

ACTA N°

FECHA: Bogotá, NOVIEMBRE, 13 de 2025

HORA: 07:30 a.m.

LUGAR: JI PEPITOS

TEMA: BPM / COSTOS DE UNA PRACTICA HIGIÉNICA DEFICIENTE Y
SENSIBILIZACION A LAS PAPI

ASISTENTES: Nutricionista / Talento Humano. JI Pepitos.

ORDEN DEL DÍA:

1. Socialización al talento humano sobre los costos de una práctica higiénica deficiente dentro de las buenas prácticas de manufactura en todos los procesos relacionados con los alimentos.

DESARROLLO:

Al realizar inadecuadamente algún paso en los diferentes procesos de preparación de alimentos, ya sea en la recepción, el almacenamiento, el prealistamiento, la preparación, el servido y el acompañamiento en la alimentación, se puede incurrir en faltas graves que incluso pueden incurrir en la vida y salud, de quien consume los alimentos en nuestro caso en los niños y las niñas.

Los costos de una práctica higiénica deficiente traen consecuencias no solo para el consumidor sino para todos aquellos actores que intervinieron en los diferentes procesos. Inicialmente se aplica pretest con el personal del jardín infantil, posteriormente se socializa con el talento humano por medio de folleto cuales son estos costos de práctica higiénica deficiente y algunas medidas preventivas para evitar principalmente enfermedades e intoxicaciones por alimentos, haciendo énfasis en:

Se debe ser especialmente cuidadoso con:

- En cada uno de los procesos bodega, cocina, comedor no se debe rascar la cabeza y se debe usar adecuadamente el gorro para evitar que caigan cabellos y caspas en los alimentos. Es decir que el gorro debe estar cubriendo y recogiendo todo el cabello y las orejas.
- No se debe rascar las orejas, no sacarse cera de los oídos, esto parece muy lógico pero se presenta.

- No se deben probar los alimentos con los dedos. Durante la preparación si se requiere probar, lo harán con un elemento específico para ese uso, teniendo cuidado de lavar la cuchara antes de volverla a meter en la olla, o en el plato, o en cualquier recipiente.
- No se deben usar uñas largas ni con esmalte, en ninguno de los procesos de elaboración, distribución y suministro o acompañamiento en la alimentación.

LOS COSTOS DE PRÁCTICA HIGIENICA DEFICIENTE

Pago de hospitalizaciones y/o indemnizaciones a las víctimas de una intoxicación alimentaria.

- Quejas de los padres y cuidadores.
Devolución y pérdidas de los alimentos alterados. Causar el cierre del Jardín Infantil.
Pérdida del empleo.
Sanciones, multas y hasta cárcel por atentar contra la vida de seres humanos.
Pérdida de la reputación del Jardín Infantil.
Pérdida de la moral de los empleados, menor motivación para el trabajo, rendimientos económicos más bajos, menores beneficios y reducción de la vida útil de los productos.

En caso de una intoxicación alimentaria no solo el operador asume las consecuencias; los operarios también tienen responsabilidades y deben responder ante todas las instancias

Finalmente se aplica posttest para conocer la apropiación de la temática socializada.

- Evidencias:

COSTOS DE UNA PRÁCTICA HIGIÉNICA DEFICIENTE

- ENFERMEDADES E INTOXICACIONES POR ALIMENTOS
- Además: Pérdidas de los alimentos alterados.
- Cierre de la institución o Jardín
- Pérdida del empleo
- Sanciones, multas y hasta cárcel por atentar contra la vida de seres humanos.
- Pérdida de la reputación

• Pago de hospitalizaciones y/o indemnizaciones a las víctimas de una intoxicación alimentaria.

En caso de una intoxicación alimentaria no solo el operador asume las consecuencias; los operarios también tienen responsabilidades y deben responder ante todas las instancias.

Medidas Preventivas

- Separe adecuadamente los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros.
- Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro.
- No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, platos de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados.
- Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

Después de su acompañamiento, en el seminario de alimentos: Previo lavado de manos, uso de gorro y tapabocas adecuados, uñas cortas y sin esmalte.

SE VÍA DEL INO NUTRICIONISTA

PRE-TEST

Marque la opción CORRECTA según considere

18 respuestas

[Copiar gráfico](#)

18 respuestas

Resumen

Pregunta

Individual

[Vincular con Hojas de cálculo](#)

[Copiar gráfico](#)

Son costos de una practica higienica deficiente

18 respuestas

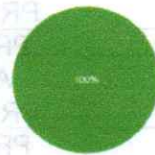


- Recibir visto bueno de la secretaria de salud
- Tener reconocimiento al Jardín Infantil por los diferentes Entes
- Pago de hospitalizaciones y/o indemnizaciones a las víctimas de una intoxicación alimentaria

Son medidas preventivas para evitar contaminación de alimentos.

18 respuestas

[Copiar gráfico](#)



- En caso de una intoxicación alimentaria no solo el operador asume las consecuencias; los operarios también tienen responsabilidades y deben responder ante todas las instancias.
- En caso de una intoxicación alimentaria solo el operador asume las consecuencias; los operarios también tienen responsabilidades y deben responder ante todas las instancias.

- Uso adecuado de gomo cubriendo todo el cabello y las orejas
- Uso adecuado de tapabocas cubriendo nariz y boca
- Uñas cortas y sin esmalte
- Todas las anteriores

POST- TEST

Marque la opción CORRECTA según considere

18 respuestas

[Copiar gráfico](#)

18 respuestas

Resumen

Pregunta

Individual

[Vincular con Hojas de cálculo](#)

[Copiar gráfico](#)

Son costos de una practica higienica deficiente

18 respuestas

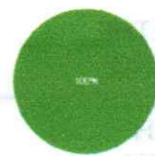


- Recibir visto bueno de la secretaria de salud
- Tener reconocimiento al Jardín Infantil por los diferentes Entes
- Pago de hospitalizaciones y/o indemnizaciones a las víctimas de una intoxicación alimentaria

Son medidas preventivas para evitar contaminación de alimentos.

18 respuestas

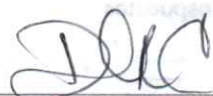
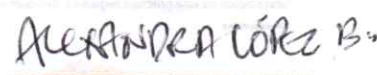
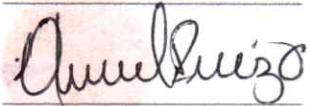
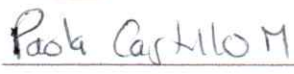
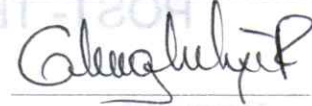
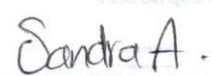
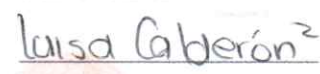
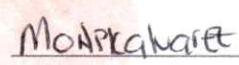
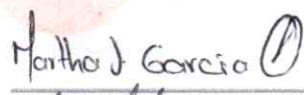
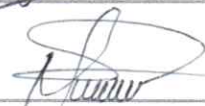
[Copiar gráfico](#)

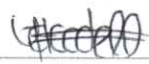
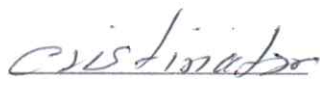
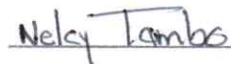
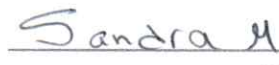
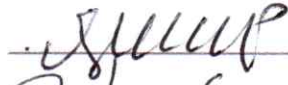
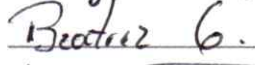
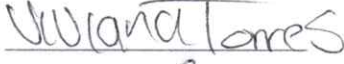
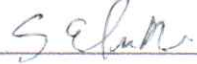


- En caso de una intoxicación alimentaria no solo el operador asume las consecuencias; los operarios también tienen responsabilidades y deben responder ante todas las instancias.
- En caso de una intoxicación alimentaria solo el operador asume las consecuencias; los operarios también tienen responsabilidades y deben responder ante todas las instancias.

- Uso adecuado de gomo cubriendo todo el cabello y las orejas
- Uso adecuado de tapabocas cubriendo nariz y boca
- Uñas cortas y sin esmalte
- Todas las anteriores

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
DIANA MARCELA RUBIO CASTAÑO	PROFESIONAL RESPONSABLE DEL SERVICIO	J.I. PEPITOS	
ALEXANDRA FERNANDA LOPEZ BLANCO	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	J.I. PEPITOS	
ANDREA LILIANA RUIZ GONZALEZ	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	J.I. PEPITOS	
CINDY PAOLA CASTILLO MARTIN	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	J.I. PEPITOS	
ERIKA STEFFANIA SABOGAL ROMERO	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	J.I. PEPITOS	
GLORIA GLADYS REINA HERRERA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	J.I. PEPITOS	
SANDRA MILENA AGUILAR BARRERA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	J.I. PEPITOS	
LUISA FERNANDA CALDERON CALDERON	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	J.I. PEPITOS	
MARIA MONICA ALVAREZ GALVIS	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	J.I. PEPITOS	
MARTHA JEANNETHE GARCIA QUINTERO	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	J.I. PEPITOS	
ANA ELIZABETH TAMBO VELANDIA	AUXILIAR EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	J.I. PEPITOS	
MARILU CAMARGO	AUXILIAR EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	J.I. PEPITOS	

YEILYN NICCOLE DUARTE ALARCON	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	J.I. PEPITOS	
CRISTINA TORO RAMIREZ	AUXILIAR SERVICIOS GENERALES	J.I. PEPITOS	
NELCY TAMBO VELANDIA	AUXILIAR SERVICIOS GENERALES	J.I. PEPITOS	
SANDRA PATRICIA MARTINEZ FIQUE	AUXILIAR SERVICIOS GENERALES	J.I. PEPITOS	
ANA ISABEL GUILLEN PATIÑO	MANUPULADOR DE ALIMENTOS	J.I. PEPITOS	
BEATRIZ GUILLEN PATIÑO	MANUPULADOR DE ALIMENTOS	J.I. PEPITOS	
VIVIANA ANDREA TORRES BUSTOS	MANUPULADOR DE ALIMENTOS	J.I. PEPITOS	
SILVIA DEL RIO SUAREZ	NUTRICIONISTA DE APOYO	SLIS ENGATIVA	

Anexos: Pieza comunicativa "Costos de una práctica higiénica deficiente"

Elaboró: Silvia Del Río

COSTOS DE UNA PRÁCTICA HIGIÉNICA DEFICIENTE

- **ENFERMEDADES E INTOXICACIONES POR ALIMENTOS**

- Además: Pérdidas de los alimentos alterados.

- Cierre de la institución o Jardín.

- Pérdida del empleo.

- Sanciones, multas y hasta cárcel por atentar contra la vida de seres humanos.

- Pérdida de la reputación



- Pago de hospitalizaciones y/o indemnizaciones a las víctimas de una intoxicación alimentaria.

En caso de una intoxicación alimentaria no solo el operador asume las consecuencias; los operarios también tienen responsabilidades y deben responder ante todas las instancias.

Medidas Preventivas

- Separe adecuadamente los productos cocinados de los crudos ya que estos últimos pueden contaminar a los primeros.
- Lávese las manos tras la manipulación de cualquier alimento y siempre antes de tocar otro.
- No utilice utensilios (cuchillos, tablas de cortar, paños de cocina, etc.) que hayan estado en contacto con un alimento crudo, para manipular alimentos ya cocinados.
- Mantenga bien tapados los recipientes en los que guarde los alimentos para evitar el contacto entre ellos.

Durante el acompañamiento en el suministro de alimentos: Previo lavado de manos, uso de gorro y tapabocas adecuados, uñas cortas y sin esmalte.

