ACTA N°

FECHA: Bogotá D.C., 24 de Febrero de 2026

HORA: 7 am

LUGAR: JARDIN INFANTIL DIURNO COFINANCIADO MANANTIAL.

TEMA: SOCIALIZACION BUENAS PRACTICAS DE MANOFACTURA EN EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS – MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

ASISTENTES: FIRMAS AL FINAL DEL ACTA.

ORDEN DEL DÍA:

1. Socialización Buenas Practicas De Manufactura En El Transporte De Alimentos.

DESARROLLO:

1. OBJETIVO: Garantizar que el **transporte de alimentos** se realice bajo condiciones que **conserven la inocuidad, calidad y seguridad sanitaria**, evitando riesgos para la salud de los niños y niñas.
   El transporte **hace parte integral de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)** y su incumplimiento pone en riesgo todo el proceso alimentario.

¿QUIÉN ES RESPONSABLE?
Esta guía aplica **exclusivamente** para:

Manipuladoras y manipuladores de cocina
Personal que recibe alimentos transportados
Personal que entrega alimentos preparados para traslado
Quien recibe o despacha alimentos **es corresponsable del transporte**.

CONCEPTO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

El transporte de alimentos comprende el **traslado de materias primas o alimentos preparados**, desde el punto de origen hasta su lugar de consumo, asegurando:
Protección del alimento
Control de temperatura
Prevención de contaminación

CONDICIONES DEL VEHÍCULO DE TRANSPORTE

Powered by CamScanner

El transporte debe realizarse en vehículos que: Estén **limpios y desinfectados**, Se encuentren en **buen estado**, Estén **libres de plagas**, No transporten sustancias contaminantes junto con alimentos, Protejan los alimentos del ambiente externo
No se permite transportar alimentos junto con: Basuras, Productos químicos, Animales, Elementos ajenos al proceso alimentario

CONDICIONES DE LOS ALIMENTOS DURANTE EL TRANSPORTE
Durante el traslado, los alimentos deben: Ir en ***recipientes limpios, tapados y en buen estado***, Estar **protegidos de golpes, polvo y contaminación**, Mantener la **temperatura adecuada** según el tipo de alimento, Evitar contacto directo con el piso o superficies sucias
Un alimento bien preparado **puede contaminarse durante el transporte** si no se protege adecuadamente.

CONTROL DE TEMPERATURA *(PUNTO CRÍTICO)*
El talento humano manipulador debe: Verificar la temperatura antes del despacho, Verificar la temperatura al recibir los alimentos, Asegurar que no se rompa la cadena de frío o calor, Registrar las verificaciones realizadas, La pérdida de temperatura favorece el crecimiento de microorganismos.

RECEPCIÓN DE ALIMENTOS TRANSPORTADOS
Al recibir alimentos transportados se debe verificar: Condiciones higiénicas del vehículo, Estado de los recipiente, Temperatura del alimento, Tiempo de transporte. Si NO cumple → **RECHAZAR EL ALIMENTO**

REGISTROS OBLIGATORIOS
El proceso de transporte debe quedar registrado en: Control de temperaturas, Registro de recepción, Observaciones de transporte. **Lo que no se registra, no existe** ante control sanitario.

PROHIBICIONES PARA EL MANIPULADOR

No recibir alimentos sin verificar condiciones.

No aceptar alimentos a temperatura inadecuada

No transportar alimentos sin protección

No omitir registros

Powered by CamScanner

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Implementar las normas de BPM	Personal de cocina	FEBRERO 2026

CONVOCATORIA.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Luz adriana Alvarado M	Contratista – enfermera Profesional de apoyo.	Infancia – sdis CB	Luz Adriana Alvarado Mora
Lucero Angulo	Responsable del Jardin	JI Manantial	

Anexos: planilla de asistencia.

Elaboró: LUZ ADRIANA ALVARADO MORA – ENFERMERA CONTRATISTA SDIS

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Codigo FOR GD-023
Version 2
Fecha Memo I2024016963 - 12/07/2024
Pagina 1 de 1

1. Tema BPM Inocuidad Alimentos-Cocina 2. Lugar o Localidad o Sede Manantial 3. Fecha y hora 24 febrero 2026 7am

4. Nombre responsable Adriana Alvarado 5. Dependencia responsable Infancia

6. Item	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	Ingrid Tatiana Rojas R	CC	1013688787	Jardin Manantial	Manipulador de Alimentos		tatiana12rojas5578@gmail.com	3132372350	Tatiana R
2	Luz Aneth Murillo Ruiz	CC	1014140390	Jardin Manantial	Personal de Alimentos			3123779625	luz Aneth
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales: En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, se le informa 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 pueda 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 manera voluntaria debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano - Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo

COCINA

Powered by CamScanner