# ACTA N°

## SENSIBILIZACION BPM: COMPRA, RECEPCIÓN, TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO, PREPARACIÓN, SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS A EQUIPO HUMANO

**FECHA:** 26 de Agosto 2025

**HORA:** 4:30 – 5:00 pm

**LUGAR:** Jardín Infantil Cofinanciado La Florida

**TEMA:** Sensibilización Control de Plagas al Equipo Humano

**ASISTENTES:** Responsable del servicio, Asistente administrativo, Profesionales en atención a la primera infancia, Auxiliares en atención a la primera infancia, Manipuladoras de alimentos y Personal de aseo e higiene

**ORDEN DEL DÍA:**

1. Saludo
2. Sensibilización compra, recepción, transporte, almacenamiento, preparación, servido y distribución de los alimentos al Equipo Humano
3. Firma acta

**OBJETIVO**

Fortalecer los conocimientos y prácticas relacionados con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), en cumplimiento de lo establecido en el anexo técnico de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS).

**DESARROLLO:**

La Profesional en atención a la primera infancia Yurany Dominguez líder del componente de Bienestar integral, se reúne con Responsable del servicio, Profesional en Atención a la Primera Infancia, Técnico en Atención a la Primera Infancia y Asistente Administrativo.

La sensibilización se orientó de manera específica hacia la aplicación de las BPM en todas las fases del proceso alimentario: compra, recepción, transporte, almacenamiento, preparación, servido y distribución de los alimentos, con el fin de garantizar la inocuidad, calidad y seguridad de la alimentación brindada a los niños y niñas.

Se inició la jornada socializando los ***criterios de compra de alimentos***, destacando la importancia de adquirir los productos en establecimientos certificados y confiables, verificando siempre la fecha de vencimiento, el estado de los empaques y la calidad organoléptica de frutas, verduras, carnes, lácteos y demás insumos.

Posteriormente, se abordó el ***proceso de recepción***, explicando que cada entrega debe revisarse cuidadosamente, asegurando que los alimentos lleguen en condiciones óptimas de higiene, frescura y temperatura, y que se registren en los formatos institucionales correspondientes.

En cuanto al ***transporte de los alimentos***, se recalcó que este debe garantizar condiciones adecuadas de higiene, evitando la contaminación cruzada mediante el uso de recipientes limpios y separados para crudos y cocidos, así como el control de la cadena de frío en los productos que lo requieran. Se reiteró que los vehículos y recipientes utilizados deben encontrarse en perfecto estado de limpieza y desinfección.

Respecto ***al almacenamiento***, se hizo énfasis en la importancia de organizar los productos en estanterías limpias, ventiladas y protegidas de la humedad, evitando el contacto directo con el suelo y las paredes. Los alimentos se deben ubicar siguiendo el sistema PEPS (primero en entrar, primero en salir) y en áreas claramente diferenciadas para productos crudos y cocidos.

Así mismo, se resaltó la necesidad de realizar registros de control de temperatura en las neveras y congeladores, y mantener un inventario actualizado.

***Durante la preparación***, se recordó la obligación del personal de realizar el correcto lavado de manos, usar los elementos de protección personal y garantizar la higiene de utensilios y superficies. Se explicó la importancia de evitar la contaminación cruzada, utilizando tablas, cuchillos y recipientes distintos para alimentos crudos y cocidos.

También se trató ***el control de tiempos y temperaturas*** en la cocción de carnes, granos y demás preparaciones para asegurar la inocuidad de los alimentos.

En relación con ***el servido***, se enfatizó en que debe realizarse en condiciones de higiene, cuidando la temperatura adecuada de los alimentos, evitando la manipulación directa con las manos y utilizando utensilios exclusivos para cada preparación.

Se recalcó la importancia de mantener la limpieza de las mesas y del área de distribución antes y después del servicio.

Finalmente, en la ***fase de distribución***, se recordó que los alimentos deben llegar en condiciones seguras hasta los niños y niñas, evitando derrames, contaminaciones o tiempos prolongados de exposición a temperatura ambiente.

Se insistió en el acompañamiento del personal para promover hábitos de higiene en los niños y niñas durante el momento de la alimentación.

los participantes manifestaron su disposición de aplicar de manera rigurosa cada una de estas orientaciones, mantener actualizados los registros de control exigidos en el plan de saneamiento, y velar por el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura en todos los procesos que involucran la alimentación de los niños y niñas.

Compromisos:

| Compromisos | Responsables | Fecha de Ejecución |
|---|---|---|
| | | |
| | | |

En constancia de lo anterior firman:

| Nombres y Apellidos | Cargo o Tipo de vinculación | Dependencia | Firma |
|---|---|---|---|
| | | | |
| | | | |

Anexos:

Elaboró: Yurany Dominguez Ibarra

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS







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

**PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL**

**FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA**

| | |
|---|---|
| Código: FOR-GD-023 | |
| Versión: 2 | |
| Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024 | |
| Página: 1 de 1 | |

1. Tema: BPM: Compra, Recepción, Transporte, Almacenamiento, Salud y distribución a FF | 2. Lugar o Localidad o Sede : J.I.C LA FLORIDA | Fecha y hora: 26-08-2025 - 4:30 - 5:00 p.m

4. Nombre responsable: Yurany Dominguez | 5. Dependencia responsable: Bienestar Integral | EQUIPO HUMANO

| 6. Ítem | 7. Nombres y Apellidos | 8. Documento de Identidad | | 9. Entidad / Dependencia | 10. Rol / Cargo | 11. Planta / Contratista | 12. Correo electrónico | 13. Teléfono y Ext. / Celular | 14. Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 8.1 Tipo | 8.2 Número | | | | | | |
| 1 | JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA | C.C | 1.031.130.719 | JIC LA FLORIDA | PROFESIONAL RESPONSABLE DEL JARDIN INFANTIL | CONTRATISTA | JTATISCALDERON26@GMAIL.COM | 3113283573 | |
| 2 | LINA MARIA SALINAS SUAREZ | C.C | 1.019.605.453 | JIC LA FLORIDA | AUXILIAR ADMINISTRATIVO | CONTRATISTA | LINASUAREZV@HOTMAIL.COM | 3204621519 | |
| 3 | HILDRE MILENA ALIPIO VIASUS | C.C | 1.033.738.933 | JIC LA FLORIDA | PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA | CONTRATISTA | JICLAFLORIDAMILENA@GMAIL.COM | 3228085629 | |
| 4 | ASTRID JULIANA RUIZ RODRIGUEZ | C.C | 1.049.618.427 | JIC LA FLORIDA | PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA | CONTRATISTA | JICFLORIDAJULIANA@GMAIL.COM | 3106093609 | |
| 5 | JINETH XIMENA SOLANO MARIN | C.C | 1,014,271,697 | JIC LA FLORIDA | PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA | CONTRATISTA | JICFLORIDAXIMENA@GMAIL.COM | 3057840519 | |
| 6 | ANA VICTORIA OBANDO BULLA | C.C | 52.896.809 | JIC LA FLORIDA | PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA | CONTRATISTA | JICFLORIDAANAGMAIL.COM | 3138852081 | |
| 7 | MARIA EUGENIA PEREZ PATERNINA | C.C | 51.990.215 | JIC LA FLORIDA | PROFESIONAL DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA | CONTRATISTA | JICFLORIDAMARIAE@GMAIL.COM | 3213860033 | |
| 8 | LILIANA AURORA CANTOR BEJARANO | C.C | 1.023.939.776 | JIC LA FLORIDA | PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA | CONTRATISTA | JICFLORIDALILIANA@GMAIL.COM | 3058806829 | |
| 9 | ERIKA DANIELA RONCANCIO GUIO | C.C | 1,233,690,214 | JIC LA FLORIDA | PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA | CONTRATISTA | JICLAFLORIDADANIELA@GMAIL.COM | 3229029553 | |
| 10 | FRANCY JULIETH BEJARANO MONTAYA | C.C | 52.897.388 | JIC LA FLORIDA | PROFESIONAL DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA | CONTRATISTA | JICFLORIDAFRANCY@GMAIL.COM | 3106775010 | |
| 11 | ELSA ADRIANA VASQUEZ AGUIRRE | C.C | 39.548.739 | JIC LA FLORIDA | TECNICA PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA | CONTRATISTA | JICFLODIAELSA@GMAIL.COM | 3209624782 | |
| 12 | YURANY MARIA DOMINGEZ IBARRA | C.C | 1,026,259,022 | JIC LA FLORIDA | PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA | CONTRATISTA | JICLAFLORIDAYURANY@GMAIL.COM | 3005796745 | |
| 13 | ALEJANDRA MILENA SERRATO SUAREZ | C.C | 52.917.473 | JIC LA FLORIDA | AUXILIAR EN ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA | CONTRATISTA | ALEJANDRAYKMI@GMAIL.COM | 3186704909 | |
| 14 | WENDY JOHANNA PARRA MURILLO | C.C | 1,014,249,015 | JIC LA FLORIDA | AUXILIAR EN ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA | CONTRATISTA | JICLAFLORIDAJOHANNA@GMAIL.COM | 3203859869 | |
| 15 | NEIRA HERMENINA RAMIREZ MOJICA | C.C | 1.237.441.094 | JIC LA FLORIDA | PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | CONTRATISTA | JICFLORIDANEIRARAMIREZ@GMAIL.COM | 3108520048 | |
| 16 | ANGELICA PATRICIA PADILLA FRANCO | C.C | 1,014,251,712 | JIC LA FLORIDA | PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | CONTRATISTA | ANGELIKPADILLA,94@GMAIL.COM | 3186352566 | |
| 17 | MONICA COGOLLO ORTEGA | C.C | 1.047.493.423 | JIC LA FLORIDA | PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | CONTRATISTA | MONICACOGOLLOR@GMAIL.COM | 3173353193 | |
| 18 | NAYELYS MEJIA SEGOVIA | C.C | 1.193.581.137 | JIC LA FLORIDA | AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES | CONTRATISTA | NAYELISYOHAN21@GMAIL.COM | 3108698323 | |
| 19 | LEILA RAQUEL ALAPE ALAPE | C.C | 26.866.906 | JIC LA FLORIDA | AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES | CONTRATISTA | LEYLARAQUELALAPE@GMAIL.COM | 3212603342 | |
| 20 | DELCY DEL SOCORRO QUINONES MORA | C.C | 49,658,990 | JIC LA FLORIDA | AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES | CONTRATISTA | JICLAFLORIDADELCY@GMAIL.COM | 3123898340 | |

Tratamiento de datos personales "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Powered by CamScanner