ACTA N°03

FECHA: 20 de marzo de 2026

HORA: 10:00 a.m. – 11:00 a.m.

LUGAR: Jardín infantil Sembrando Camino

TEMA: Socialización documento Manual de Buenas Prácticas de Manufactura

ASISTENTES: Profesional nutricionista de apoyo, equipo pedagógico, operarias del servicio de alimentos y servicios generales.

ORDEN DEL DÍA:

1. Introducción y bienvenida.
2. Desarrollo del tema propuesto.
3. Preguntas y varios.
4. Compromisos
5. Cierre y registro de asistencia.

DESARROLLO:

1. Siendo las 11:05 am se da inicio a la reunión con el saludo y bienvenida a los asistentes, la nutricionista realiza la contextualización explicando el objetivo de la reunión, resaltando la importancia de la participación del equipo pedagógico de los jardines infantiles en la implementación del manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) propuesto siguiendo las normas técnicas y disposiciones del gobierno nacional y la SDIS para los servicios sociales que prestan la atención con suministro de alimentos. Se procede a enunciar los temas a tratar y se recuerda la metodología para la resolución de preguntas con el fin de finalizar a la hora esperada, por lo que se solicita a los asistentes realizar las preguntas al final de la reunión.

2. Se realiza el desarrollo de los temas programados, utilizando una presentación en power point previamente elaborada, con los conceptos básicos y generalidades de la temática:

   ✓ Normatividad vigente para la implementación de los programas del manual de BPM.
   ✓ Procedimientos para la implementación de las BPM en el servicio de alimentos.
   ✓ Procedimientos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, distribución y servido de los alimentos (objetivos, generalidades, acciones, formatos de control, responsabilidades).

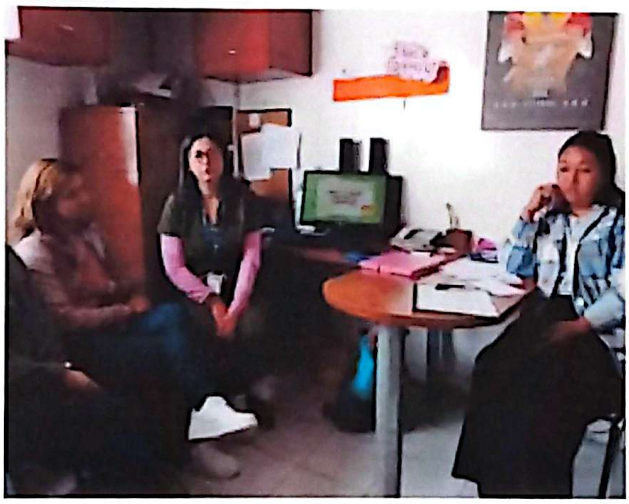
3. Al finalizar la presentación se brinda un espacio para la resolución de las preguntas, más sin embargo no se presentan dudas entre las asistentes a la capacitación.

Powered by CamScanner

4. Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Implementar las acciones necesarias siguiendo los procedimientos establecidos en el documento del manual de BPM con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados a los niños y niñas.	Talento humano de la unidad operativa	Permanente
Diligenciar los formatos de registro de los procesos establecidos para el control de las acciones que requieren la manipulación de los alimentos desde el ingreso a la unidad hasta el consumo por parte de los niños y niñas.	Responsable del servicio Operarias del servicio de alimentos	Permanente

5. Se realiza el registro de la asistencia a la reunión, el cual se anexa como soporte a la presente acta, junto con los registros fotográficos.





En constancia firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Francia Barrero	Nutricionista	SDIS Infancia	

Anexos: Presentación power point, listado de asistencia.

Elaboró: Francia Barrero - Nutricionista de apoyo

Powered by CamScanner

Fundación Social
Sembrando Camino

TEMA: 1. Socialización Manual de Buenas Practicas de
2. Manufactura
3.

FECHA DE SOCIALIZACION: 20 - 03 - 26

ASISTENTES

NANCY MOYA	Nancy Wayard
NATALIA GONZALEZ	Natalia Gonalez
SANDRA PAREDES	Sandra M. Paredes
NIDIA RODRIGUEZ	
MARCELA GUEVARA	
DIANA CALDERON	Diana Calderon
LUZ MERY MALAVER	
SHIRLYS ORTIZ	Shirlys O C
DANIELA TORRES	Daniela Torres S.
ALEJANDRA MONTOYA	Daniela Montoya.
KAREN REYES	
MARIA ROJAS	
MARTHA CAMACHO	Martha Camacho
NOREYDA BARRETO	Noreyda Barreto
MARIA MARIN	Maria Marin
MARLENY LONDOÑO	
WENDY ESCOBAR	Wendy Escobar
MIRIAN LONDOÑO	

Powered by CamScanner