ACTA

FECHA: Bogotá, 21 de octubre 2025

HORA: 01:30 pm

NOMBRE DEL JARDIN: JARDIN INFANTIL LA CASITA DE SAN MIGUEL.

TEMA: BPM COMPRA Y ALMACENAMIENTO DE TUBÉRCULOS

ASISTENTES: Área de Talento Humano

POBLACION A LA QUE VA DIRIGIDA: Área de Talento Humano

ORDEN DEL DÍA:

1. Bienvenida e introducción al tema.
2. Presentación de las BPM aplicadas a tubérculos.
3. Identificación de riesgos comunes y medidas preventivas.
4. Compromisos del personal involucrado.
5. Cierre de la socialización.

OBJETIVO: Socializar con el personal del jardín infantil las medidas establecidas dentro de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) relacionadas con la compra y almacenamiento de tubérculos, con el propósito de reducir riesgos de contaminación, intoxicaciones o accidentes alimentarios, garantizando la inocuidad y seguridad de los alimentos ofrecidos a los niños y niñas.

DESARROLLO: La jornada dio inicio con una breve introducción sobre la importancia de aplicar correctamente las Buenas Prácticas de Manufactura en el manejo de alimentos, especialmente los tubérculos, que son de consumo frecuente en la alimentación infantil.

Se destacó que, durante la compra, los productos deben adquirirse en proveedores certificados, garantizando su frescura, limpieza y ausencia de daños visibles. Así mismo, se recordó que, en el almacenamiento, los tubérculos deben mantenerse en espacios

ventilados, limpios, secos y sin exposición solar directa, evitando su refrigeración innecesaria o el uso de bolsas cerradas.

Se enfatizó la importancia de aplicar el principio de rotación de alimentos (PEPS: primero en entrar, primero en salir), la inspección constante de productos en mal estado y la correcta limpieza de los recipientes o canastillas donde se almacenan.

El área de Talento Humano resaltó la necesidad de reforzar la capacitación continua del personal encargado de la manipulación de alimentos, garantizando el cumplimiento de las normas de seguridad e inocuidad alimentaria exigidas por las autoridades sanitarias.

Conclusiones:

- El personal comprendió la importancia de cumplir con las BPM para evitar riesgos alimentarios.
- Se estableció que todo alimento que presente deterioro o signos de descomposición debe ser descartado inmediatamente.
- Se acordó realizar revisiones semanales de las áreas de almacenamiento para verificar condiciones de higiene y ventilación.
- El área de Talento Humano realizará seguimiento al cumplimiento de estas medidas y promoverá futuras jornadas de refuerzo.

Compromisos:

- Cumplir y supervisar las BPM en la compra y almacenamiento de tubérculos.
- Mantener registros de proveedores y fechas de recepción de alimentos.
- Reportar oportunamente cualquier irregularidad detectada en los productos.
- Promover la cultura del autocuidado y la responsabilidad alimentaria entre todo el personal.

En constancia de lo anterior firman:

ELABORO: PAULA BOHORQUEZ



BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

COMPRA Y ALMACENAMIENTO DE TUBÉRCULOS

Estimados padres de familia:

Con el propósito de garantizar una alimentiación segura y saludable para huestros ninos y ninas, el jardin infantil aplica las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la selácción, compra y almacenamiento de los alimentos: A continuación, compartimos algunas de las medidas que seguimos y que también pueden aplicar en casa:

COMPRA DE TUBÉRCULOS

- Se adquieren unicamente en proveedoresconfiables que cumplan con normas de higiene y manipulacion.
- Se seleccionan tubérculos frescos, firmes y sin signos de moho, brotes o daños por golpes.
- Se evita la compra de productos con olor desagradable o presencia de iterra excesiva.
- Se realiza revision visual antes de recibir los productos para garantizar su buena calidad.

ALMACENAMIENTO ADECUADO

- Los tuberculos se limpión y secán antes de ser almacenados (sin retirar completamente la cáscara).
- Se guardan en lugarés ventilados, fréscos, limpios y secos protegidos de la luz solar directa.
- No se refrigeran, salvo los que ya estén pelados o cocidos,
- Se colocan en recipientes limpios o canastillas plasticas perforadas, nunca en boisas cerradas, para evifar humeda- y deterioro.
- Se aplica el principio "primero en entrar, primero en salir" (PEPS), usando primero los más antiguos.
- Se revisa periódicamente que no hayan tubérculos dañados o en descomposicion, para evitar contaminación cruzada.

Recordemos: una manipulación adecuada de los alimentos protege la salud





Fundación Colombia Útil
Compromiso Para El Desarrollo Social
NIT: 830.103.750-1
www.colombiautil.org

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculaci	Dependencia	Firma
Angie Cuicedo	Docente	Jc la Casita de SM	
Yaneela Romero	Docente	Jc casita de Castilla	
Nilsa Díaz	Profesional API	Jc casita de SM	
Leidy C.	Docente	J. Casita de SM.	
Ingrid Pai	Aux Aseo	J.I la Casita SM	
Karol Sarmiento	Auxiliar Pedagogogico	JIC la casita SM	
Laura Castano	Docente	JIC Casita San M.	
Yudid Romero	Responsable	JI Casita Sag	
Olga lucia vega	Aux cocina	J. Casita SM	
Maria Camila Alfonso	Aux. Cocina	J. I Casita San Miguel.	Maria C.
Claudia Sabogal	Aux Ser V. gral	J. I Casita S Miguel	
Camila Perdomo	Aux. pedagogico	J. I casita S. Miguel	
Robenis Arredondo	Aux Ser Generales	J. I casita San Miguel	
Paula Bohorquez Tellez	DOCENTE	JC Casita San Miguel	
Wendy Paba	Aux. cocina	JI Casita San Miguel	

Scanned with CamScanner