ACTA N:

FECHA: 20/04/2026. Bogotá,
HORA: 7.00 AM
LUGAR: Jardín Infantil Cofinanciado Emanuel.
TEMA: Socialización Procesos Básicos de BPM.

- Personal
- Compras
- Recepción
- Preparación
- Distribucción

ASISTENTES:
*Responsable de la Unidad.
*Nutricionista de Apoyo.
* Personal de Cocina.
*Talento humano de la Unidad.
ORDEN DEL DÍA:

- Saludo de Bienvenida.
- Desarrollo del tema.

DESARROLLO:
Me reunió en las instalaciones del jardín con las señoras del servicio de alimentación y el talento humano; con el objetivo que se recuerde los procesos básicos del protocolo de BPM ,los cuales son importantes para mantener la calidad de los alimentos durante el periodo que permanecen en la unidad operativa, de manera que los alimentos sean protegidos de la contaminación, descomposición y de daños, cumpliendo las buenas practicas de manufactura. Como apoyo a la actividad les entrego una pieza resaltando algunos puntos clave ha tener en cuenta.

PERSONAL:
Es importante tener en cuenta algunos aspectos claves como:
❒ **Capacitación Continua:** Todo el personal debe recibir formación periódica sobre prácticas higiénicas, manejo seguro de alimentos y los riesgos de contaminación.
❒ **Higiene Personal Rigurosa:**
Lavado de manos: Frotar manos y uñas durante al menos 20 segundos con jabón y agua limpia, esencial antes de iniciar, después de ir al baño, comer o manipular material contaminado.
Aseo personal: Baño diario, cabello recogido y cubierto, uñas cortas, limpias y sin esmalte.
Prohibición de accesorios: No usar joyas, relojes, anillos o pendientes en las áreas de producción.
❒ **Uniforme o Dotación:** Uso obligatorio de uniforme limpio y de color claro, incluyendo cofia (cubre cabello), tapabocas y, en algunos casos, guantes y botas exclusivas para el área.
❒ **Estado de Salud:** El personal no debe presentar síntomas de enfermedades contagiosas (diarrea, vómito, fiebre, infecciones cutáneas). Es obligatorio reportar cualquier enfermedad o herida al supervisor antes de trabajar.
❒ **Comportamiento en la Zona de Trabajo:** Queda estrictamente prohibido comer, fumar, escupir, mascar chicle o realizar actividades que generen contaminación (como estornudar sobre los alimentos) en las áreas de proceso.
❒ **Reconocimiento Médico:** Exámenes médicos anuales para garantizar que el personal es apto para manipular alimentos
El cumplimiento estricto de estas normas por parte del personal, incluidos visitantes y contratistas, previene peligros biológicos, químicos y físicos.

COMPRAS:
El objetivo es Garantizar el abastecimiento de las materias primas e insumos necesarios para la preparación de los alimentos ofrecidos en la unidad operativa.
Las compras las realiza la fundación deben disponer en medio físico o magnético de los soportes de concepto sanitario favorable o desfavorable con requerimientos de las instalaciones del proveedor y concepto sanitario del vehículo transportador de alimentos según normatividad vigente, certificados médicos y copia del plan de

Powered by CamScanner

capacitación en buenas prácticas de manufactura según normatividad vigente de los manipuladores de alimentos. Los proveedores deben garantizar la trazabilidad de los alimentos, dando cumplimiento a la normatividad vigente.

CALCULAR LAS CANTIDADES A COMPRAR

En el jardín se debe identificar el alimento necesario para cada preparación acorde al ciclo de menús y las cantidades requeridas de acuerdo a lo establecido en el análisis nutricional por grupo de edad, tiempo de comida y servicio social. Las cantidades se calculan teniendo en cuenta:

- Peso bruto de cada alimento establecido en el análisis nutricional
- Número de participantes por grupo de edad
- Número de días que el alimento hace parte de una preparación en el ciclo de menús por tiempo de comida
- Frecuencia de compra de alimentos.

Las solicitudes de pedidos en el jardín se van a realizar teniendo en cuenta:

- La cantidad de alimentos necesarios para la operación del servicio de alimentación.
- La cobertura de la unidad operativa.
- La capacidad de almacenamiento tanto en seco como en refrigeración y congelación de cada unidad operativa.

RECEPCION:

Equipos y utensilios para la recepción de alimentos: cada unidad operativa debe contar con los siguientes equipos y elementos debidamente higienizados:

- Báscula en buen estado.
- Termómetros: para frío y para caliente en buen estado.
- Estibas en material sanitario o canastillas, que pueden usarse como base.
- Canastillas en buen estado.

El personal debe tener en cuenta:

- Calidad e inocuidad: se verifican las características organolépticas de los alimentos, teniendo en cuenta la normatividad vigente y los criterios de aceptación o rechazo en el momento de la recepción.
- Cantidad: las personas encargadas deberán verificar la cantidad de alimentos recibidos que corresponda a la cantidad solicitada en kilogramos, gramos, litros, mililitros, centímetros cúbicos o unidades.
- Oportunidad: se verificará teniendo en cuenta los días y horarios establecidos para la llegada de alimentos a los servicios sociales.

En el proceso de recepción se debe tener en cuenta el almacenamiento:

ALMACENAMIENTO EN SECO:

Esta zona debe estar en un lugar limpio, con buena ventilación y sin humedad, donde la temperatura esté entre 10 °C y 21 °C. No debe darle el sol directo ni estar cerca de fuentes de calor, ya que eso puede dañar los alimentos.
se guardan productos como harinas, arroz, pastas, legumbres, azúcar, sal, especias, productos enlatados, aceites, productos de panadería seca y otros productos que no necesitan refrigeración. Todo debe estar al menos a 15 cm del suelo y bien organizado por categorías. Todos los alimentos deben tener su respectivo rotulo.

ALMACENAMIENTO EN REFRIGERACION:

Las neveras deben mantenerse entre 0 °C y 5 °C para que los alimentos frescos se conserven bien. Es necesario tener los termómetros a la vista y revisar la temperatura con frecuencia. También es mejor no llenarla demasiado, así el aire frío puede circular bien y enfriar todo por igual.

- Carnes crudas: la carne en refrigeración debe colocarse en los estantes inferiores, nunca arriba de un alimento preparado (postres, jugos o ensaladas) o frutas y verduras.
- Frutas y verduras: se recomienda colocarlas en la parte inferior donde hay mayor humedad, esto permite que se conserven frescas por más tiempo.
- Aderezos: los condimentos y aderezos no requieren temperaturas tan bajas para su conservación, por lo que se pueden colocar en la puerta.
- Lácteos y derivados lácteos: se recomienda que los lácteos se coloquen en los estantes superiores o medios del refrigerador, no pegados a la puerta ya que requieren temperaturas más bajas para su conservación.
- Ensaladas, postres y bebidas: estos alimentos se pueden almacenar en la parte media del refrigerador.
- Carnes frías: pueden estar en los estantes superiores o en la puerta ya que no requieren temperaturas tan bajas como otros alimentos.

Guarda los alimentos en recipientes tapados, o bolsas plásticas para alimentos. etiquetados con el nombre y la fecha en que se guardaron. Es importante separar lo crudo de lo cocido para evitar que se contaminen.

Powered by CamScanner

La rotación de los alimentos de debe realizar teniendo en cuenta lo más viejo se usa primero, y limpia la nevera con regularidad para mantenerla siempre en buenas condiciones.

ALMACENAMIENTO EN CONGELACION:

Los congeladores deben estar siempre a -18 °C o menos. Es importante revisar la temperatura todos los días y asegurarse de que los termómetros estén a la vista. Si se congela bien, se evita que las bacterias se desarrollen y se mantiene la buena calidad del alimento.

Se congelan productos como carnes crudas, pescados y mariscos, vegetales blanqueados.

Todo debe guardarse en porciones ya medidas y separado según el tipo de alimento, para que sea más fácil encontrarlo y usarlo.

Usa bolsas o envases que sirvan para congelar, bien cerrados y con etiquetas que indiquen el nombre del producto, la fecha en que se congeló y el lote. Nunca vuelvas a congelar algo que ya fue descongelado. Organiza el congelador por grupos de alimentos.

Para preparar un alimento que está congelado, debe asegurarse que el aumento de temperatura del mismo sea controlado, lo cual disminuye la actividad enzimática y riesgo microbiológico, por lo tanto, los alimentos en congelación que vayan a ser sometidos a procesos de preparación y cocción deberán pasar a refrigeración mínimo 24 horas y máximo 3 días antes del inicio de la preparación, estos deben ser colocados en el refrigerador evitando escurrimientos. Para el caso de los cárnicos, debe asegurarse que la cantidad de alimento que pase de congelación a refrigeración es la misma cantidad que va a ser utilizada, dado que no debe volverse a congelar.

Condiciones generales para el almacenamiento

- Se deben disponer de zonas de trabajo para pesar, clasificar y seleccionar los alimentos, estos espacios pueden ser ubicados en el área de almacenamiento o en áreas adyacentes al mismo.
- Debe emplearse en los sistemas de almacenamiento el método de rotación de alimentos PEPS (Primeros en entrar, primeros en salir).
- Verificar continuamente la fecha de vencimiento o fecha de egreso de los alimentos para prevenir caducidad y la consecuente perdida económica; para realizar esta actividad deben consultar el rotulado de alimentos realizado por el personal manipulador y el registro de recepción de alimentos.
- Para realizar el control de las cantidades de alimentos que entran al área de almacenamiento y los que salen, debe diligenciarse el formato control de entrada y salida de alimentos.
- Para los alimentos que requieran cadena de frio (refrigeración, congelación) debe asegurarse el buen manejo de estos en cuanto a su almacenamiento y preparación, aplicando las buenas practicas de manufactura, con el fin de preservar la calidad.
- Registros de control de temperatura: es importante realizar un monitoreo de la temperatura en el formato control de temperatura de equipos de refrigeración o de congelación para identificar posibles fluctuaciones de temperatura y determinar el mal funcionamiento de los equipos, lo cual compromete la inocuidad de los alimentos y de esta manera aplicar medidas correctivas; estos formatos deben ser diligenciados de forma independiente para cada equipo (refrigeración y congelación).
- Realizar selección y limpieza previa de frutas y verduras, lácteos, cárnicos y pescados antes de su almacenamiento cuando se requiera, de acuerdo con los criterios de limpieza y desinfección de frutas y verduras, definidos en el plan de saneamiento de la unidad operativa.
- Los tiempos estipulados de vida útil de los alimentos dependerán de las buenas practicas higiénicas y de manipulación.
- Las áreas y equipos de almacenamiento deben permanecer en adecuado estado de limpieza y desinfección.
- Las áreas de almacenamiento deben estar protegidas del ingreso de vectores (insectos, cucarachas y roedores) y libres de ellos.
- El ambiente debe ser seco con ventilación adecuada, ventanas con angeo o protección, o ventilación mecánica, libre de humedad y bien iluminado.
- Los productos de aseo, desinfección, plaguicidas, fósforos y otras sustancias peligrosas, deben ser almacenados en un lugar exclusivo separado de las áreas de almacenamiento, preparación y servido de los alimentos.
- Evite mezclar alimentos crudos sin su previo pre alistamiento con alimentos cocidos o crudos para evitar contaminación cruzada.

Nota: en los equipos de refrigeración y congelación no podrán almacenarse alimentos que no estén registrados en el formato control de entrada y salida de alimentos y que no vayan a ser distribuidos a los beneficiarios de los servicios sociales.

Powered by CamScanner

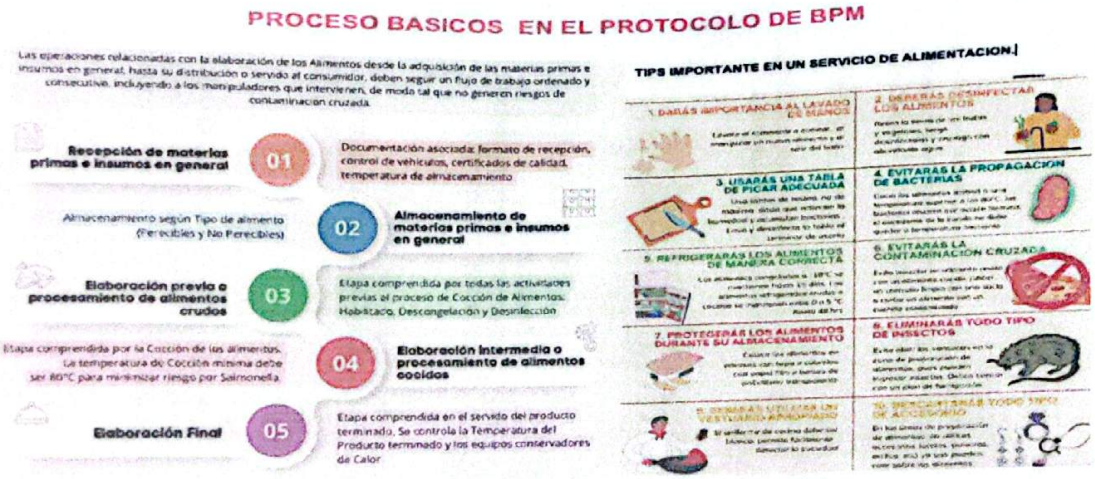
PREPARACIÓN:
Es crucial para garantizar la inocuidad y evitar peligros físicos, químicos y microbiológicos. Los puntos clave se centran el control estricto de las materias primas, la higiene del personal y las condiciones operativas durante la transformación del alimento.

- Higuiene y capacitación del personal.
- Control de contaminación cruzada.
- Control de temperaturas.
- Limpieza y desinfección
- Manejo de materias primas.
- Utensillos, Equipos y menaje.

DISTRIBUCCION:
Es importante tener en cuenta:

- Conocer las porciones a servir y las preparaciones, según el grupo de edad de los participantes definido en la minuta patrón.
- Para realizar el servido de los alimentos la persona responsable debe consultar en la minuta patrón las porciones que se deben servir a los participantes de acuerdo con la preparación y grupo de edad.
- Para la exactitud en la medición de las porciones servidas, es necesario usar utensilios estandarizados, estos pueden ser pocillos, vasos, cucharas u otro elemento que facilite la medida de acuerdo con el instructivo Plan de muestreo y seguimiento a la minuta de alimentos (INS-PSS-048).
- En todos los servicios sociales antes de empezar a servir los alimentos para los participantes, deberá pesarse un plato modelo para todos los grupos de edad presentes en la unidad operativa, este plato modelo será entregado a los beneficiarios, por tanto, no puede permanecer más de 15 minutos servido

PIEZA COMPARTIDA.



Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Implementar los procesos de BPM	Todo el personal	Fecha asignada.

CONVOCATORIA.
En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma

Powered by CamScanner

PROCESO BASICOS EN EL PROTOCOLO DE BPM

Las operaciones relacionadas con la elaboración de los Alimentos desde la adquisición de las materias primas e insumos en general, hasta su distribución o servido al consumidor, deben seguir un flujo de trabajo ordenado y consecutivo, incluyendo a los manipuladores que intervienen, de modo tal que no generen riesgos de contaminación cruzada.

Recepción de materias primas e insumos en general — 01

Documentación asociada: formato de recepción, control de vehículos, certificados de calidad, temperatura de almacenamiento

Almacenamiento según Tipo de alimento (Perecibles y No Perecibles)

02 **Almacenamiento de materias primas e insumos en general**

Elaboración previa o procesamiento de alimentos crudos — 03

Etapa comprendida por todas las actividades previas al proceso de Cocción de Alimentos: Habilitado, Descongelación y Desinfección

Etapa comprendida por la Cocción de los alimentos. La temperatura de Cocción mínima debe ser 80°C para minimizar riesgo por Salmonella.

04 **Elaboración intermedia o procesamiento de alimentos cocidos**

Elaboración Final — 05

Etapa comprendida en el servido del producto terminado. Se controla la Temperatura del Producto terminado y los equipos conservadores de Calor

TIPS IMPORTANTE EN UN SERVICIO DE ALIMENTACION.



Powered by CamScanner