ACTA

FECHA: 24 de marzo de 2025

LUGAR: Jardín Infantil Cofinanciado Emanuel

HORA: 5:00 AM

TEMA: SOCIALIZACIÓN DE LOS PROCESOS DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

ASISTENTES: Manipuladoras de alimentos

ORDEN DEL DÍA:

- Compra de alimentos y selección de proveedores.
- Recepción de alimentos y verificación de calidad.
- Condiciones y equipos para el recibo de alimentos.
- Almacenamiento adecuado de los alimentos.
- Preparación de alimentos según el ciclo de menús.
- Servido y distribución de los alimentos.
- Cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

DESARROLLO:

En el Jardín Infantil Emanuel se llevó a cabo un espacio de socialización en el cual se abordaron los diferentes procesos relacionados con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en el servicio de alimentación, incluyendo la compra, recepción, almacenamiento, preparación, servido y distribución de los alimentos. Este proceso tuvo como propósito fortalecer el cumplimiento de las normas de higiene, calidad e inocuidad alimentaria, garantizando la adecuada manipulación de los alimentos y la seguridad de los productos destinados para el consumo de los niños y niñas del jardín infantil. En este espacio también se realizó la revisión y organización de cada uno de estos procesos, con el fin de asegurar que las prácticas implementadas contribuyan a mantener la calidad de los alimentos durante todas las etapas, desde su adquisición hasta su entrega final a los usuarios del servicio.

Inicialmente se abordó el proceso de compra de alimentos, el cual inicia con la elaboración por parte de la Nutricionista Dietista de una lista de los posibles proveedores con los que se realizará la adquisición de los alimentos. Esta lista contiene información

Powered by CamScanner

como el nombre del proveedor, persona de contacto, teléfono fijo y/o celular, correo electrónico y/o fax, dirección, el elemento que provee y la periodicidad de compra. Posteriormente, la Nutricionista Dietista o el Auxiliar de cocina realiza la comparación de las especificaciones y criterios de calidad de los alimentos con los productos ofrecidos por los proveedores, con el fin de verificar que estos cumplan con las características solicitadas y así garantizar la calidad de los insumos adquiridos.

Seguidamente se socializó el proceso de recepción de alimentos, en el cual la Nutricionista Dietista es la encargada de elaborar el cronograma para la asignación de los días destinados al recibo de los alimentos según los grupos de alimentos. La persona designada para recibir los alimentos es la auxiliar de cocina encargada de la bodega, quien realiza esta labor bajo la supervisión y orientación de la Nutricionista Dietista. El lugar destinado para el recibo de alimentos debe contar con las condiciones higiénico-sanitarias de acuerdo con la normatividad vigente. Asimismo, para este proceso se deben utilizar equipos y utensilios como básculas, termómetro, estibas y canastillas que pueden usarse como base para evitar el contacto directo de los alimentos con el suelo.

Posteriormente se explicó el proceso de almacenamiento de alimentos, cuyo objetivo es asegurar y mantener la calidad de las materias primas e insumos durante el periodo que permanecen en el servicio de alimentos del Jardín Infantil Emanuel. Este proceso se realiza teniendo en cuenta el medio de conservación correspondiente, ya sea almacenamiento en seco, refrigeración o congelación, de manera que los alimentos sean protegidos de la contaminación, descomposición y daños, cumpliendo con las prácticas de almacenamiento y temperaturas establecidas de acuerdo con el tipo de alimento.

De igual manera se socializó el proceso de preparación de alimentos, cuyo objetivo es mantener la calidad nutricional de los alimentos, así como las características organolépticas que permiten su aceptabilidad, de acuerdo con lo programado en el ciclo de menús. En este proceso se realizan los procedimientos de transformación necesarios de las materias primas, con el fin de brindar alimentos inocuos y adecuados para el consumo de los usuarios.

Finalmente, se explicó el proceso de servido y distribución de alimentos, cuyo objetivo es entregar y distribuir productos terminados de calidad, garantizando que los alimentos lleguen en condiciones adecuadas de higiene, temperatura y presentación, logrando así la satisfacción final de los consumidores y asegurando una alimentación segura para los niños y niñas del jardín infantil.

.

Powered by CamScanner

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Continuar implementando y cumpliendo adecuadamente los procesos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en el servicio de alimentación del Jardín Infantil Emanuel, garantizando la correcta compra, recepción, almacenamiento, preparación, servido y distribución de los alimentos, con el fin de asegurar la calidad, inocuidad y adecuada alimentación de los niños y niñas.	Manipuladoras de alimentos	24 de marzo de 2026

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
MARIA DEL PILAR SUAREZ P	PROFESIONAL RESPONSABLE	J.I.C EMANUEL	
Jessica Yulieth Bernal	M. Alimentos	J.I.C Emanuel.	
Jessica Yulieth Bernal	M. Alimentos	J.I.C Emanuel	Jessicaberndl.

Anexos:

Elaboró: Sandra Mireya Daza Lozano.

Profesional En Atención A La Primera Infancia

Powered by CamScanner