ACTA N°

FECHA: Bogotá, 12 de febrero de 2026

HORA: 4:00 p.m. - 5:30 p.m.

LUGAR: Jardin infantil Color Kids

TEMA: Fortalecimiento BPM y socialización memoranda de orientaciones para el momento de la alimentación

ASISTENTES:

- Responsable de la unidad operativa
- Profesional de atención a la primera infancia
- Manipuladoras de alimentos
- Nutricionista Dietista

ORDEN DEL DÍA:

- Reunión con las profesionales de atención a la primera infancia
- Desarrollo del tema relacionado con los procesos de BPM y memorando de orientaciones para el momento de la alimentación.
- Introducción a las BPM

DESARROLLO:

Se inicia el fortalecimiento con el talento humano de la unidad operativa con el fin de recordar la importancia del protocolo de BPM. Así mismo, socializar la información contenida en el protocolo el cual describe los procedimientos y recomendaciones que se deben aplicar en los diferentes procesos de compra, transporte, recibo, almacenamiento elaboración y distribución, manipulación de materia prima e insumos de tal forma garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos y reducir significativamente el riesgo de presentar enfermedades transmitidas por los alimentos y el agua.

Seguidamente se continúa explicando la características y normas específicas para el personal de alimentos que corresponde a que una persona que manipula alimentos es aquella que tiene contacto directo con utensilios, alimentos envasados o no envasados, las profesionales de primera infancia se convierten en manipuladoras en el momento que hacen acompañamiento en los tiempos de comida.

El personal manipulador debe tener algunas condiciones como:

- El estado de Salud.
- Constancia de asistencia al curso de manipulación de alimentos.
- La higiene personal incluye: Baño diario, lavado de manos siempre que se cambie de actividad, cabello limpio y recogido, uñas cortas.
- Durante el personal este en el área de preparación y distribución de alimentos el personal debe tener uniforme de color claro, tapabocas, malla o gorro, zapatos cómodos.

Powered by CamScanner

Seguidamente, se presenta la información de las orientaciones relacionadas en el memorando sobre el momento del consumo de los alimentos:

En los jardines infantiles de la SDIS se tiene unos horarios de distribución de los alimentos teniendo en cuenta que el ingreso al jardín es de 7:00 AM a 8:00 AM

- Primer tiempo de Comida. Se debe dar de 7:30 AM a 8:30 AM, El consumo de los alimentos en el comedor es de 30 a 40 minutos.
- Segundo tiempo (Almuerzo) Se inicia a las 11:00 AM a 12:30 PM con una duración en comedor de 60 minutos.
- Tercer tiempo de comida (Onces), Se dan a las 3:30 PM con una duración en comedor de 30 minutos.

Entre cada tiempo de comida debe haber 3 horas entre comida, El Almuerzo se debe iniciar el servido y distribución por los niveles más pequeños. Con un margen entre nivel de 15 minutos entre el servido.

Durante el proceso de acompañamiento las profesionales de primera infancia deben tener algunas condiciones:

- Uñas cortas sin esmalte ni adornos.
- No anillos ni adornos (aretes largos y grandes, pulseras etc.).
- No usar celular ni aparatos de tecnología.
- Evitar distracciones con T.V. o actividades que cautivan la atención del niño o niña.
- El niño en el área del comedor no puede ingresar juguetes, ni objetos que puedan causar problemas en el servicio (plastilina, esferas, papel crayolas Etc.).
- Durante el acompañamiento la maestra no puede mezclar sopa con el seco (se considera maltrato infantil)
- Es importante que la maestra motive a los niños a que coman por sí solos, así mismo pedirle el apoyo a la familia.
- La maestra no debe hacer comentarios o expresiones negativas sobre los alimentos que se le ofrecen a los niños.
- Durante el acompañamiento la maestra debe tener malla o gorro con el pelo recogido si es largo, tapabocas.
- No se debe utilizar guantes en el acompañamiento.
- Es importante que la maestra también se lave las manos antes de realizar el acompañamiento en el comedor.
- Saber coger los alimentos de la bandeja al niño para evitar mayor contaminación del mismo.
- Es importante realizar actividades lúdicas con el componente pedagógico donde se trabaje el uso de los utensilios y comportamiento en el comedor.
- Evitar traer a los niños muy temprano al área de comedor ya que esto hace que el niño se canse.
- Dentro del salón de clase no se debe consumir alimentos y menos en presencia de los niños. Ni tener alimentos en los salones.

INTRODUCCIÓN A LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

Se explicó que las BPM son un conjunto de principios y normas que deben seguirse durante la producción de alimentos, medicamentos, cosméticos u otros productos, con el fin de asegurar su calidad e inocuidad para el consumidor.

Powered by CamScanner

IMPORTANCIA DE LAS BPM

Se resaltó que la correcta implementación de las BPM ayuda a prevenir la contaminación, errores en los procesos, y garantiza que los productos cumplan con las especificaciones y normativas vigentes.

La implementación efectiva de las BPM es fundamental para asegurar productos seguros y de calidad. Es necesario capacitar continuamente al personal en estos conceptos.

Para finalizar la capacitación, se resuelven las dudas y preguntas que expusieron las profesionales de atención a la primera infancia y tener en cuenta la importancia de hacer una correcta aplicación de las normas y orientaciones frente a los procesos de alimentación de los niños y niñas del jardín infantil y el adecuado manejo de la BPM.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Paula Andrea Vera	Nutricionista	SDIS Fontibón	Paula Vera
Elizabeth Diaz	Responsable	J.I Cda Kira	

Anexos: Lista de asistencia del talento humano

Elaboró: Paula Vera ND.

Powered by CamScanner

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
ELIZABETH DIAZ GARZON	Responsable del servicio	J.I Color Kids	
MARIA CAMILA BARRAGAN RODRIGUEZ	Auxiliar administrativa	J.I Color Kids	
KAREN FORERO MEDINA	Profesional de Atención a la Primera Infancia	J.I Color Kids	
ANGIE VANESSA ORTIZ BONILLA	Profesional de Atención a la Primera Infancia	J.I Color Kids	
NATALY REYES VILLANUEVA	Profesional de Atención a la Primera Infancia	J.I Color Kids	
MARIA DEL PILAR MEDINA MARTINEZ	Profesional de Atención a la Primera Infancia	J J.I Color Kids	
LINA MARIA HERRERA ROA	Profesional de Atención a la Primera Infancia	J.I Color Kids	
	Profesional de Atención a la Primera Infancia	J.I Color Kids	
LUISA FERNANDA RAMIREZ HERNANDEZ	Profesional de Atención a la Primera Infancia	J.I Color Kids	
SANDRA PATRICIA JIMENEZ	Profesional de Atención a la Primera Infancia	J.I Color Kids	
	Profesional de Atención a la Primera Infancia	J.I Color Kids	
LIBIA PINZON TIBANA	Profesional de Atención a la Primera Infancia	J.I Color Kids	

Powered by CamScanner

LORENA JAZMIN CUERVO	Profesional de Atención a la Primera Infancia	J.I Color Kids	
LUZ YANNETH FIQUE CASTILLO	Profesional de Atención a la Primera Infancia	J.I Color Kids	
YUNIS AREVALO TOLOZA	Profesional de Atención a la Primera Infancia	J.I Color Kids	
ISMENIA SUAZA MALDONADO	Auxiliar de Atención a la Primera Infancia	J.I Color Kids	
MARIA JOSE FONSECA GARCIA	Auxiliar de Atención a la Primera Infancia	J.I Color Kids	
DIANA MILEIBY TORRES FIQUE	Auxiliar de Atención a la Primera Infancia	J.I Color Kids	
OLGA LUCIA VASQUEZ CRUZ	Manipuladora de alimentos	J.I Color Kids	
	Manipuladora de alimentos	J.I Color Kids	
JHOJANA PINZON SUAREZ	Manipuladora de alimentos	J.I Color Kids	
JULIA ESTHER SANCHEZ LOPEZ	Auxiliar de servicios generales	J.I Color Kids	
ESNEDA CARRILLO MURILLO	Auxiliar de servicios generales	J.I Color Kids	
YURANI MARCELA VELOZA	Auxiliar de servicios generales	J.I Color Kids	
Paula A Vera López	Nutricionista	SDIS Fortaleza Paula Vera	

Powered by CamScanner