SENSIBILIZACION GENERALIDADES BPM A EQUIPO HUMANO

FECHA: 11 de Noviembre de 2025

HORA: 4:30 PM

LUGAR: Jardín Infantil Cofinanciado La Florida

TEMA: Sensibilización Generalidades BPM

a 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 Generalidades 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. Se destacó que cada persona que interviene en el proceso de manipulación de alimentos es responsable directa de la seguridad del consumidor, por lo que las BPM no deben verse como simples procedimientos, sino como hábitos diarios que reflejan compromiso, disciplina y ética profesional.

Durante la capacitación, se explicó detalladamente que las **BPM** son el conjunto de principios, normas y procedimientos que deben aplicarse en todas las etapas del proceso alimentario: desde la **recepción de los insumos**, el **almacenamiento**, la **preparación y cocción**, hasta la **distribución y servicio final**. Se resaltó que el objetivo principal es garantizar que los alimentos lleguen en condiciones óptimas de calidad, libres de contaminación física, química o biológica.

Powered by CamScanner

Se abordó la importancia de la selección adecuada de los proveedores, verificando siempre el estado y la procedencia de los productos, así como las fechas de vencimiento y condiciones de empaque. Se hizo énfasis en que los alimentos deben almacenarse según su tipo, manteniendo la cadena de frío en los productos perecederos y utilizando estanterías limpias y elevadas del piso para evitar la contaminación.

Se recalcó la necesidad de contar con áreas de trabajo limpias y ordenadas, donde se mantengan procedimientos de desinfección constantes, con productos aprobados por las autoridades sanitarias. Se mencionó que los utensilios, equipos y superficies deben limpiarse antes y después de cada uso, y que es indispensable separar los alimentos crudos de los cocidos para prevenir la contaminación cruzada.

En relación con la higiene personal, se recordó que el manipulador de alimentos es el primer factor de control sanitario. Por tanto, debe mantener un comportamiento responsable: usar uniforme limpio, gorro, tapabocas, uñas cortas, sin esmalte ni accesorios, y realizar un lavado de manos correcto antes, durante y después de manipular alimentos. Asimismo, debe informar inmediatamente sobre cualquier condición de salud que pueda representar un riesgo, como infecciones respiratorias, diarreas, heridas o lesiones cutáneas.

Otro aspecto tratado fue el manejo adecuado de los residuos sólidos, los cuales deben depositarse en recipientes identificados y con tapa, evitando acumulaciones y malos olores. También se resaltó la importancia del control de plagas mediante la implementación de programas de limpieza profunda y revisión continua de los espacios.

Finalmente, se enfatizó que las Buenas Prácticas de Manufactura son una herramienta de mejora continua que no solo busca cumplir con la normatividad, sino también fomentar la cultura de la calidad y la responsabilidad social en el manejo de los alimentos. Cada acción diaria, por mínima que parezca, influye en la seguridad alimentaria y en la confianza que la comunidad deposita en quienes preparan sus alimentos.

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:

Yurany Dominguez Ibarra

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: Sensibilización SPM TH | 2. Lugar o Localidad o Sede : J.I.C LA FLORIDA | Fecha y hora: 11 - 11 - 2025

4. Nombre responsable: Yurani 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	NUBIA BRIGITTE OJEDA MELO	C.C	51.836.069	JIC LA FLORIDA	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	SOFY2307@YAHOO.ES	3244607367	
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	28.866.906	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