ACTA N°

FECHA: 16 de febrero de 2026

HORA: 4:00 pm

LUGAR: Jardín Infantil Mamá Canguro

TEMA: socialización BPM

ASISTENTES: talento humano

ORDEN DEL DÍA:

Bienvenida
Socialización BPM

DESARROLLO:

Al inicio de la jornada se realizó la bienvenida mediante un saludo cordial; posteriormente, se dio apertura al tema abordando los aspectos generales de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son un conjunto de normas, principios y procedimientos que tienen como objetivo garantizar que los alimentos sean manipulados, preparados, almacenados y distribuidos en condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, reduciendo así el riesgo de contaminación.

En el contexto del servicio de atención a la primera infancia, la implementación de las BPM es fundamental, ya que los niños y niñas constituyen una población vulnerable frente a enfermedades transmitidas por alimentos.

La manipulación de alimentos se refiere al contacto directo de una persona con los alimentos en cualquier etapa de su preparación, fabricación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta o servicio, con el fin de garantizar la inocuidad alimentaria. Las personas que realizan estas actividades son manipuladores de alimentos y deben seguir prácticas de higiene y técnicas de control para prevenir toxiinfecciones alimentarias, incluyendo la limpieza constante de manos y superficies, la separación de alimentos crudos de los cocinados, la cocción completa y el mantenimiento de temperaturas seguras.

¿Quién es un manipulador de alimentos?

Toda persona que tenga contacto directo con alimentos, equipos de alimentos o superficies que entran en contacto con los alimentos. Esto incluye:

Cocineros y ayudantes de cocina

Profesionales y auxiliares pedagógicas

Personal de transporte y distribución de alimentos

Incluso quienes cocinan en sus hogares son considerados manipuladores claves para la manipulación higiénica de alimentos

Mantener la limpieza: Lávate las manos frecuentemente con agua y jabón, especialmente antes y después de manipular alimentos y después de ir al baño.

Agua y materias primas seguras: Utiliza agua potable y materias primas de calidad.

Separar alimentos crudos y cocinados: Evita la contaminación cruzada separando utensilios, tablas de cortar y superficies para alimentos crudos y cocidos.

Cocinar completamente: Asegúrate de que los alimentos se cocinen a la temperatura adecuada para eliminar patógenos.

Mantener alimentos a temperaturas seguras: Controla las temperaturas de almacenamiento y servicio para evitar el crecimiento de microorganismos.

Vigilar la fecha de caducidad: Retira los productos que hayan caducado.

PRINCIPIOS FUNDAMENTALES DE LAS BPM

Higiene personal

Lavado de manos frecuente y adecuado.

Uso de uniforme limpio.

Prohibición del uso de joyas, maquillaje, esmalte de uñas o accesorios.

Cabello recogido y uso de gorro o cofia.

Estado de salud del manipulador

No manipular alimentos en caso de enfermedades infecciosas (gripa, infecciones gastrointestinales, heridas abiertas).

Reportar cualquier condición de salud que pueda representar riesgo.

Limpieza y desinfección

Limpieza constante de superficies, utensilios y equipos.

Uso adecuado de productos desinfectantes.

Rutinas establecidas de limpieza antes, durante y después de la preparación de alimentos.

Prevención de contaminación cruzada

Separación de alimentos crudos y cocidos.

Uso de utensilios diferenciados.

Correcto almacenamiento en refrigeración.

Manipulación adecuada de alimentos

Cocción completa de los alimentos.

Conservación a temperaturas seguras.

Evitar la exposición prolongada a temperatura ambiente.

Almacenamiento seguro

Organización adecuada (sistema PEPS: primero en entrar, primero en salir).

Alimentos debidamente rotulados.

Control de fechas de vencimiento.

Control de plagas

Mantener espacios limpios y cerrados.

Evitar acumulación de residuos.

Reportar presencia de insectos o roedores.

IMPORTANCIA DE LAS BPM

Previenen enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).

Garantizan la inocuidad alimentaria.

Protegen la salud de los niños y niñas.

Cumplen con normativas sanitarias vigentes.

Fortalecen la calidad del servicio brindado por la institución.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Mery Helena Ruiz	Responsable II	JIC María Cargura	Mery Ruiz
Yolima Sanchez	Servicios Gener	JIC María Cargura	Yolima Sanchez
Stephanie Gonzalez	Servicios Generales	JIC María Cargura	Stephanie G
Luz Maritza Tambo	Manipuladora Alimen	JIC María Cargura	Maritza Tambo

Elaboró: Mery Ruiz