ACTA N° 3

FECHA: Bogotá, 03-20-2026

HORA: 04:40 A 5:00 PM.

LUGAR: JARDIN INFANTIL LA CASITA DE SAN MIGUEL

TEMA: COMPRA, ALMACENAMIENTO Y FORMATOS DE BPM.

ASISTENTES: EQUIPO HUMANO PERSONAL DE COCINA.

ORDEN DEL DÍA:

1. SALUDO
2. INTRODUCCION
3. SOCIALIZACION
4. CIERRE

DESARROLLO:

En la fecha mencionada se realizó la socialización dirigida al talento humano sobre el tema Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): Generalidades y Formatos de Alimentos, enfocada en los procesos de compra, recepción y almacenamiento de los alimentos dentro de la institución.

Durante la jornada se inició con la explicación de las generalidades de las BPM, resaltando que estas constituyen un conjunto de prácticas y condiciones necesarias para garantizar que los alimentos sean inocuos, seguros y aptos para el consumo de los niños y niñas. Se enfatizó en la importancia de mantener condiciones adecuadas de higiene, manipulación, conservación y control en cada etapa del proceso alimentario.

Scanned with CamScanner

Posteriormente, se abordó el proceso de compra de alimentos, indicando que esta debe realizarse a proveedores confiables, verificando condiciones de calidad, fechas de vencimiento, estado de los productos y cumplimiento de normatividad sanitaria.

En cuanto al proceso de recepción de alimentos, se socializó detalladamente el uso del documento:

- Instructivo de Recepción de Alimentos – INS-PSS-012, en el cual se establecen los criterios para la verificación de los productos al momento de su ingreso a la institución.

Se explicó que durante la recepción se deben revisar aspectos como:

- Estado del empaque.
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de higiene del transporte.
- Temperatura (en caso de productos refrigerados o congelados).
- Ausencia de contaminación o deterioro.

Asimismo, se dialogó sobre el correcto diligenciamiento de los siguientes formatos institucionales:

- Formato de Recepción de Alimentos, donde se registran las condiciones en las que llegan los productos.
- Formato de Verificación de Transporte, el cual permite evidenciar las condiciones higiénico-sanitarias del vehículo proveedor.
- Formato de Entrada y Salida de Alimentos, utilizado para llevar el control de los productos que ingresan y se utilizan dentro de la institución.

En relación con el proceso de almacenamiento de alimentos, se socializó el:

- Instructivo de Almacenamiento, en el cual se establecen las condiciones adecuadas para conservar los alimentos, garantizando su calidad e inocuidad.

Se explicó la importancia de:

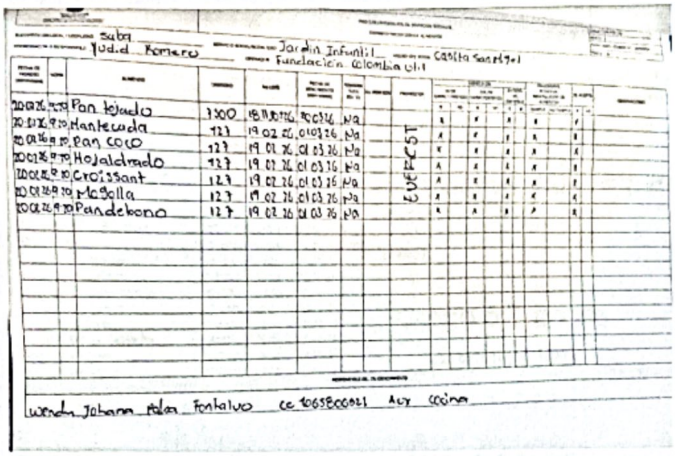
- Clasificar los alimentos (perecederos y no perecederos).
- Mantener el orden y la rotación de productos (PEPS – primero en entrar, primero en salir).
- Almacenar los alimentos en lugares limpios, secos y ventilados.
- Evitar el contacto con el piso y paredes.
- Mantener temperaturas adecuadas según el tipo de alimento.

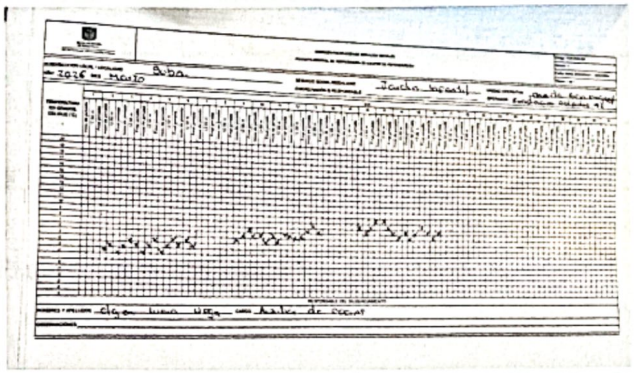
Durante la socialización se generó un espacio de diálogo donde el personal resolvió dudas sobre el diligenciamiento de los formatos y la correcta aplicación de los procedimientos, fortaleciendo así el conocimiento y compromiso frente al manejo adecuado de alimentos.

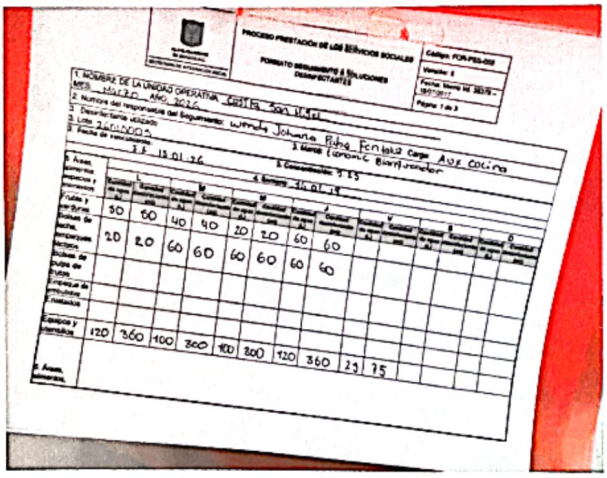
Scanned with CamScanner

Finalmente, se enfatizó que el cumplimiento de estos procesos es fundamental para prevenir riesgos de contaminación y garantizar la salud y bienestar de los niños y niñas del jardín infantil.

EVIDENCIAS:







Scanned with CamScanner

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día 20 DE MARZO 2025

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Wendy Patiño	Aux. cocina	Jardín I. Casita Sol	Wendy P.
elga lucia vega	Aux Cocina	Jardin I C S M	
Andrea Alvarez	Aux. Cocina	Jardin I C. S. M.	Andrea Alvarez
Paola Bohórquez Tellez	DOCENTE	Jardin I C. S M	Paola Bohórquez.

Elaboró: Paula Bohórquez.

Scanned with CamScanner