Fundación Social
Sembrando Camino
El servicio, una forma de vida

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

ACTA DE SOCIALIZACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

COMPONENTE BIENESTAR INTEGRAL

TALENTO HUMANO DEL JARDIN INFANTIL SEMBRANDO CAMINO

FECHA: 15 de agosto de 2025

LUGAR: Jardín Infantil Sembrando Camino.

ASISTENTES: Padres de familias - Talento Humano Del Jardín Infantil Sembrando Camino.

TEMA: Servido de alimentos

DOCENTE RESPONSABLE: Shirly Ortiz castro

FIRMA: Shirly Ortiz castro.

OBJETIVO: Socializar el documento de Buenas Prácticas de Manufactura con el talento humano y las familias del jardín, promoviendo la apropiación de prácticas responsables en el servido de alimentos, con el fin de fortalecer una cultura de salud, cuidado y prevención desde la primera infancia, a través del diálogo, la reflexión colectiva y el compromiso compartido.

DESARROLLO:

Como parte de nuestra estrategia para socializar el documento de Buenas Prácticas de Manufactura, reafirmamos nuestro compromiso con la creación de espacios participativos que impulsen el diálogo, la reflexión y el aprendizaje colectivo, con el objetivo de fortalecer el cuidado de la salud y el bienestar integral de niñas y niños. Esta labor se enmarca dentro de la promoción de hábitos de vida saludables desde los primeros años de vida, reconociendo que cada acción cotidiana influye significativamente en su desarrollo.

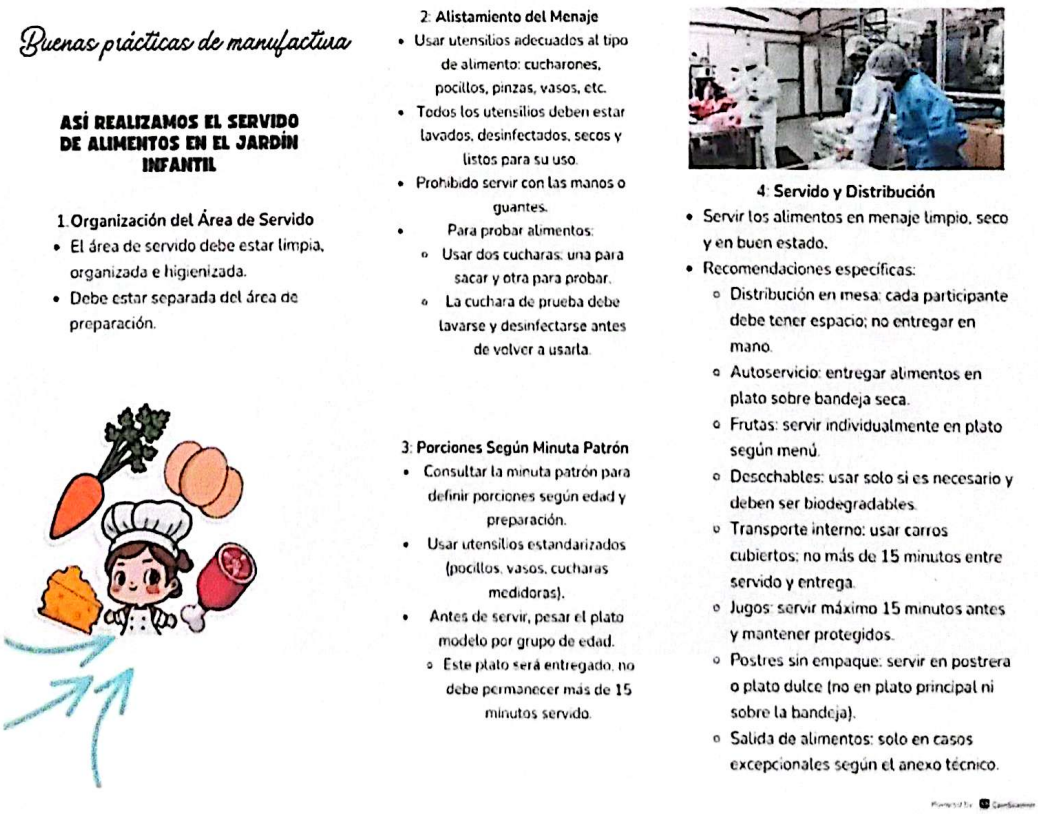
Estamos convencidos de que cuidar la salud comienza por conocer y adoptar prácticas responsables que garanticen ambientes limpios, seguros y adecuados para el crecimiento pleno de la infancia. En este sentido, las Buenas Prácticas de Manufactura se posicionan como una herramienta esencial para asegurar que los

Powered by CamScanner

procesos de manipulación de alimentos, limpieza de espacios y disposición de residuos se lleven a cabo con altos estándares de calidad y responsabilidad.

En esta ocasión, hemos compartido con nuestro equipo de trabajo un folleto físico, y con las familias, a través de la plataforma WhatsApp, un material informativo sobre las Buenas Prácticas de Manufactura aplicadas en el servicio de alimentos. Este material incluye temas como el control del peso de los alimentos y las muestras testigo, prácticas que forman parte de nuestra rutina diaria en el jardín. El folleto fue diseñado para comunicar de manera clara y accesible los cuidados y lineamientos que seguimos, resaltando el valor de cada persona en esta cadena de protección y bienestar.

Confiamos en que este recurso sirva como punto de partida para generar conversaciones en casa, fomentar una conciencia compartida y fortalecer el vínculo entre familia y jardín, en la construcción conjunta de una cultura basada en la salud, el cuidado y la prevención.



Buenas prácticas de manufactura

ASÍ REALIZAMOS EL SERVIDO DE ALIMENTOS EN EL JARDÍN INFANTIL

1. **Organización del Área de Servido**
- El área de servido debe estar limpia, organizada e higienizada.
- Debe estar separada del área de preparación.

2: **Alistamiento del Menaje**
- Usar utensilios adecuados al tipo de alimento: cucharones, pocillos, pinzas, vasos, etc.
- Todos los utensilios deben estar lavados, desinfectados, secos y listos para su uso.
- Prohibido servir con las manos o guantes.
- Para probar alimentos:
  - Usar dos cucharas: una para sacar y otra para probar.
  - La cuchara de prueba debe lavarse y desinfectarse antes de volver a usarla.

3: **Porciones Según Minuta Patrón**
- Consultar la minuta patrón para definir porciones según edad y preparación.
- Usar utensilios estandarizados (pocillos, vasos, cucharas medidoras).
- Antes de servir, pesar el plato modelo por grupo de edad.
  - Este plato será entregado, no debe permanecer más de 15 minutos servido.

4: **Servido y Distribución**
- Servir los alimentos en menaje limpio, seco y en buen estado.
- Recomendaciones específicas:
  - Distribución en mesa: cada participante debe tener espacio; no entregar en mano.
  - Autoservicio: entregar alimentos en plato sobre bandeja seca.
  - Frutas: servir individualmente en plato según menú.
  - Desechables: usar solo si es necesario y deben ser biodegradables.
  - Transporte interno: usar carros cubiertos; no más de 15 minutos entre servido y entrega.
  - Jugos: servir máximo 15 minutos antes y mantener protegidos.
  - Postres sin empaque: servir en postrera o plato dulce (no en plato principal ni sobre la bandeja).
  - Salida de alimentos: solo en casos excepcionales según el anexo técnico.

Powered by CamScanner

Fundación Social
Sembrando Camino
El servicio, una forma de vida

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS TALENTO HUMANO

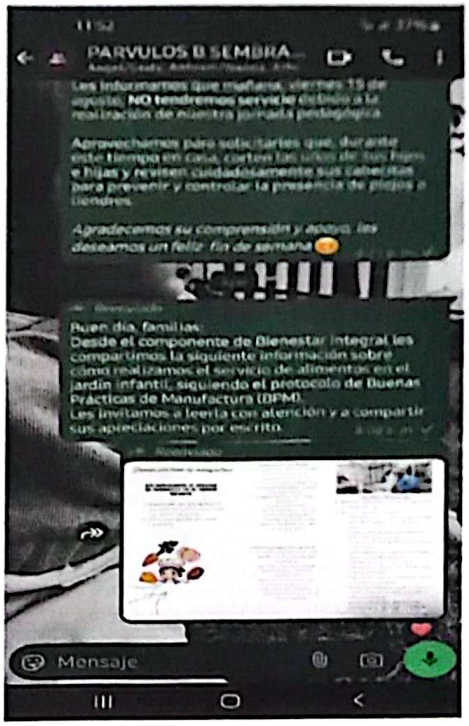


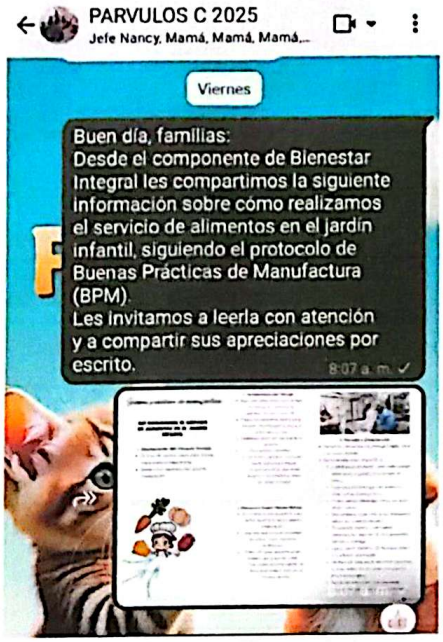
Powered by CamScanner

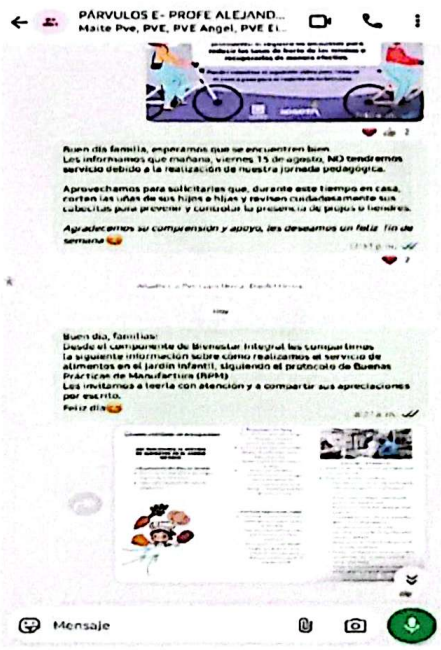
Fundación Social
Sembrando Camino
El servicio, una forma de vida

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS FAMILIAS

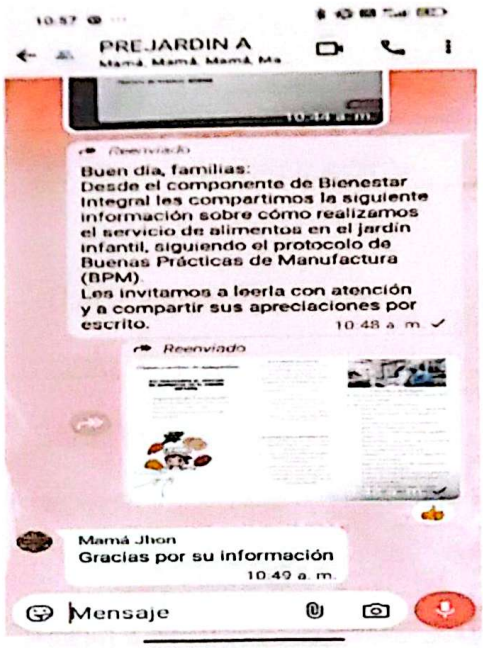


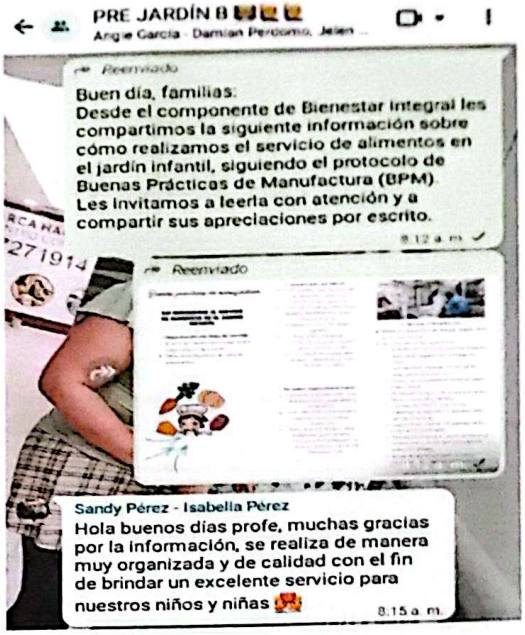


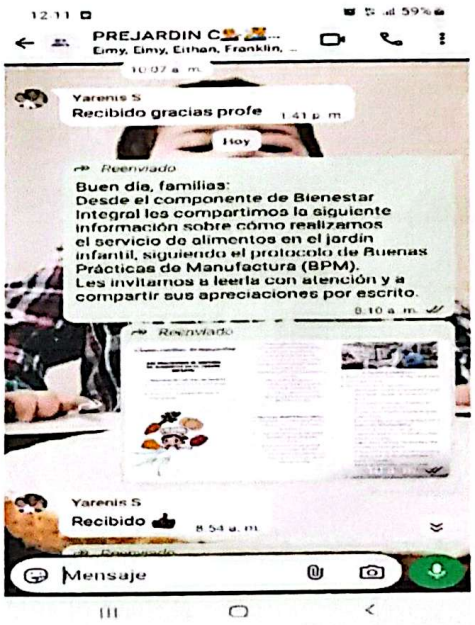


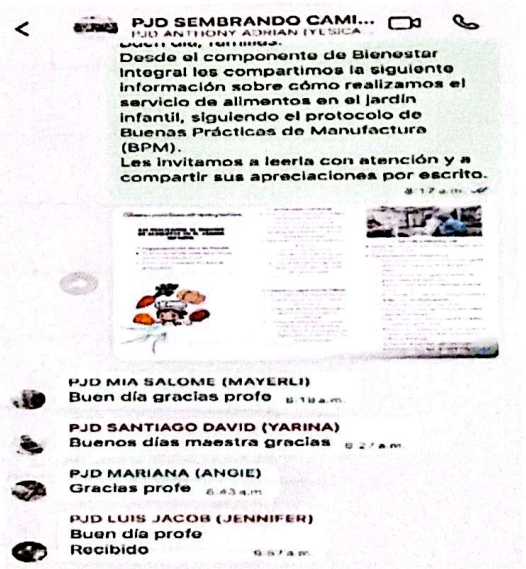


Powered by CamScanner









Powered by CamScanner

Fundación Social
Sembrando Camino

TEMA: 1. Buenas Practicas de manufactura
2. "Servido de alimentos"
3.

FECHA DE SOCIALIZACION: 15 de agosto de 2025

ASISTENTES

NANCY MOYA	Nancy Moya R
NATALIA GONZALEZ	Natalia Gonzalez
SANDRA PAREDES	Sandra M. Paredes
NIDIA RODRIGUEZ	Nidia R
MARCELA GUEVARA	
ANGELA SEGURA	
LUZ MERY MALAVER	
YURANI CEPEDA	
SHIRLYS ORTIZ	Shirly O.C
DANIELA TORRES	Daniela Torres S.
ALEJANDRA MONTOYA	Alejandra Montoya.
KAREN REYES	
ANDREA GARIZABAL	Andrea Gar.
MARTHA CAMACHO	Martha Camacho
NOREYDA BARRETO	Noreyda Barreto
MARIA MARIN	Maria Marin
MARLENY LONDOÑO	
WENDY ESCOBAR	Wendy Julieth Escobar
DANNY HERNANDEZ	Danny Yulieth Hernandez

Powered by CamScanner