ACTA N°

FECHA: Bogotá, 05/12/2025

HORA: 07:30 AM

LUGAR: JARDIN CASTILLO SAN LUCAS MARIA CANO

TEMA: BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM) - INFRAESTRUCTURA INSTALACIÓN Y EQUIPOS

ASISTENTES: TALENTO HUMANO

ORDEN DEL DÍA:

1. BIENVENIDA.
2. SOCIALIZACION CON EL TALENTO HUMANO.
3. FIRMA DE ASISTENCIA

DESARROLLO:

Siendo las 07:30 AM se Socializa con el talento humano del jardín las buenas prácticas de manufactura en las que se resalta la infraestructura, instalaciones y equipos para la correcta practica de manufactura.

- QUE SON LAS BPM?

Conjunto de procedimientos de higiene y manipulación, que incluyen costumbres, hábitos y actitudes, necesarios para una producción higiénica y obtener alimentos inocuos y saludables. Procedimientos que forman parte de un sistema de calidad alimentaria y se aplican a lo largo de toda la cadena de elaboración de alimentos (recepción de materias primas, almacenamiento, fraccionamiento y elaboración, envasado, transporte y distribución).

- ESTABLECIMIENTOS

Estructura
El establecimiento no debe estar ubicado en zonas que se inunden, que contengan olores objetables, humo, polvo, gases.
Las vías de acceso, tránsito interno y áreas de desplazamiento deben ser pavimentadas circulación de camiones, transportes internos y contenedores).
Las estructuras deben ser sólidas, impermeables y sanitariamente adecuadas.
Las aberturas (puertas, ventanas) deben impedir las entradas de animales domésticos, insectos, roedores, moscas y contaminantes del medio ambiente como humo, polvo, vapor.

- DISTRIBUCIÓN DE AMBIENTES Y UBICACIÓN DE EQUIPOS

Distribución de ambientes que evite la contaminación cruzada de los productos por efecto de la circulación de equipos rodantes o del personal y por la proximidad de los servicios higiénicos a las salas de fabricación.
Deben existir tabiques o separaciones para impedir la contaminación cruzada. El espacio debe ser amplio y tener un diseño que permita realizar eficazmente las operaciones de limpieza y desinfección.
Los equipos y los utensilios para la manipulación de alimentos deben ser de un material no tóxico, olores ni sabores. Las superficies de trabajo deben ser lisas, sin hoyos, ni grietas,

resistentes a corrosión y diseñados de manera que permitan su fácil y completa limpieza y desinfección.

•Los ambientes y equipos de refrigeración deberán estar dotados de dispositivos para la Medición y registros de temperatura en buen estado y visible

- HIGIENE DE LAS INSTALACIONES

•Implementar un plan de limpieza especificando el área de proceso, los productos a usar, la frecuencia, responsable y como se supervisará. Se deben mantener limpias las vías de acceso (Zonas de ingreso, recepción de materias primas, pasadizos para evitar el ingreso de Suciedad al establecimiento.

Para la limpieza y la desinfección es necesario utilizar productos que no tengan olor ya que pueden producir contaminación.

Para organizar estas tareas, es recomendable aplicar los POES (Procedimientos operativos Estandarizados de Saneamiento) que describen (qué, cómo, cuándo y dónde limpiar y Desinfectar), así como los registros y advertencias que deben llevarse a cabo.

Se debe tener un lugar adecuado donde se guarden los insumos de limpieza y desinfección para evitar la contaminación cruzada.

Las sustancias tóxicas (plaguicidas, solventes, u otras sustancias que pueden representar un riesgo para la salud) deben estar rotuladas y almacenadas en áreas exclusivas y manipuladas sólo por personas autorizadas.

Se deben limpiar los utensilios y las instalaciones cada vez que sea necesario y al terminar la jornada de trabajo.

Es importante enjuagar con agua potable al finalizar las tareas de limpieza para no dejar restos de detergentes u otros agentes que puedan contaminar al alimento.




PhotoGrid



SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | BOGOTÁ

FOR-GD-002 – V2
Página 1 de 1

CASTILLO SAN LUCAS MARIA CANO

Tema: Infraestructura Instalaciones y Equipos Responsable: Martha Martinez

Fecha: 05/12/2025 Nivel: Talento Humano

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de Vinculación	Dependencia	Firma
María Eugenia Portela	Profesional responsable Del servicio	Castillo San Lucas María Cano	
Johanna Naranjo	profesional en atención a la primera infancia	Castillo San Lucas María Cano	Johanna Naranjo
Leidy Ramos	profesional en atención a la primera infancia	Castillo San Lucas María Cano	Leidy Ramos
Martha Esteban	profesional en atención a la primera infancia	Castillo San Lucas María Cano	
Maritza Martínez	profesional en atención a la primera infancia	Castillo San Lucas María Cano	
Jenny Paola Salamanca	profesional en atención a la primera infancia	Castillo San Lucas María Cano	
Ligia Esmeralda Pórtela	profesional en atención a la primera infancia	Castillo San Lucas María Cano	Copia EP
Lorena Larrotta	Auxiliar en atención a la primera infancia	Castillo San Lucas María Cano	
Valentina Laverde	personal servicio de Alimentos	Castillo San Lucas María cano	

	a la primera infancia	María Cano	
Lorena Larrotta	Auxiliar en atención a la primera infancia	Castillo San Lucas María Cano	
Valentina Laverde	personal servicio de Alimentos	Castillo San Lucas María cano	
Fanny Osma	personal servicio de Alimentos	Castillo San Lucas María cano	
María Alfonso	Personal de aseo E higiene	Castillo San Lucas María cano	
Gloria Herreño	Personal de aseo E higiene	Castillo San Lucas María cano	
Jonathan Triana	Apoyo Administrativo	Castillo San Lucas María Cano	

Powered by CamScanner

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.