

ACTA N° 001

FECHA: Bogotá, septiembre, 24 de 2025

HORA: 04:00 p.m. - 05:00 pm.

LUGAR: JI AVESOL

TEMA: BPM Condiciones generales de los espacios equipos y utensilios.

ASISTENTES: Planilla de asistencia talento humano

ORDEN DEL DÍA:

1. Revisión de la importancia de mantener en buenas condiciones los equipos, utensilios y espacios para la manipulación de alimentos.
2. Explicación de los protocolos de limpieza y desinfección, incluyendo dosificaciones y soluciones recomendadas para garantizar la inocuidad alimentaria.

DESARROLLO:

En el día de hoy, se realiza reunión con las manipuladoras de alimentos y el talento humano del Jardín Infantil Avesol, con el objetivo de socializar y reforzar las buenas prácticas de manipulación de alimentos dentro de la institución.

Se hizo énfasis en la importancia de mantener en óptimas condiciones los equipos, utensilios y espacios dedicados a la preparación y disposición de alimentos, garantizando la seguridad alimentaria y la inocuidad para proteger la salud de las niñas y niños atendidos.

Se recordó que los equipos y utensilios deben estar fabricados con materiales resistentes y fáciles de limpiar y desinfectar, evitando la contaminación cruzada y asegurando su adecuado mantenimiento y almacenamiento. Además, se destacó la importancia de que los espacios donde

Sede Principal: Carrera 7 # 32 -12 / Ciudadela San Martín
Secretaría Distrital de Integración Social
Teléfono: 3 27 97 97
Correo electrónico institucional: integracion@sdis.gov.co



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

se manipulan los alimentos estén limpios, organizados, ventilados y libres de plagas, para cumplir con las normativas higiénico-sanitarias vigentes.

En relación con la limpieza y desinfección, se establecen las siguientes pautas:

Los utensilios y superficies deben limpiarse y desinfectarse diariamente y cada vez que se cambie de actividad, usando soluciones como hipoclorito de sodio al 5% (diluido según tabla de concentración), asegurando un tiempo de contacto mínimo para efectiva desinfección.

Se deben utilizar productos autorizados y seguros, preparados con la dosificación indicada por el fabricante, para evitar riesgo de toxicidad y daño a materiales o alimentos.

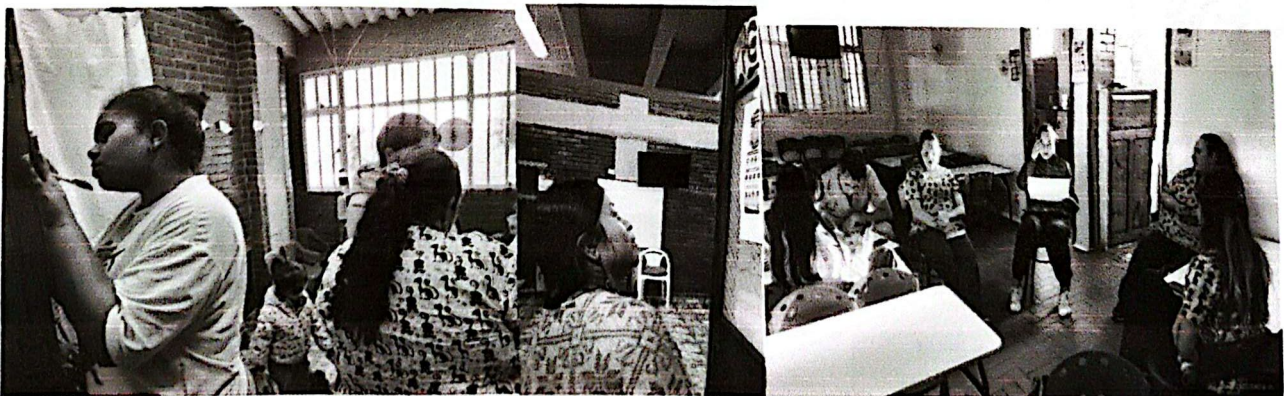
El personal debe usar guantes y otros elementos de protección durante la limpieza y desinfección, y se debe evitar la contaminación cruzada mediante el uso exclusivo de paños y utensilios para cada área.

Los residuos contaminados deben manejarse separadamente y descartarse conforme a los protocolos establecidos.

Respecto a la preparación y disposición de alimentos, se recalcó la práctica estricta del lavado de manos antes y durante la manipulación, el uso correcto de uniformes, gorros y tapabocas, y la aplicación de protocolos de desinfección de superficies y utensilios. Además, se reiteró la importancia de seguir un procedimiento organizado para recibir, almacenar, preparar, servir y distribuir los alimentos, asegurando que se mantenga la calidad nutricional y sanitaria.

Se promovió la responsabilidad de cada integrante en el cumplimiento de estas buenas prácticas para garantizar un servicio alimentario seguro y de calidad, que contribuya a la salud y bienestar integral de los niños y niñas del Jardín Avesol.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA

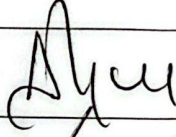
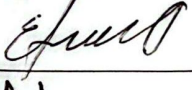
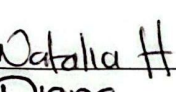
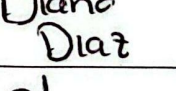
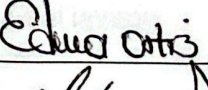
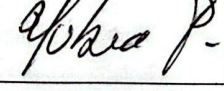
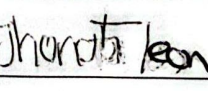
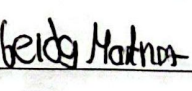
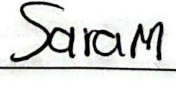


Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día de mes de 2025.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	FIRMA
VERUZKCA ALEJANDRA RUBIO	Responsable del servicio	Jardín Avesol	
ELENA CACERES PEREZ	Profesional API	Jardín Avesol	
ADRIANA BARON LOPEZ	Profesional API	Jardín Avesol	
DIANA MILENA BORRAY VELOZA	Profesional API	Jardín Avesol	
YEIMY NATALIA HERNANDEZ OCHOA	Profesional API	Jardín Avesol	
DIANA CAROLINA DIAZ BARBOSA	Profesional API	Jardín Avesol	
EDNNA CRISTINA ORTIZ QUELAL	Aux. pedagógica	Jardín Avesol	
NUBIA ESPERANZA PEREZ	Aux. servicios generales	Jardín Avesol	
JONATHAN LEON RUIZ	Aux. servicios generales	Jardín Avesol	
LEIDY MARCELA MARTINEZ	Aux. de cocina	Jardín Avesol	
SARA MATILDE MELO	Aux. de cocina	Jardín Avesol	
GUILLERMO DIAZ MORALES	Aux. administrativo	Jardín Avesol	

Anexos: Planilla de asistencia y anexo fotográfico.

Elaboró: Alejandra Rubio – Adriana Barón

Sede Principal: Carrera 7 # 32 -12 / Ciudadela San Martín
Secretaría Distrital de Integración Social
Teléfono: 3 27 97 97
Correo electrónico institucional: integracion@sdis.gov.co