ACTA N°

FECHA: Bogotá D.C., 20 DE FEBRERO DEL 2025

HORA: 8:00 AM- 10:00 PM

LUGAR: JARDIN INFANTIL DIURNO COFINANCIADO CARACOLI

TEMA: SOCIALIZACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA MANIPULACIÓN A LA HORA DE LA ALIMENTACIÓN AL TALENTO HUMANO.

ASISTENTES: ABAJO FIRMANTES

ORDEN DEL DÍA:

1. OBJETIVO
2. DESARROLLO
3. OBSERVACIÓN

DESARROLLO:

1. OBJETIVO

Realizar seguimiento y acompañamiento a los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de alimentos, en las unidades operativas de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS) donde se ofrecen apoyos alimentarios para contribuir con el adecuado funcionamiento del servicio de alimentación y adecuadas condiciones higiénico-sanitarias.

~~2.~~ DESARROLLO

Buenas prácticas de manufactura: son los principios básicos y prácticos 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 en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción

Socializar las normas y procedimientos que debe cumplir el personal manipulador de alimentos en las unidades operativas de la SDIS, garantizando la seguridad e higiene en la

Powered by CamScanner

manipulación de los alimentos.

TEMAS SOCIALIZADOS

2.1 Estado de Salud del Personal

- Todo manipulador debe contar con certificación médica anual.
- Se realizarán controles médicos adicionales tras ausencias por infecciones.
- No pueden manipular alimentos personas con enfermedades transmisibles, heridas infectadas o diarrea.

2.2 Educación y Capacitación

- Se exige formación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) e higiene.
- La capacitación debe ser continua, con un mínimo de 10 horas anuales.
- La empresa debe garantizar y supervisar la formación del personal.

2.3 Plan de Capacitación

- Debe incluir metodología, duración, responsables, cronograma y temas.
- Se evaluará su impacto a través del desempeño del personal y las condiciones sanitarias.

2.4 Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección

- Obligatorio el lavado frecuente de manos y el uso de vestimenta adecuada (colores claros, sin botones, sin bolsillos superiores).
- Uso de tapabocas, mallas para el cabello y restricción de accesorios personales.
- Prohibido comer, beber, fumar o usar dispositivos móviles en áreas de manipulación.
- Control de higiene en áreas de almacenamiento, preparación y servicio de alimentos.

2.5 Restricciones para Personal con Enfermedades

- No pueden manipular alimentos personas con afecciones infecciosas, heridas o enfermedades gastrointestinales.
- Se debe informar inmediatamente al supervisor ante cualquier síntoma de riesgo.

3. Compromisos y Responsabilidades

- Cada manipulador es responsable de cumplir con las normas de higiene y seguridad.

Powered by CamScanner

- Supervisores verificarán el cumplimiento de los requisitos de salud y capacitación.
- Se realizarán controles periódicos para asegurar la implementación de las medidas.

3. OBSERVACIONES: SE SOCIALIZA ACTA CON LA RESPONSABLE DE LA UNIDAD OPERATIVA.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Brindar capacitación y acompañamiento continuo	Encargado por la responsable del servicio	Según corresponda y teniendo en cuenta la periodicidad de cada programa. Durante la ejecución del año de vigencia del contrato establecido para las acciones de la unidad operativa

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día

Powered by CamScanner

	ASOCIACIÓN GENERADORA DE BIENESTAR SHOW KIDS NIT: 83012219-6		
	DEPARTAMENTO PEDAGÓGICO PRIMERA INFANCIA FORMATO ACTA	CÓDIGO	P.PI.FT.003
		FECHA	15/11/16
		VERSIÓN	24/12/16
		PÁGINA	Página 1 de 4

ASISTENCIA

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	FIRMA
[illegible]	RESPONSABLE DEL SERVICIO	
[illegible]	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	
Jaime Eduardo Rodriguez	P. ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	
Marcela Rodriguez	P. ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	Marcela R.
Lina Maria Vargas	P. ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	Lina Vargas.
Laura Vanessa Peluso	P. ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	
Gina Montes	P. ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	
Gilma Yanet Montaño	P. ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	Yanet Montaño.
Leidy Vanessa Cuesta	P. ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	Vanessa Cuesta
Maribel Ortiz S.	A. ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	
	A. ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	
	PERSONAL ASEO E HIGIENE	
Heidy Lorena Rojas	PERSONAL ASEO E HIGIENE	Lorena Rojas
Verbalca Cardona	PERSONAL ASEO E HIGIENE	Verbalca Cardona
Ingrid Tatiana Rojas	PERSONAL DE ALIMENTOS	Tatiana R
Diana Isabel Martinez	PERSONAL DE ALIMENTOS	Diana M.
	PERSONAL DE ALIMENTOS	

Powered by CamScanner