ACTA N°

FECHA: Bogotá, 8 de abril de 2026

HORA: 4:30 p.m. - 5:30 p.m.

LUGAR: Jardín infantil Color Kids

TEMA: Fortalecimiento Buenas prácticas de manufactura

ASISTENTES:

- Responsable de la unidad operativa
- Profesional de atención a la primera infancia
- Manipuladoras de alimentos
- Nutricionista Dietista

ORDEN DEL DÍA:

- Reunión con las profesionales de atención a la primera infancia
- Desarrollo del tema relacionado con los procesos de BPM

DESARROLLO:

Se inicia el fortalecimiento con el talento humano de la unidad operativa con el fin de recordar la importancia de los procesos en el servicio de alimentación.

Procesos en el servicio de alimentación

Compra y pedido de alimentos: En este punto se da conocer el proceso de selección de los proveedores de alimentos y los requisitos que deben cumplir, tales como el de contar con el concepto sanitario favorable, las fichas técnicas de alimentos los cuales deben cumplir con los criterios de calidad y cantidad, adicional a ello se brindan ejemplos para la elaboración del protocolo de Buenas Prácticas de Alimentos.

Allí mismo se socializa la ejecución del proceso de pedido de alimentos, para el cual se debe tener en cuenta la capacidad de almacenamiento, formatos a diligenciar y a quien va dirigido el pedido. Se dan ejemplos para la elaboración del protocolo BPM.

Transporte de alimentos: como requisitos del vehículo debe tener en cuenta el color del interior, material de techos, paredes y pisos, accesorios necesarios para su funcionamiento como termómetro de control de humedad, termómetro de temperaturas y contar con buenas prácticas de manufactura. En el protocolo BPM de la unidad operativa se debe describir el cómo llevar a cabo la revisión del vehículo, que se revisa y quien p quienes son los responsables del seguimiento de este proceso.

Proceso de recibo de alimentos: En esta parte se destaca la inspección de la calidad y la cantidad de los alimentos que fueron previamente pedidos, actividad que debe ser realiza por una persona idónea y que

Powered by CamScanner

pueda evaluar las características organolépticas de los alimentos, que diligencia adecuadamente los formatos y que garantice las BPM ejecutadas por el personal que distribuye los alimentos.

Los termómetros deben tener unas medias de cuidado que consisten en el lavado y desinfección del punzón antes de cada uso, almacenamiento del instrumento en un estuche limpio y desinfectado, adicional a ello es importante tomas en cuenta que la temperatura se debe tomar por el área más gruesa del punzón y la temperatura en los alimentos congelados se debe tomar en medio de dos paquetes.

Almacenamiento de Alimentos: Las medias que se toman en este para un adecuado proceso en este punto son de contar con un espacio adecuado, emplear el sistema PEPS, garantizar la cadena de frio de todos los alimentos y el registro de las temperaturas, verificar las fechas de vencimiento y certificar la limpieza y desinfección de las áreas de almacenamiento según las características propias de loa alimentos ya sean en congelación, refrigeración o seco.

Proceso de preparación de los alimentos: Es importante iniciar este proceso con la obtención y la cantidad de alimentos a preparar, la selección y clasificación de los mismos para poder ser pelados, cortados o picados según sea su uso. La cocción de ellos dependerá del método de conservación al que fue sometido ya que los alimentos congelados deber ser deben ser descongelados previamente y aquellos que provienen de refrigeración y no requieren someterse a cocción deben mantener su temperatura. Durante la cocción los alimentos deben estar a una temperatura mayor de 60 grados centígrados. Los equipos y utensilios que entren en contacto con los alimentos deben estar limpios y desinfectados.

Servido de los alimentos: Se debe asignar una persona de la cocina que realice este ejercicio, el cual debe estar capacitado en porciones según la edad de los niños y niñas, adicional a ello se debe contar con un área destinada para el proceso la cual debe estar organizada e higienizada, se debe garantizar las temperaturas de los alimentos que se sometieron a proceso térmico y los que se sirven sin haber sido cocidos. No se deben manipular los alimentos directamente con las manos, se debe hacer uso de los utensilios asignados.

Distribución de alimentos: Este es el último proceso de los alimentos y en el cual se debe hacer con precaución para evitar accidentes con los niños o demás personal, se debe garantizar una adecuada presentación personal y que el área se encuentra limpia y desinfectada, los alimentos deben salir del área de servicio de alimentos cubiertos para evitar contaminación, las mesas y sillas deben ser suficientes para los niños y niñas y la zona debe contar con suficiente espacio de circulación.

Finalmente, el descomide se debe realizar en un recipiente plástico con bolsa ubicado fuera del área de servido de los alimentos y cerca al área donde se consumen los alimentos, con el fin de evitar que se presente contaminación cruzada.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

Powered by CamScanner

CONVOCATORIA

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Elizabeth Díaz G.	Responsable	Jardín Kidz	
Paula Alexandra López	Nutricionista	SDIS Fontibón	

Anexos: Lista de asistencia del talento humano

Elaboró: Paula Vera ND.

Powered by CamScanner

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
ELIZABETH DIAZ GARZON	Responsable del servicio	J.I Color Kids	
MARIA CAMILA BARRAGAN RODRIGUEZ	Auxiliar administrativa	J.I Color Kids	CAMILA B.
KAREN FORERO MEDINA	Profesional de Atención a la Primera Infancia	J.I Color Kids	Karen J Forero
	Profesional de Atención a la Primera Infancia	J.I Color Kids	
NATALY REYES VILLANUEVA	Profesional de Atención a la Primera Infancia	J.I Color Kids	
MARIA DEL PILAR MEDINA MARTINEZ	Profesional de Atención a la Primera Infancia	J J.I Color Kids	Pilar Medina
LINA MARIA HERRERA ROA	Profesional de Atención a la Primera Infancia	J.I Color Kids	
ANGIE VANESSA ORTIZ BONILLA	Profesional de Atención a la Primera Infancia	J.I Color Kids	
LUISA FERNANDA RAMIREZ HERNANDEZ	Profesional de Atención a la Primera Infancia	J.I Color Kids	
SANDRA PATRICIA JIMENEZ	Profesional de Atención a la Primera Infancia	J.I Color Kids	
FLOR EMILSEN CLAVIJO ASTROZ	Profesional de Atención a la Primera Infancia	J.I Color Kids	
LIBIA PINZON TIBANA	Profesional de Atención a la Primera Infancia	J.I Color Kids	

Powered by CamScanner

LORENA JAZMIN CUERVO	Profesional de Atención a la Primera Infancia	J.I Color Kids	
LUZ YANNETH FIQUE CASTILLO	Profesional de Atención a la Primera Infancia	J.I Color Kids	
YUNIS AREVALO TOLOZA	Profesional de Atención a la Primera Infancia	J.I Color Kids	
ISMENIA SUAZA MALDONADO	Auxiliar de Atención a la Primera Infancia	J.I Color Kids	
MARIA JOSE FONSECA GARCIA	Auxiliar de Atención a la Primera Infancia	J.I Color Kids	
DIANA MILEIBY TORRES FIQUE	Auxiliar de Atención a la Primera Infancia	J.I Color Kids	
OLGA LUCIA VASQUEZ CRUZ	Manipuladora de alimentos	J.I Color Kids	
TATIANA MARCELA DIAZ GARZON	Manipuladora de alimentos	J.I Color Kids	
JHOJANA PINZON SUAREZ	Manipuladora de alimentos	J.I Color Kids	
JULIA ESTHER SANCHEZ LOPEZ	Auxiliar de servicios generales	J.I Color Kids	
ESNEDA CARRILLO MURILLO	Auxiliar de servicios generales	J.I Color Kids	
YURANI MARCELA VELOZA	Auxiliar de servicios generales	J.I Color Kids	

Powered by CamScanner