ACTA

FECHA: Bogotá 20 junio 2025

HORA: 03:00 pm a 03:30 pm

LUGAR: Jardín Infantil Antón Pirulero

TEMA: Sociabilización BPM: procesos de compra, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servido o distribución de alimentos.

ASISTENTES: Responsable de la Unidad Operativa, Apoyo administrativo, personal servicios generales, personal servicio de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

1. Contextualización.
2. Acuerdos y compromisos.
3. Cierre.

DESARROLLO:

1. CONTEXTUALIZACIÓN

Para iniciar este encuentro, se da la bienvenida al equipo de trabajo requerido, donde se les indica que se hará una socialización respecto a todos los pasos que se incluyen en el inicio, procurando aclarar dudas o preguntas que se puedan generar.

- PROCESO DE COMPRA

Los alimentos que se compran para la disposición en el jardín vienen de proveedores abalados por la Secretaría de Integración Social, quien en su etapa de alistamiento reprueba o aprueba si están capacitados para ser los encargados de este proceso. Especialmente que cuenten con los conceptos sanitarios vigentes. El listado de los alimentos que cumplan con la minuta está a cargo de la responsable de la unidad operativa, quien considera la cantidad de niños y niñas, más el gramaje, para solicitar únicamente lo necesario cada semana sin falta.

Powered by CamScanner

- PROCESO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

La empresa que se encarga de transportar los alimentos hasta el jardín infantil cuenta con un concepto sanitario vigente, además de contar con transporte adecuado para esto, que mantenga las proteínas refrigeradas, y los demás alimentos tengan el ambiente adecuado para que no se genera contaminación cruzada o ningún tipo de contaminación. Estos camiones vienen con personal cualificado para la manipulación de los alimentos y los periodos de tiempo que duran los mismos en trayectos.

Se encuentran establecidos procedimientos para: seleccionar los alimentos y sus ingredientes con el fin de separar todo lo material que manifiestamente no sea apto para el consumo humano, eliminar de manera higiénica toda materia rechazada y proteger los alimentos y los ingredientes para alimentos de la contaminación de plagas o de contaminantes químicos, físicos o microbiológicos, así como de otras sustancias objetables durante la manipulación, el almacenamiento y el transporte.

Deberá tenerse cuidado en impedir, en la medida en que sea razonablemente posible, el deterioro y la descomposición, aplicando medidas como el control de la temperatura y la humedad y/u otros controles.

- RECEPCIÓN

Se hace revisión de la temperatura de los alimentos que necesariamente son refrigerados, así como, revisión de todos los demás alimentos, para verificar que cumplan con las características necesarias preparación. También se hace una verificación de las cantidades, que sean exactas, y se hace uso de una estiva debajo de las canastillas, evitando así el contacto con el piso.

- ALMACENAMIENTO

En este paso, se realiza la clasificación de alimentos, asegurándose de retirar y dar de baja algún alimento que no cumpla con las condiciones requeridas, en este caso, solicitando la reposición inmediata de este alimento. Los alimentos almacenados tienen una durabilidad de máximo una semana, y se dispone de ellos siguiendo la minuta establecida desde Secretaría de Integración Social.

Algunos de los alimentos se congelan, si es necesario, otros usan refrigeración y otros pueden estar en contacto con el ambiente, siempre y cuando sea un espacio higienizado, innocuo y protegido, como es el caso de algunas frutas. Las manipuladoras de alimentos

Powered by CamScanner

se encargan de realizar la rotación de alimentos para evitar que se guarde algo durante mucho tiempo.

- PREPARACIÓN

Se hace un prealistamiento de los alimentos, se ubican en la cocina, que debe estar higienizada y con las condiciones adecuadas, además de contar con una distinción de cada uno de los utensilios que se usan para este proceso. Las manipuladoras de alimentos, el personal calificado para esta labor, cumplen con todos los cuidados higiénicos que se necesitan, además de respetar los procesos de cada comida, evitando así la contaminación cruzada.

- SERVIDO O DISTRIBUICIÓN DE LOS ALIMENTOS

Se desinfectan los mesones y superficies sobre los cuáles se va a realizar el servido de la comida, además de limpiar adecuadamente los recipientes como: plato, cucharas, vasos, pocillos, etc. Las porciones se sirven de acuerdo con el gramaje indicado para cada edad, que se especifica en los documentos relacionados, y se entrega en la mesa de los niños por las manipuladoras de alimentos de la unidad, siendo responsabilidad de la docente el acompañamiento del consumo de este por parte de los niños y niñas. Así mismo se encargan de recoger y retirar la loza y los desperdicios de comida o mayormente conocido como "descomide".

2. ACUERDOS Y COMPROMISOS

Se acuerda con el equipo de trabajo que se realizarán los cuidados necesarios para llevar a cabo y cumplir a cabalidad con lo socializado, que no solo ayuda, sino mejora la calidad de la atención ofrecida a los niños y niñas. Adicional a esto, nos comprometemos a respetar, cuidar y continuar fortaleciendo los procesos realizados en torno a este componente, no solo desde lo pedagógico, sino desde lo personal y lo humano.

3. CIERRE

Se da cierre a esta capacitación y socialización, definiendo que lo que se recordó y aprendió durante este encuentro, debe ser implementado en todo momento durante el desarrollo de las jornadas, no solo desde lo pedagógico, sino desde todos los ámbitos. Se programará la siguiente socialización dependiendo de los cronogramas establecidos para este periodo.

Compromisos:

Powered by CamScanner

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Aplicar los conocimientos abordados	Talento humano	Año 2025

Anexos:



Elaboró: Angie Johanna Mendoza

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO O TIPO DE VINCULACIÓN	DEPENDENCIA	FIRMA
Lady Dayana González	Responsable	JIC Antón Pirulero	
Anggie Cárdenas	Auxiliar administrativo	JIC Antón Pirulero	
Angie Mendoza	Profesional de atención a la primera infancia	JIC Antón Pirulero	
Carmenza Medina	Servicios Generales	JIC Antón Pirulero	
Jenny Daza	Servicios Generales	JIC Antón Pirulero	
Ana Aponte	Servicios Generales	JIC Antón Pirulero	
Leidy Chiquillo	Servicios de Alimentos	JIC Antón Pirulero	
Angelica Acosta	Servicios de Alimentos	JIC Antón Pirulero	
Yohana Bonilla	Servicios de Alimentos	JIC Antón Pirulero	

Powered by CamScanner