BPM: COMPRA DE ALIMENTOS TRANSPORTE, RECIBO, ALMACENAMIENTO, PREPARACIÓNA EQUIPO HUMANO

FECHA: 26 de Noviembre de 2025

HORA: 10:30 – 12:30 AM

LUGAR: Jardín Infantil Cofinanciado La Florida

TEMA: Compra de alimentos, Transporte, Recibo, Almacenamiento, Preparación, a Equipo Humano

ASISTENTES: Lider de Sala Amiga y Auxiliar de Atención a la Primera Infancia Manipuladoras de alimentos y Personal de aseo e higiene.

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo
2. Sensibilización BPM
3. Firma acta

DESARROLLO:

La jornada inició con una reflexión sobre la importancia de la inocuidad alimentaria como pilar fundamental en la atención a la comunidad. fortalecer los procedimientos relacionados con la compra, transporte, recibo, almacenamiento y preparación de los alimentos, asegurando la inocuidad en cada una de las etapas del proceso alimentario.

Durante la jornada se hizo énfasis en que la gestión de alimentos debe mantenerse bajo criterios técnicos que aseguren la calidad, la trazabilidad y la correcta manipulación, de modo que se proteja la salud de los niños, niñas y demás beneficiarios.

1. Compra de alimentos

Se reiteró que toda compra debe realizarse exclusivamente a proveedores autorizados, que cuenten con registros sanitarios, certificados de calidad vigentes y condiciones adecuadas de manipulación y transporte.

El personal responsable verificará siempre la fecha de vencimiento, integridad de empaques, temperatura de conservación y rotulación obligatoria, evitando adquirir productos con evidencias de deterioro, golpes o cambios organolépticos.

Asimismo, se recordó la importancia de solicitar facturas y mantener el respaldo documental de cada adquisición para garantizar trazabilidad.

Powered by CamScanner

2. Transporte de alimentos

Se socializó que el transporte debe realizarse en vehículos higiénicos, desinfectados y que permitan mantener la cadena de frío para los productos perecederos.

Los alimentos no podrán mezclarse con productos químicos, materiales de limpieza u otros elementos que comprometan la inocuidad.

El personal verificará que los vehículos utilizados cuenten con recipientes limpios, superficies lavables y condiciones adecuadas para evitar contaminación cruzada.

3. Recibo de alimentos

El proceso de recibo será realizado por personal capacitado, quien deberá inspeccionar visualmente el estado del alimento, su temperatura, sellos, rotulación y fecha de vencimiento. Los productos deben registrarse en el formato de ingreso correspondiente, consignando lote, proveedor y condiciones del recibo.

Si se detectan alimentos en mal estado, en temperaturas incorrectas o con empaque alterado, deberán ser rechazados inmediatamente.

4. Almacenamiento

Se reforzó que el almacenamiento debe cumplir con la disposición por categorías, evitando la mezcla entre crudos y procesados. Los alimentos secos deben mantenerse en estantes elevados del suelo, ventilados y libres de humedad.

Los productos refrigerados deben conservarse entre 0°C y 4°C, mientras que los congelados deben mantenerse a –18°C o menos, registrando las temperaturas de forma diaria.

Todo alimento debe estar rotulado con fecha de ingreso y fecha de vencimiento, aplicando el método PEPS (primero en entrar, primero en salir).

5. Preparación de alimentos

El área de cocina debe mantenerse limpia, desinfectada y con superficies en buen estado. El personal manipulador deberá utilizar dotación completa, mantener una higiene estricta de manos y evitar el uso de accesorios o elementos que comprometan la inocuidad. Se recordó la importancia de separar áreas para alimentos crudos y cocidos, utilizar utensilios exclusivos para cada preparación y garantizar la correcta cocción, alcanzando temperaturas internas seguras.

Se registrará diariamente el control de procesos para asegurar que las preparaciones cumplan con las normas y estándares establecidos.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

Powered by CamScanner

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma

Anexos:

Elaboró:

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS



Powered by CamScanner

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:	2. Lugar o Localidad o Sede : J.I.C LA FLORIDA	Fecha y hora:
4. Nombre responsable:	5. Dependencia responsable:	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	NEIRA HERMENINA RAMIREZ MOJICA	C.C	1.237.441.094	JIC LA FLORIDA	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	JICFLORIDANEIRARAMIREZ@GMAIL.COM	3108520048	
2	NUBIA BRIGITTE OJEDA MELO	C.C	51.836.069	JIC LA FLORIDA	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	SOFY2307@YAHOO.ES	3244607367	
3	MONICA COGOLLO ORTEGA	C.C	1.047.493.423	JIC LA FLORIDA	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	MONICACOGOLLOR@GMAIL.COM	3173353193	
4	NAYELYS MEJIA SEGOVIA	C.C	1.193.581.137	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	CONTRATISTA	NAYELISYOHAN21@GMAIL.COM	3108698323	
5	LEILA RAQUEL ALAPE ALAPE	C.C	28.866.906	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	CONTRATISTA	LEYLARAQUELALAPE@GMAIL.COM	3212603342	
6	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

4

BPM: Compra de alimentos, Transporte, Recibo, Almacenamiento, Preparación

PRE TEST – Evaluación Final

Nombre: Delcy Quiñones Mora **Establecimiento:** J.I.C la Florida

Fecha: 26-11-25

1. En la compra de alimentos, ¿qué criterio es obligatorio?

a) Elegir únicamente productos económicos

b) Verificar fecha de vencimiento y rotulado

c) Comprar en cualquier proveedor

2. Para el transporte de alimentos refrigerados, la temperatura debe mantenerse:

a) Entre 0°C y 4°C

b) Entre 10°C y 12°C

c) A temperatura ambiente

3. Durante el recibo de alimentos, es válido aceptar productos con el empaque alterado si no tienen mal olor.

a) Falso

b) Verdadero

4. El transporte debe proteger los alimentos de contaminación física, química y biológica.

a) Falso

b) Verdadero

5. En la preparación de alimentos, se debe separar el alimento crudo del alimento listo para consumo.

a) Falso

b) Verdadero

Powered by CamScanner

5

BPM: Compra de alimentos, Transporte, Recibo, Almacenamiento, Preparación

POST TEST – Evaluación Final

Nombre: Delcy Quiñones Mora **Establecimiento:** J.c lou Florida

Fecha: 26-11-/25

1. En la compra de alimentos, la SDIS exige:

a) Verificar proveedor, rotulado y condiciones sanitarias

b) Escoger productos según preferencia personal

c) Aceptar alimentos sin registro INVIMA

2. El transporte debe proteger los alimentos de contaminación física, química y biológica.

a) Falso

b) Verdadero

3. En el recibo de alimentos se debe:

a) Aceptar productos golpeados si el sabor no cambia

b) Rechazar alimentos con temperatura incorrecta o empaque alterado

c) Guardar los productos antes de revisar cantidades

4. Para el almacenamiento seguro se debe:

a) Mantener alimentos crudos encima de los cocidos

b) Respetar la cadena de frío y rotular con fecha

c) Mezclar productos abiertos y cerrados

5. Durante la preparación se pueden usar las mismas tablas para carnes y vegetales si se lavan rápido.

a) Falso

b) Verdadero

Powered by CamScanner

BPM: Compra de alimentos, Transporte, Recibo, Almacenamiento, Preparación

PRE TEST – Evaluación Final

Nombre: Leyla MA **Establecimiento:** JEC la Florida

Fecha: 26/11/2025

1. En la compra de alimentos, ¿qué criterio es obligatorio?

a) Elegir únicamente productos económicos

b) Verificar fecha de vencimiento y rotulado

c) Comprar en cualquier proveedor

2. Para el transporte de alimentos refrigerados, la temperatura debe mantenerse:

a) Entre 0°C y 4°C

b) Entre 10°C y 12°C

c) A temperatura ambiente

3. Durante el recibo de alimentos, es válido aceptar productos con el empaque alterado si no tienen mal olor.

a) Falso

b) Verdadero

4. El transporte debe proteger los alimentos de contaminación física, química y biológica.

a) Falso

b) Verdadero

5. En la preparación de alimentos, se debe separar el alimento crudo del alimento listo para consumo.

a) Falso

b) Verdadero

Powered by CamScanner

BPM: Compra de alimentos, Transporte, Recibo, Almacenamiento, Preparación

POST TEST – Evaluación Final

Nombre: Laura Ruiz **Establecimiento:** IIC la Florida

Fecha: 26/11/2025

1. En la compra de alimentos, la SDIS exige:

a) Verificar proveedor, rotulado y condiciones sanitarias

b) Escoger productos según preferencia personal

c) Aceptar alimentos sin registro INVIMA

2. El transporte debe proteger los alimentos de contaminación física, química y biológica.

a) Falso

b) Verdadero

3. En el recibo de alimentos se debe:

a) Aceptar productos golpeados si el sabor no cambia

b) Rechazar alimentos con temperatura incorrecta o empaque alterado

c) Guardar los productos antes de revisar cantidades

4. Para el almacenamiento seguro se debe:

a) Mantener alimentos crudos encima de los cocidos

b) Respetar la cadena de frío y rotular con fecha

c) Mezclar productos abiertos y cerrados

5. Durante la preparación se pueden usar las mismas tablas para carnes y vegetales si se lavan rápido.

a) Falso

b) Verdadero

Powered by CamScanner

BPM: Compra de alimentos, Transporte, Recibo, Almacenamiento, Preparación

PRE TEST – Evaluación Final

Nombre: Nohic Ojeda Mesa **Establecimiento:** UC de Florida

Fecha: 26-11-25

1. En la compra de alimentos, ¿qué criterio es obligatorio?

a) Elegir únicamente productos económicos

b) Verificar fecha de vencimiento y rotulado

c) Comprar en cualquier proveedor

2. Para el transporte de alimentos refrigerados, la temperatura debe mantenerse:

a) Entre 0°C y 4°C

b) Entre 10°C y 12°C

c) A temperatura ambiente

3. Durante el recibo de alimentos, es válido aceptar productos con el empaque alterado si no tienen mal olor.

a) Falso

b) Verdadero

4. El transporte debe proteger los alimentos de contaminación física, química y biológica.

a) Falso

b) Verdadero

5. En la preparación de alimentos, se debe separar el alimento crudo del alimento listo para consumo.

a) Falso

b) Verdadero

Powered by CamScanner

BPM: Compra de alimentos, Transporte, Recibo, Almacenamiento, Preparación

POST TEST – Evaluación Final

Nombre: Nubia Ojeda Elpo **Establecimiento:** JJC. La Florida

Fecha: 26-11-25

1. En la compra de alimentos, la SDIS exige:

a) Verificar proveedor, rotulado y condiciones sanitarias

b) Escoger productos según preferencia personal

c) Aceptar alimentos sin registro INVIMA

2. El transporte debe proteger los alimentos de contaminación física, química y biológica.

a) Falso

b) Verdadero

3. En el recibo de alimentos se debe:

a) Aceptar productos golpeados si el sabor no cambia

b) Rechazar alimentos con temperatura incorrecta o empaque alterado

c) Guardar los productos antes de revisar cantidades

4. Para el almacenamiento seguro se debe:

a) Mantener alimentos crudos encima de los cocidos

b) Respetar la cadena de frío y rotular con fecha

c) Mezclar productos abiertos y cerrados

5. Durante la preparación se pueden usar las mismas tablas para carnes y vegetales si se lavan rápido.

a) Falso

b) Verdadero

Powered by CamScanner

BPM: Compra de alimentos, Transporte, Recibo, Almacenamiento, Preparación

PRE TEST – Evaluación Final

Nombre: Vera Eronxima Romero M. **Establecimiento:** Jic La Florida.

Fecha: 26/11/2025.

1. En la compra de alimentos, ¿qué criterio es obligatorio?

a) Elegir únicamente productos económicos

b) Verificar fecha de vencimiento y rotulado

c) Comprar en cualquier proveedor

2. Para el transporte de alimentos refrigerados, la temperatura debe mantenerse:

a) Entre 0°C y 4°C

b) Entre 10°C y 12°C

c) A temperatura ambiente

3. Durante el recibo de alimentos, es válido aceptar productos con el empaque alterado si no tienen mal olor.

a) Falso

b) Verdadero

4. El transporte debe proteger los alimentos de contaminación física, química y biológica.

a) Falso

b) Verdadero

5. En la preparación de alimentos, se debe separar el alimento crudo del alimento listo para consumo.

a) Falso

b) Verdadero

Powered by CamScanner

BPM: Compra de alimentos, Transporte, Recibo, Almacenamiento, Preparación

POST TEST – Evaluación Final

Nombre: Yeina Esmeralda Ramirez M. **Establecimiento:** Jic La Florida.

Fecha: 26/11/2025

1. En la compra de alimentos, la SDIS exige:

a) Verificar proveedor, rotulado y condiciones sanitarias

b) Escoger productos según preferencia personal

c) Aceptar alimentos sin registro INVIMA

2. El transporte debe proteger los alimentos de contaminación física, química y biológica.

a) Falso

b) Verdadero

3. En el recibo de alimentos se debe:

a) Aceptar productos golpeados si el sabor no cambia

b) Rechazar alimentos con temperatura incorrecta o empaque alterado

c) Guardar los productos antes de revisar cantidades

4. Para el almacenamiento seguro se debe:

a) Mantener alimentos crudos encima de los cocidos

b) Respetar la cadena de frío y rotular con fecha

c) Mezclar productos abiertos y cerrados

5. Durante la preparación se pueden usar las mismas tablas para carnes y vegetales si se lavan rápido.

a) Falso

b) Verdadero

Powered by CamScanner

BPM: Compra de alimentos, Transporte, Recibo, Almacenamiento, Preparación

PRE TEST – Evaluación Final

Nombre: Erica Cogollo Ortega **Establecimiento:** J.I.C la florida

Fecha: 26-11-25.

3

1. En la compra de alimentos, ¿qué criterio es obligatorio?

a) Elegir únicamente productos económicos

b) Verificar fecha de vencimiento y rotulado

c) Comprar en cualquier proveedor

2. Para el transporte de alimentos refrigerados, la temperatura debe mantenerse:

a) Entre 0°C y 4°C

b) Entre 10°C y 12°C

c) A temperatura ambiente

3. Durante el recibo de alimentos, es válido aceptar productos con el empaque alterado si no tienen mal olor.

a) Falso

b) Verdadero

4. El transporte debe proteger los alimentos de contaminación física, química y biológica.

a) Falso

b) Verdadero

5. En la preparación de alimentos, se debe separar el alimento crudo del alimento listo para consumo.

a) Falso

b) Verdadero

Powered by CamScanner

BPM: Compra de alimentos, Transporte, Recibo, Almacenamiento, Preparación

POST TEST – Evaluación Final

Nombre: Yorica Castillo Ortega **Establecimiento:** J.I.C la Floresta

Fecha: 26-11-25.

1. En la compra de alimentos, la SDIS exige:

a) Verificar proveedor, rotulado y condiciones sanitarias

b) Escoger productos según preferencia personal

c) Aceptar alimentos sin registro INVIMA

2. El transporte debe proteger los alimentos de contaminación física, química y biológica.

a) Falso

b) Verdadero

3. En el recibo de alimentos se debe:

a) Aceptar productos golpeados si el sabor no cambia

b) Rechazar alimentos con temperatura incorrecta o empaque alterado

c) Guardar los productos antes de revisar cantidades

4. Para el almacenamiento seguro se debe:

a) Mantener alimentos crudos encima de los cocidos

b) Respetar la cadena de frío y rotular con fecha

c) Mezclar productos abiertos y cerrados

5. Durante la preparación se pueden usar las mismas tablas para carnes y vegetales si se lavan rápido.

a) Falso

b) Verdadero

Powered by CamScanner

BPM: Compra de alimentos, Transporte, Recibo, Almacenamiento, Preparación

PRE TEST – Evaluación Final

Nombre: Jhlke Mendoza **Establecimiento:** Jic La Estrella.

Fecha: 26/11/2025

4

1. En la compra de alimentos, ¿qué criterio es obligatorio?

a) Elegir únicamente productos económicos

b) Verificar fecha de vencimiento y rotulado

c) Comprar en cualquier proveedor

2. Para el transporte de alimentos refrigerados, la temperatura debe mantenerse:

a) Entre 0°C y 4°C

b) Entre 10°C y 12°C

c) A temperatura ambiente

3. Durante el recibo de alimentos, es válido aceptar productos con el empaque alterado si no tienen mal olor.

a) Falso

b) Verdadero

4. El transporte debe proteger los alimentos de contaminación física, química y biológica.

a) Falso

b) Verdadero

5. En la preparación de alimentos, se debe separar el alimento crudo del alimento listo para consumo.

a) Falso

b) Verdadero

Powered by CamScanner

5

BPM: Compra de alimentos, Transporte, Recibo, Almacenamiento, Preparación

POST TEST – Evaluación Final

Nombre: Hilda Hilda Alfaro **Establecimiento:** Jardín Flores.

Fecha: 26 - 11 - 2025

1. En la compra de alimentos, la SDIS exige:

a) Verificar proveedor, rotulado y condiciones sanitarias

b) Escoger productos según preferencia personal

c) Aceptar alimentos sin registro INVIMA

2. El transporte debe proteger los alimentos de contaminación física, química y biológica.

a) Falso

b) Verdadero

3. En el recibo de alimentos se debe:

a) Aceptar productos golpeados si el sabor no cambia

b) Rechazar alimentos con temperatura incorrecta o empaque alterado

c) Guardar los productos antes de revisar cantidades

4. Para el almacenamiento seguro se debe:

a) Mantener alimentos crudos encima de los cocidos

b) Respetar la cadena de frío y rotular con fecha

c) Mezclar productos abiertos y cerrados

5. Durante la preparación se pueden usar las mismas tablas para carnes y vegetales si se lavan rápido.

a) Falso

b) Verdadero

Powered by CamScanner

BPM: Compra de alimentos, Transporte, Recibo, Almacenamiento, Preparación

PRE TEST – Evaluación Final

Nombre: Wendy Johanna Parra **Establecimiento:** J.I.C La Florida.

Fecha: 26/11/2025

1. En la compra de alimentos, ¿qué criterio es obligatorio?

a) Elegir únicamente productos económicos

b) Verificar fecha de vencimiento y rotulado

c) Comprar en cualquier proveedor

2. Para el transporte de alimentos refrigerados, la temperatura debe mantenerse:

a) Entre 0°C y 4°C

b) Entre 10°C y 12°C

c) A temperatura ambiente

3. Durante el recibo de alimentos, es válido aceptar productos con el empaque alterado si no tienen mal olor.

a) Falso

b) Verdadero

4. El transporte debe proteger los alimentos de contaminación física, química y biológica.

a) Falso

b) Verdadero

5. En la preparación de alimentos, se debe separar el alimento crudo del alimento listo para consumo.

a) Falso

b) Verdadero

Powered by CamScanner

5

BPM: Compra de alimentos, Transporte, Recibo, Almacenamiento, Preparación

POST TEST – Evaluación Final

Nombre: Wendy Johanna Para **Establecimiento:** JIC La Florida

Fecha: 26/11/2025

1. En la compra de alimentos, la SDIS exige:

a) Verificar proveedor, rotulado y condiciones sanitarias

b) Escoger productos según preferencia personal

c) Aceptar alimentos sin registro INVIMA

2. El transporte debe proteger los alimentos de contaminación física, química y biológica.

a) Falso

b) Verdadero

3. En el recibo de alimentos se debe:

a) Aceptar productos golpeados si el sabor no cambia

b) Rechazar alimentos con temperatura incorrecta o empaque alterado

c) Guardar los productos antes de revisar cantidades

4. Para el almacenamiento seguro se debe:

a) Mantener alimentos crudos encima de los cocidos

b) Respetar la cadena de frío y rotular con fecha

c) Mezclar productos abiertos y cerrados

5. Durante la preparación se pueden usar las mismas tablas para carnes y vegetales si se lavan rápido.

a) Falso

b) Verdadero

Powered by CamScanner

BPM: Compra de alimentos, Transporte, Recibo, Almacenamiento, Preparación

PRE TEST – Evaluación Final

Nombre: Ruth Elis Mejia **Establecimiento:** JIC la florida

Fecha: 26/11/2025

4

1. En la compra de alimentos, ¿qué criterio es obligatorio?

a) Elegir únicamente productos económicos

b) Verificar fecha de vencimiento y rotulado

c) Comprar en cualquier proveedor

2. Para el transporte de alimentos refrigerados, la temperatura debe mantenerse:

a) Entre 0°C y 4°C

b) Entre 10°C y 12°C

c) A temperatura ambiente

3. Durante el recibo de alimentos, es válido aceptar productos con el empaque alterado si no tienen mal olor.

a) Falso

b) Verdadero

4. El transporte debe proteger los alimentos de contaminación física, química y biológica.

a) Falso

b) Verdadero

5. En la preparación de alimentos, se debe separar el alimento crudo del alimento listo para consumo.

a) Falso

b) Verdadero

Powered by CamScanner

BPM: Compra de alimentos, Transporte, Recibo, Almacenamiento, Preparación

POST TEST – Evaluación Final

Nombre: Nayelis. Mesia. **Establecimiento:** JIC la floridad

Fecha: 26/11/2025

1. En la compra de alimentos, la SDIS exige:

a) Verificar proveedor, rotulado y condiciones sanitarias

b) Escoger productos según preferencia personal

c) Aceptar alimentos sin registro INVIMA

2. El transporte debe proteger los alimentos de contaminación física, química y biológica.

a) Falso

b) Verdadero

3. En el recibo de alimentos se debe:

a) Aceptar productos golpeados si el sabor no cambia

b) Rechazar alimentos con temperatura incorrecta o empaque alterado

c) Guardar los productos antes de revisar cantidades

4. Para el almacenamiento seguro se debe:

a) Mantener alimentos crudos encima de los cocidos

b) Respetar la cadena de frío y rotular con fecha

c) Mezclar productos abiertos y cerrados

5. Durante la preparación se pueden usar las mismas tablas para carnes y vegetales si se lavan rápido.

a) Falso

b) Verdadero

Powered by CamScanner