ACTA N°

LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM, PARA LOS PROCESOS DE COMPRA, TRANSPORTE, RECIBO, ALMACENAMIENTO, PREPARACIÓN, SERVIDO Y/O DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS A TALENTO HUMANO

FECHA: 30 de Enero de 2025

HORA: 3:00 PM

LUGAR: Jardín Infantil Cofinanciado La Florida

TEMA: Las Buenas Prácticas De Manufactura Bpm, Para Los Procesos De Compra, Transporte, Recibo, Almacenamiento, Preparación, Servido Y/O Distribución De Alimentos A Talento Humano

ASISTENTES: Responsable del servicio, Asistente administrativo, Profesionales en atención a la primera infancia, Auxiliares en atención a la primera infancia, Manipuladoras de alimentos y Personal de aseo e higiene.

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo
2. Socialización Estándar 18
3. Talento Humano
4. Firma acta

DESARROLLO:

La profesional en atención a la primera infancia Yurany Dominguez Ibarra líder del componente de Salud y Nutrición se reúne con el equipo del Talento humano del Jardín Infantil Cofinanciado La Florida para socializar todo lo relacionado con el componente:

Teniendo en cuenta Estándar 18: Documenta las buenas prácticas de manufactura BPM, para los procesos de compra, transporte, recibo, almacenamiento, preparación, servido y/o distribución de alimentos, (según aplique), de acuerdo con la normatividad vigente.
Orientaciones para el cumplimiento del estándar

- La documentación relacionada con los procesos de compra, transporte, recibo, almacenamiento, preparación, servido o distribución de alimentos, se encuentran en medio físico o digital, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de

Salud y Protección Social o el documento que la complemente o sustituya y las orientaciones de la Secretaría Distrital de Integración Social [1]

- Dependiendo de la forma en que se ofrece la alimentación en el jardín infantil la documentación debe incluir los siguientes procesos:
    - Cuando presta servicio de alimentación directamente: compra, transporte, recibo, almacenamiento, preparación, servido o distribución de alimentos.
    - Cuando se presta servicio por parte de un tercero: compra (requisitos de selección y seguimiento del servicio de alimentos tercerizado o cátering), transporte (del alimento preparado o listo para el consumo), recibo, almacenamiento (aplica cuando el alimento preparado permanezca en el jardín infantil más de 1 hora) y servido o distribución de alimentos.
    - En los jardines infantiles que suministren formula infantil, se debe incluir los procesos para su adecuada manipulación.
- En jardines infantiles que comparten el servicio de alimentos para la atención diurna y nocturna, puede contar con la misma documentación de BPM.

Verificable

→ Documento(s) buenas prácticas de manufactura ajustado(s) a los procesos de alimentación realizados en el jardín infantil

Estándar 19: Implementa, realiza seguimiento y cuenta con la dotación necesaria para dar cumplimiento a las buenas prácticas de manufactura o manipulación de alimentos en los procesos de compra, recepción, almacenamiento, preparación y servido o distribución de alimentos (según aplique), de acuerdo con las orientaciones de Secretaría Distrital de Integración Social - SDIS y la normatividad vigente.

Orientaciones para el cumplimiento del estándar

- El personal manipulador de alimentos aplica adecuadamente las prácticas higiénicas, medidas de protección establecidas en normatividad vigente (gorro, tapabocas, uniforme de color claro, etc.) y mantiene adecuadas condiciones sanitarias en el servicio de alimentación dando cumplimiento a los documentos de BPM del jardín infantil.
- Implementar los registros de control correspondientes a cada proceso.
- Las personas que acompañen los momentos de consumo de alimentos por parte de las niñas y los niños deben implementar adecuadas practicas higiénicas (lavado de manos, **uñas cortas**, **en lo posible sin esmalte, sin joyas o accesorios**), medidas de protección (con gorro o cubre cabello y tapabocas) y seguir las recomendaciones médicas en caso de presencia de enfermedad respiratoria.

[1] Protocolo documentación e implementación de buenas prácticas de manufactura para jardines infantiles o aquel que lo complemente o sustituya

- En jardines infantiles que comparten el servicio de alimentos para la atención diurna y nocturna, se deben implementar y registrar los procesos correspondientes a los tiempos de comida ofrecidos en cada horario.
- Contar con la siguiente dotación de equipos, implementos, menaje suficiente, en buen estado, fabricados con materiales sanitarios, que no sean porosos ni absorbentes, con acabado liso y sin grietas, defectos ni otras irregularidades, para el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura de alimentos y la prestación del servicio de alimentación de acuerdo con los tiempos de comida, preparaciones ofrecidas y número de niñas y niños que reciben alimentación:
  - Menaje resistente al impacto y de fácil higienización, por cada niña o niño (cubiertos, platos, pocillo o vaso).
  - Jabón lavaloza con dispensador y esponja para lavado de elementos que deben estar en el lavaplatos.
  - Instrumentos necesarios para el control de temperatura en los equipos de refrigeración y congelación, así como para los alimentos que requieren medición de temperatura.
  - Ollas, sartenes, tablas de picar, cuchillos, estufa, mesones de fácil limpieza y desinfección.
  - Equipos e implementos necesarios para la preparación según los alimentos ofrecidos: estufas, licuadora, hornos, etc.
  - Equipos de refrigeración y congelación con capacidad suficiente y en buen estado de funcionamiento.
  - Alacenas, estantes y gabinetes de fácil limpieza y desinfección, en buen estado y suficientes para el almacenamiento de alimentos.
  - Elementos estandarizados y demás implementos necesarios para la recepción, pre-alistamiento y servido de alimentos: Gramera y básculas.
  -

Verificables

→ Registros de control de los procesos establecidos en el o los documentos de buenas prácticas de manufactura del jardín infantil.

→ Evidencia de adecuadas prácticas de manipulación, preparación, almacenamiento y servido de alimentos en el jardín infantil de acuerdo a los procesos implementados.

→ Dotación de equipos, implementos, menaje suficiente y en buen estado.

Orientaciones transversales para el cumplimiento de los estándares 20, 21 y 22:

- Los requisitos para la documentación e implementación de la minuta de alimentos, la cual contiene la minuta patrón, ciclo de menús y análisis del aporte nutricional, aplican para los jardines infantiles que prestan el servicio de alimentación o refrigerios de forma directa o a través de un tercero. No aplica para la alimentación entregada por las familias para ser

consumida en el jardín infantil privado ya que en ese caso establecen acuerdos de corresponsabilidad y se brindan las recomendaciones de alimentación saludable como parte del estándar de fortalecimiento del rol cuidador y protector de las familias y cuidadores.

- Los documentos minuta patrón, ciclo de menús y análisis del aporte nutricional, deben contener las siguientes especificaciones: Nombre completo y número de matrícula del profesional en Nutrición y Dietética que lo elaboró. En los casos de los jardines infantiles que implementen la minuta de alimentos elaborada por Secretaría Distrital de Integración Social, no es necesario que cuente con la firma del profesional, ya que estos documentos cuentan con fecha de elaboración y la dependencia responsable.
- Los jardines infantiles privados deben planear e implementar la minuta de alimentos de acuerdo con las particularidades de la población que atiende dando cumplimiento a las orientaciones de los estándares de calidad; sin embargo, pueden implementar la minuta de alimentos planeada para jardines infantiles públicos por la Secretaría Distrital de Integración Social, sin realizar ninguna modificación en su contenido. Los documentos completos junto con lista de intercambios los puede obtener con el equipo de fortalecimiento técnico de la Subdirección para la Infancia de la SDIS en el correo asesoría.tecnica@sdis.gov.co
- La planificación y suministro de alimentos debe dar cumplimiento a los documentos técnicos relacionados con alimentación infantil saludable emitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social y el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF y lo establecido en los los documentos técnicos de la Secretaría Distrital de Integración Social.[2]
- Los jardines infantiles deben promover, apoyar y proteger la lactancia materna exclusiva y a libre demanda para niñas y niños menores de 6 meses y hasta los dos (2) años y más en forma complementaria, para ello es necesario consultar e implementar el protocolo de la Secretaría Distrital de Integración Social[3]
- Los documentos de la minuta de alimentos deben estar elaborados de acuerdo con los tiempos de comida a ofrecer y las edades de las niñas y niños en atención en el jardín infantil, para cada uno de los grupos de edad: 0-2 meses 29 días; 3-5 meses 29 días; 6-8 meses 29 días; 9-11 meses 29 días; 1 año a 2 años11 meses; 3 a 5 años 11 meses.
- Las preparaciones y menús deben cumplir con características como combinación de color, sabor, textura y variedad.
- Se debe limitar el uso de alimentos ultra procesados con alto contenido de azúcar, edulcorantes, sodio, grasas saturadas y grasas trans en la planeación de la minuta de alimentos. No se permitirá incluir como alimento proteico de origen animal, alimentos embutidos como salchicha, jamón, etc.

[2] Protocolo promoción alimentación infantil saludable en niñas y niños de 6 meses a 5 años en jardines infantiles públicos, privados y casas de pensamiento intercultural o aquel que lo complemente o sustituya.
[3] Protocolo promoción, protección, apoyo y defensa de la lactancia materna en jardines infantiles públicos, privados y casas de pensamiento intercultural o aquel que lo complemente o sustituya.

- Para la alimentación complementaria de las niñas y niños de 6 meses a 1 año de edad, se recomienda no agregar sal, condimentos artificiales, azúcar, miel y endulzantes de cualquier tipo a las preparaciones.
- En jardines infantiles públicos nocturnos se ofrecerán los tiempos de comida según la permanencia en el servicio, las onces solo deben ser suministradas a las niñas y niños que no asisten a jardín infantil público diurno.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma

Anexos:

Elaboró: Yurany Dominguez Ibarra

Evidencias fotográficas





