ACTA N°

FECHA: Bogotá, 04 abril de 2025

HORA: 03:30 p.m. -

LUGAR: Jardín Infantil Cofinanciado Celestin Freinet Rincón

TEMA: Buenas Practicas de Manufactura

ASISTENTES: responsable del servicio, personal manipulador de alimentos y servicios generales.

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo

2. Socialización practicas BPM.

DESARROLLO:

1. Saludo: La responsable del servicio da la bienvenida a los participantes de la reunión e indica que esta capacitación se hace con el fin de fortalecer las buenas prácticas de manufactura durante la prestación del servicio en la unidad operativa.

2. Socialización practicas BPM: Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) se implementan en la unidad operativa con el fin de prevenir contaminación de los alimentos que se suministran a los niños y a las niñas, en este contexto, las BPM garantizan que las instalaciones, los equipos y los procesos relacionados con la preparación y distribución de alimentos, limpieza y seguridad se gestionen adecuadamente para proteger la salud y el bienestar de los niños y las niñas.

A continuación, se presentan las principales áreas donde las BPM se aplican dentro de la unidad operativa:

1. Manipulación de alimentos

Higiene personal del personal de cocina: Los colaboradores que manipulan alimentos deben mantener una higiene estricta (lavado de manos, uso de tapabocas, gorros, etc.).

Condiciones de almacenamiento: Los alimentos deben almacenarse a temperaturas adecuadas, separados por categorías (productos frescos, secos, congelados) para evitar la contaminación cruzada.

Preparación de alimentos: Uso de superficies limpias y desinfectadas, utensilios de cocina higienizados, y técnicas de cocción que aseguren la inocuidad de los alimentos.

Distribución de alimentos: Los alimentos deben servirse en condiciones higiénicas, con utensilios adecuados y en recipientes que garanticen la integridad de las porciones, las profesionales y auxiliares que distribuyen los alimentos deben garantizar la adecuada higiene para ello y del mismo modo hacer uso de gorro y tapabocas.

2. Limpieza y desinfección

Instalaciones: Las áreas comunes, baños, cocinas, y espacios de recreación deben limpiarse y desinfectarse regularmente con productos adecuados y según un cronograma.

Materiales y juguetes: Deben desinfectarse periódicamente para prevenir la propagación de enfermedades.

Residuos: Gestión adecuada de los residuos, asegurando que los desechos orgánicos e inorgánicos se manejen de manera diferenciada.

3. Mantenimiento de instalaciones

Infraestructura: Las áreas físicas deben mantenerse en buen estado, libres de riesgos como superficies rotas, esquinas filosas o suelos resbaladizos.

Equipos: Los equipos de cocina, refrigeración y almacenamiento deben estar en condiciones óptimas de funcionamiento para garantizar la seguridad alimentaria y prevenir accidentes.

4. Capacitación del personal

Todo el personal involucrado en la manipulación de alimentos o el mantenimiento de la infraestructura debe estar capacitado en temas de higiene, seguridad, y manejo adecuado de equipos y materiales.

5. Control de plagas

Se deben implementar medidas preventivas para evitar la presencia de plagas, como insectos o roedores, dentro de las instalaciones del jardín infantil, mediante el control físico (sellado de grietas, uso de mosquiteros) y la fumigación controlada.

6. Documentación y seguimiento

Es fundamental llevar un registro detallado de los procedimientos de limpieza, control de alimentos, desinfección y mantenimiento para garantizar el cumplimiento de las BPM.

El cumplimiento de estas buenas prácticas contribuye no solo a la salud de los niños y las niñas, sino también a crear un ambiente seguro y saludable que favorezca su desarrollo integral,

Anexos:



Elaboró: Maricela Rojas

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 0 Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020 Página: 1 de 1

Tema: Buenas prácticas de manufactura Lugar: JIC Celestin Freinet Rincón Fecha y hora: 04.04.2025 3:30pm

1	MARIA CRISTINA PATIÑO	1063489066	J.I.C FREINET RINCÓN	MANIPULADOR ALIMENTOS	mariacristinapatiño1@gmail.com	3125539023	
2	MARTHA ORTIZ	52265839	J.I.C FREINET RINCÓN	MANIPULADOR ALIMENTOS	Gonzalez11ortiz@gmail.com	3204156237	
3	LUZ ELENA MARTINEZ	45524375	J.I.C FREINET RINCÓN	MANIPULADOR ALIMENTOS	Luzemart.mart@gmail.com	3007258585	
4	DINA MARCELA VELOTH	1007712844	J.I.C FREINET RINCÓN	SERVICIOS GENERALES	velothdina@gmail.com	3003586563	
5	DORA OCHOA LEANDRO	51848756	J.I.C FREINET RINCÓN	SERVICIOS GENERALES	Dorita1025@hotmail.com	3133513483	
6	LICCETE FORERO	52831831	J.I.C FREINET RINCÓN	SERVICIOS GENERALES	Liccethguzman14@gmail.com	3194085643	

Powered by CamScanner