ACTA N°

FECHA: Bogotá, 18 de Julio 2025

HORA: 8:00 am– 9:00 am

LUGAR: Jardín Infantil cofinanciado Castillo San Lucas- Emma y Antonio.

TEMA: Cualificación a talento humano en: Manipulación, preparación y distribución de alimentos.

ASISTENTES: Valerie Guerrero González – Nutricionista

Talento Humano

ORDEN DEL DÍA:

1. Introducción
2. Objetivo
3. Desarrollo de los temas

DESARROLLO:

1. De acuerdo a los establecido en los Estándares Técnicos para la Calidad de la Educación Inicial del Componente de Familias, Comunidades y Redes y el Componente de Salud y Nutrición; Así como los protocolos y memorandos establecidos por la SDIS. Se realiza la socialización al talento humano de la unidad operativa, del plan de saneamiento básico y el manual de BPM.

Para ello, Inicialmente se realiza la preparación de la temática a tratar partiendo de lo consignado en los documentos: Formatos y protocolos sobre el PSB, las etapas de manual del BPM, y el memorando 12410 emitido el 14/11/2023.

2. Objetivo: Socializar al talento humano de la unidad operativa las actualizaciones realizadas en lo referente a manipulación, preparación y distribución de alimentos, consignados en el PSB, el manual de BPM, así como los memorandos asociados a estos procesos.

3. Desarrollo de los temas: Posteriormente, se realiza el desarrollo se los temas que se describen a continuación:

   - Plan de saneamiento básico

Con apoyo de una presentación se recuerda a los participantes la importancia de conocer el documento y velar por su respectivo cumplimiento, puesto que es responsabilidad de todas las personas mantener en adecuado estado de limpieza y orden los diferentes espacios de la unidad operativa, con el fin de garantizar una adecuada prestación del servicio. Por lo tanto, se procede a socializar los 4 programas del PSB.

1.Limpieza y desinfección: Iniciando por compartir los conceptos y diferencias de limpieza, el cual se basa en eliminar los contaminantes visibles y desinfección la cual se encarga de eliminar microorganismos no visibles. Este programa minimiza los riesgos de propagación de enfermedades en las zonas de la unidad de servicio.
Se socializan los protocolos dispuestos en el documento para limpiar teniendo en cuenta la diferenciación de espacios, tales como salones, baños, pisos y paredes; de igual forma se socializa la tabla de diluciones del agente desinfectante, que para el caso se trabajara con hipoclorito de sodio al 5.25% y el método de desinfección también con la diferenciación por cada área.

Este es el programa en el que las agentes educativas tienen mayor injerencia pues son estas las encargadas de dichas actividad previo inicio y posterior finalización de los encuentros educativos. Dado que se debe llevar el registro diario de las actividades, se socializa el formato, el cual estará dispuesto en cada piso de la unidad y se concertó la metodología para su diligenciamiento.

2.Programa integral de control de plagas: Para el control de plagas en la unidad se utilizan dos métodos los cuales también son verificables mediante un formato ligado al programa anterior,

uno de ellos es la barrera física en donde se comprueba el estado de los angeos, aberturas de puertas con el exterior, rejillas de sifones, uniones herméticas entre piso y pared y pared y techo, etc. Todas las barreras que minimicen el ingreso y/o asentamientos de alguna plaga en la unidad de servicio; por otro lado, se encuentran las barreras químicas, concernientes a la fumigación que se debe realizar 1 vez al semestre con agentes químicos, esta se encuentra cargo de la EAS.

3.Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos: Se socializa la clasificación de residuos de acuerdo con su grado de descomposición: Biodegradables, que son aquellos que se descomponen y pueden ser reutilizados en diferentes cadenas de producción y los No biodegradables, los cuales requieres largos periodos de tiempo para su utilización o convertirse en carbono aprovechable.

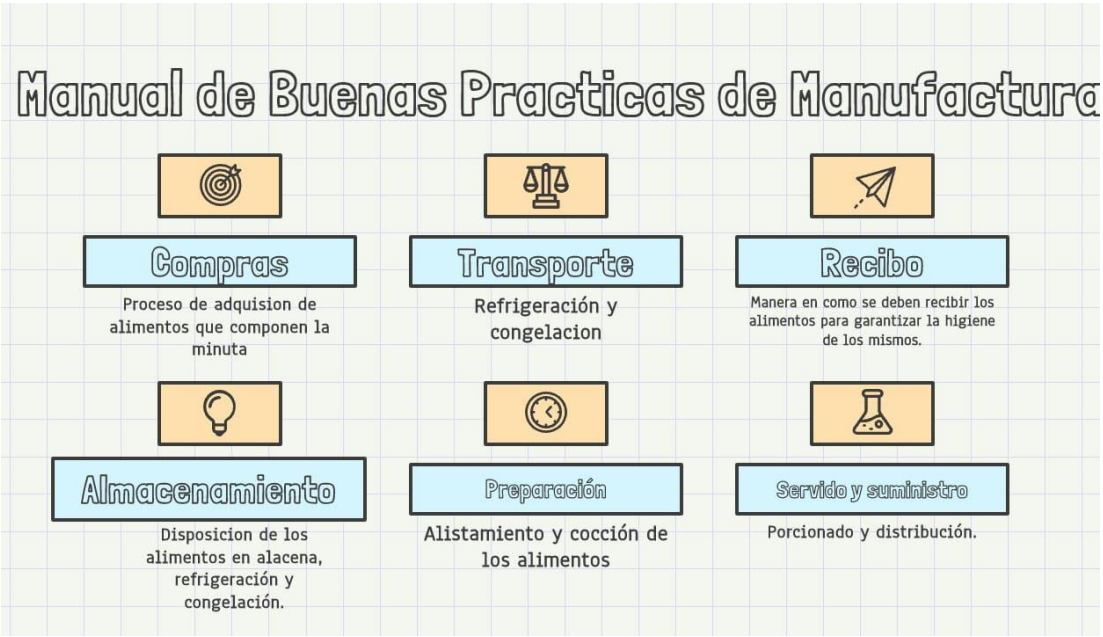
Una vez socializada la clasificación se habla sobre la Resolución 2184 de 2019 y su código de bolsa de colores para la clasificación de los residuos encontrando:
Negra: Residuos no aprovechables u ordinarios como papel higiénico, empaques metalizados, residuos del barrido, entre otros.
Verde: Residuos orgánicos como restos de alimentos, cascaras y fruta en descomposición
Blanca: Residuos aprovechables o reciclables como papel, cartón, vidrio…

4.Abastecimiento de agua potable: El presente programa es el que menos intervención tiene por parte de los colaboradores de la unidad de servicio, puesto que describe los tanques de almacenamiento de agua en la unidad y la periodicidad con los que se deben lavar y desinfectar la cual es de 1 vez al semestre. De igual forma se socializa el plan de contingencia en caso de que no haya suministro de agua potable a la unidad y se socializan algunas practicas para minimizar el desperdicio de agua dentro de la operación.

- Manual de Buenas prácticas de manufactura:

Para la socialización del manual de BPM elaborado para la unidad operativa por la responsable del servicio, se realiza la socialización se socializa cada uno de los momentos que conforman el manual, de acuerdo a los instructivos establecidos por la SDIS en relación a las buenas prácticas de manufactura:

- Instructivo de recepción de alimentos FOR –PSS- 012
- Instructivo de almacenamiento de alimentos FOR –PSS- 013
- Instructivo de preparación de alimentos FOR –PSS- 014
- Instructivo de servido y distribución de alimentos FOR –PSS- 015



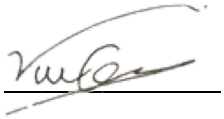
- Calidad e inocuidad de los alimentos

Se revisan las condiciones mínimas de calidad que deben cumplir los alimentos de fruver y abarrotes para ser suministrados a los niños y niñas beneficiarios de la unidad operativa. Esto como parte de los compromisos adquiridos el día 4de julio de 2025, como resultado del proceso de revisión de paquetes alimentarios de la jornada liberada. Esto, teniendo en cuenta que los alimentos entregados en los paquetes mencionados, no cumplían con las condiciones de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad vigente.



Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Valerie Guerrero González	Nutricionista	Infancia	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTION DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Codigo: FOR-GD-023	
Version: 1	
Fecha: Memo 20230238643 - 14/08/2023	
Pagina: 1 de 1	

1. Tema: Manipulación, preparación y distribución de alimentos. 2. Lugar: J.I Emma y Antonio 3. Fecha y hora: 18/07/2025 - 8:00 AM.

4. ítem	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	Yoseidy Barrera	1023891951	Emma y Antonio	Auxiliar Primera Infancia	Contratista	Josbleidy815@gmail.com	3209558251	
2	Luisa Fernanda Blandón Correa	1033725264	Emma y Antonio	Profesional en atención primera INFANCIA	Contratista	luisablandon9@hotmail.es	3102907297	
3	María Nohemí Ayala Parodi	53140172	Emma y Antonio	Auxiliar Primera Infancia	Contratista	nohemiayala@hotmail	3163345660	
4	Adriana Patricia Buitrago	23653773	Emma y Antonio	Profesional en atención P.I	Contratista	adrianab26@hotmail.com	3158088733	
5	Nicolas Stiven Beltran	1003652188	Emma y Antonio	Auxiliar de Servicios Generales	Contratista	nicolasstivenbeltranbanos@gmail.com	3244801789	
6	Carmenza Ballen Pinzón	53177224	Emma y Antonio	Auxiliar de Serv. Generales	Contratista	carmenza7128@hotmail.com	3702501049	
7	Leidy Yelena Díaz Alvarez	1013649999	Emma y Antonio	Profesional en atención P.I	Contratista	lemidial@hotmail.com	3142490150	
8	Eggie Mirade Fagre Petro	1024517882	Emma y Antonio	Psicóloga en atención API	Contratista	mirelafagre@hotmail.com	3193844775	
9	Luz Marina Leal	65744166	Emma y Antonio	Profesional en atención primera infancia P.I	Contratista	luzmaleca@hotmail.com	3208124178	
10	Isabel Cristina Zapata C.	65707607	Emma y Antonio	Profesional en atención primera P.I	Contratista	juanse0108@gmail.com	3115459681	
11	Nidia Patricia Martinez R	52704820	emma y antonio	Personal de Alimentos	Contratista	patycaro7966@gmail.com	3124703762	
12	Yuri Carolina López P	1012335491	Emma y Antonio	PAPI	Contratista			
13	Wilson Yesid Pacheco C.	79734513	Emma y Antonio	nutrición	Contratista	ydpwilpa@Hotmail.com	3114003505	
14	Cristian Daniel Gonzalez C	1000729592	Emma y Antonio	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	Daniel0602@gmail.com	3015074074	
15	Xiomara Teresa Penna Marea	1020761896	Emma y Antonio	P.A.P.I	Contratista	Xiomaapenna@gmail.com	3112555006	
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								
26								

Tratamiento de datos personales. Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

Powered by CamScanner