personas que laboran allí, prestando atención especial a la presencia o riesgo de enfermedades transmisibles a través de alimentos. Si detecta personas con presencia de infecciones de la piel o riesgo de enfermedades infecto-contagiosas, debe retirarlas inmediatamente del área y remitirlas al servicio de salud que corresponda.
- ❖ Utilizar un vestuario adecuado, de color claro, limpio y en buen estado de conservación.





Calle 36 i Sur# 1-49 /Bogota
TEL 3143052214 /3209803133
fundacastilloavesol2022@gmail.com

Powered by CamScanner



- El servicio de educación inicial debe proveer estos elementos al menos dos veces al año, según lo estipulado en las normas de dotación de elementos.
- Proteger la cabeza con un gorro o malla que evita la caída de cabello sobre los alimentos.
- Usar un calzado cerrado, de material resistente, lavable y de tacón bajo.
- Si es necesario el uso de guantes, estos deben ser impermeables, deben mantenerse limpios y sin roturas y deben recibir el mismo cuidado higiénico que las manos.
- Mantener las uñas cortas, sin esmalte y limpias.
- No usar relojes, pulseras, anillos, piercings o cualquier otro tipo de joya o accesorio.
- Evitar comer, beber, masticar cualquier tipo de alimento u objeto.
- Evitar estornudar, toser o escupir en cualquier parte del área de preparación de los alimentos.
- Evitar probar los alimentos con el dedo o con cuchara. Las personas encargadas de la manipulación y preparación de alimentos deben tener en cuenta que cuando se requiera la descongelación de un alimento, esta debe hacerse en el refrigerador, de un día para otro, y no a temperatura ambiente, para evitar su contaminación.
- Retirar de los refrigeradores y anaqueles sólo las cantidades requeridas. Esto evita pérdidas o reingresos de productos, que no son convenientes desde el punto de vista de su conservación e higiene.
- Un producto que haya caído al piso debe desecharse. Igual debe hacerse con los residuos que queden en las máquinas picadoras, molinos, etc.
- Las áreas de manipulación y preparación de alimentos deben limpiarse y lavarse diariamente, evitando la dispersión de polvo.
- Las basuras y residuos deben ser dispuestos en bolsas plásticas biodegradables, las cuales deben estar confinadas en recipientes con tapa y deben evacuarse una vez estén llenas





Calle 36 i Sur# 1-49 /Bogota
TEL 3143052214 /3209803133
fundacastilloaveso2022@gmail.com

Powered by CamScanner



Servido y distribución:

Como en los demás casos, el área de servido y distribución debe mantenerse limpia y desinfectada de forma permanente.

- La Fundación Social Castillo San Lucas AVESOL es la encarga de la compra de los alimentos, teniendo en cuenta la lista que envía la SDIS, en donde se da cumplimiento a la preparación de la minuta según lo establecido en cada uno de los ciclos de menú, al igual se hace entrega del paquete alimentario para la jornada pedagógica y liberada.
- El talento humano encargado de la manipulación, preparación y servido de alimentos no debe ejecutar simultáneamente otras actividades que generen riesgo de contaminación (por ejemplo, manipular dinero, manipular basuras, utilizar productos de limpieza o desinfección, etc.).
- Los productos listos para consumo deben ser servidos tan pronto se encuentren preparados para evitar riesgos de contaminación, especialmente en el caso de los alimentos más propensos al crecimiento microbiano (cárnicos, lácteos, etc.).
- Los productos listos para consumo que no se vayan a servir inmediatamente después de su preparación deben mantenerse en vitrinas, campanas plásticas u otros recipientes que garanticen su protección contra la contaminación del ambiente.
- Los alimentos deben ser servidos en platos, tazas o vasos perfectamente limpios, los cuales deben mantenerse en anaqueles limpios y protegidos hasta el momento de su utilización.
- Los alimentos deben servirse en proporciones acordes a las personas que los van a consumir, estos deben ser los que permitan la estandarización de las porciones, según grupos de edad.
- Los alimentos deben ser servidos en una presentación adecuada, agradable e inocua, incluyendo su temperatura, la cual no debe generar riesgo de quemaduras, especialmente en los más pequeños.



Calle 36 i Sur# 1-49 /Bogota
TEL 3143052214 /3209803133
fundacastilloavesol2022@gmail.com

Powered by CamScanner



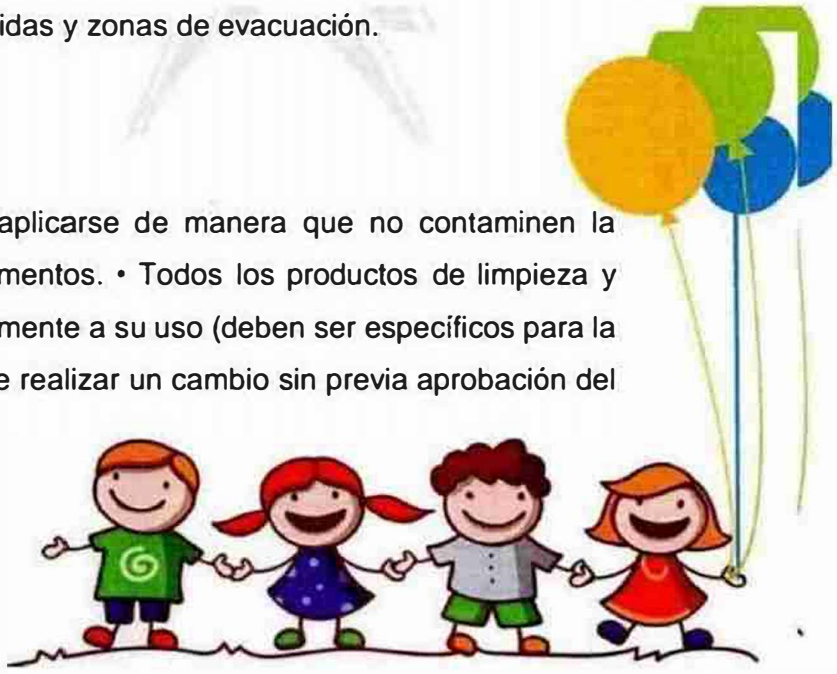
SEGURIDAD

El área de trabajo de los servicios debe ofrecer condiciones de seguridad para los trabajadores (pisos, techos, ventilación, humedad) con el fin de velar por la seguridad en el trabajo y prevenir los accidentes, así mismo se da cumplimiento a los protocolos de bioseguridad estipulados en la unidad operativa. Conviene conformar un comité interno de seguridad integrado por los trabajadores y con la participación del administrador de servicio.

- En el servicio de alimentación se contará con un número apropiado de extinguidores, de acuerdo con el área y especificaciones técnicas del fabricante. Los extinguidores serán recargados de acuerdo con lo establecido en las fechas indicadas, y su ubicación y manejo serán del conocimiento de todo el talento humano.
- Los productos químicos y otros que sean peligrosos (tóxicos o inflamables) deben almacenarse en lugares adecuados, lejos de los alimentos y del fuego.
- Las instalaciones eléctricas serán revisadas periódicamente (cada mes), dando cuenta de enchufes y conexiones defectuosas.
- El servicio de alimentación debe contar con un botiquín equipado con los elementos indispensables de primeros auxilios.
- El talento humano debe ser capacitado para actuar adecuadamente en situaciones de emergencia.
- Deben estar señaladas las salidas y zonas de evacuación.

RECOMENDACIONES

Los Productos de limpieza deben aplicarse de manera que no contaminen la superficie de los equipos y/o los alimentos. • Todos los productos de limpieza y desinfección serán aprobados previamente a su uso (deben ser específicos para la industria de alimentos); no se permite realizar un cambio sin previa aprobación del encargado del programa.



Calle 36 i Sur# 1-49 /Bogota
TEL 3143052214 /3209803133
fundacastilloavesol2022@gmail.com

Powered by CamScanner



- Los productos utilizados, como detergentes o desinfectantes, no deben estar fabricados a base de solventes tóxicos o que impartan olores a los alimentos.
- Los cepillos y escobas no deben mantenerse directamente sobre el piso, ya que tienen suciedades que puede adherirse fuertemente a las cerdas y pueden perder su forma o configuración física, lo que ocasiona daño prematuro y costo adicional por su reposición.
- Todos los productos de limpieza y desinfección se almacenarán en un lugar específico, fuera del área de proceso.
- Todos los implementos de limpieza deben mantenerse suspendidos en el aire o sobre una superficie limpia cuando no estén en uso.
- No se permite el uso de cepillos o esponjas de material abrasivo, ya que pueden dañar los equipos.
- Cuando no esté en uso la manguera de limpieza, debe enrollarse y guardarse colgada para que no esté en contacto con el piso.

Para finalizar se hace la invitación a todo el talento humano, para que este documento se convierta en un instrumento de consulta, con el propósito de que logremos implementar en nuestra practica todo lo que allí se describe garantizando una adecuada atención a las niñas y niños partiendo de BPM, de igual manera desde nuestro rol motivar a las familias para que fomenten las BPM en los hogares con el fin de continuar garantizando en las niñas y niños su derecho a una alimentación nutritiva, balanceada y que cumpla con los requerimientos básicos de las BPM

Siendo las 5:00 pm se realiza la recolección de las evidencias se elabora el acta, se recepciona las fotografías y firmas; se da por finalizada la socialización.



Elaborado por: DIANA CAROLINA DIAZ
Cargo ; DOCENTE



Calle 36 i Sur# 1-49 /Bogota
TEL 3143052214 /3209803133
fundacastilloavesol2022@gmail.com

Powered by CamScanner

NOMBRE	CARGO	FIRMA
Alejandra Rubio	Responsable del servicio	
Laura Iduarga	Profesional en la A.P.I	
Diana Milena Borrey	Profesional en atencion a la primera infancia	
Elena Cáceres	Profesional API	
Sonia Stefania perez montaña	Auxiliar API	SONIA PEREZ
Jhordan Leon	Aux Servicios Generales	Jhordan Leon
Erica yenitza Holguin	Aux de cocina	Erica
Sara matilde melo medina	manipuladora de Alimentos	Sara Melo
Nubia Perez Bardeleus	Aux Aseo e higiene	Nubia P.
Diana Diaz	Profesional en atencion en primera infancia	Diana Diaz
Guillermo Bonilla	Auxiliar Administrativo.	