Fundación Social
Sembrando Camino

ACTA DE SOCIALIZACIÓN BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM

TALENTO HUMANO DEL JARDIN INFANTIL SEMBRANDO CAMINO

FECHA: 15 de mayo de 2026

LUGAR: Jardín infantil sembrando camino.

ASISTENTES: Talento humano del jardín infantil sembrando camino.

DOCENTE RESPONSABLE: Shirly Ortiz castro

TEMA: Recibo y almacenamiento de alimentos

OBJETIVO: Fortalecer los conocimientos del talento humano del Jardín Infantil Sembrando Camino frente a las Buenas Prácticas de Manufactura relacionadas con el adecuado recibo y almacenamiento de alimentos, garantizando condiciones higiénico-sanitarias que contribuyan a la inocuidad alimentaria y al bienestar de los niños y niñas atendidos en la institución.

DESARRALLO: En las instalaciones del Jardín Infantil Sembrando Camino, siendo la fecha anteriormente mencionada, se llevó a cabo la socialización presencial del Protocolo de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), dirigida al talento humano de la institución, mediante el uso de folletos informativos como herramienta pedagógica y de apoyo visual.

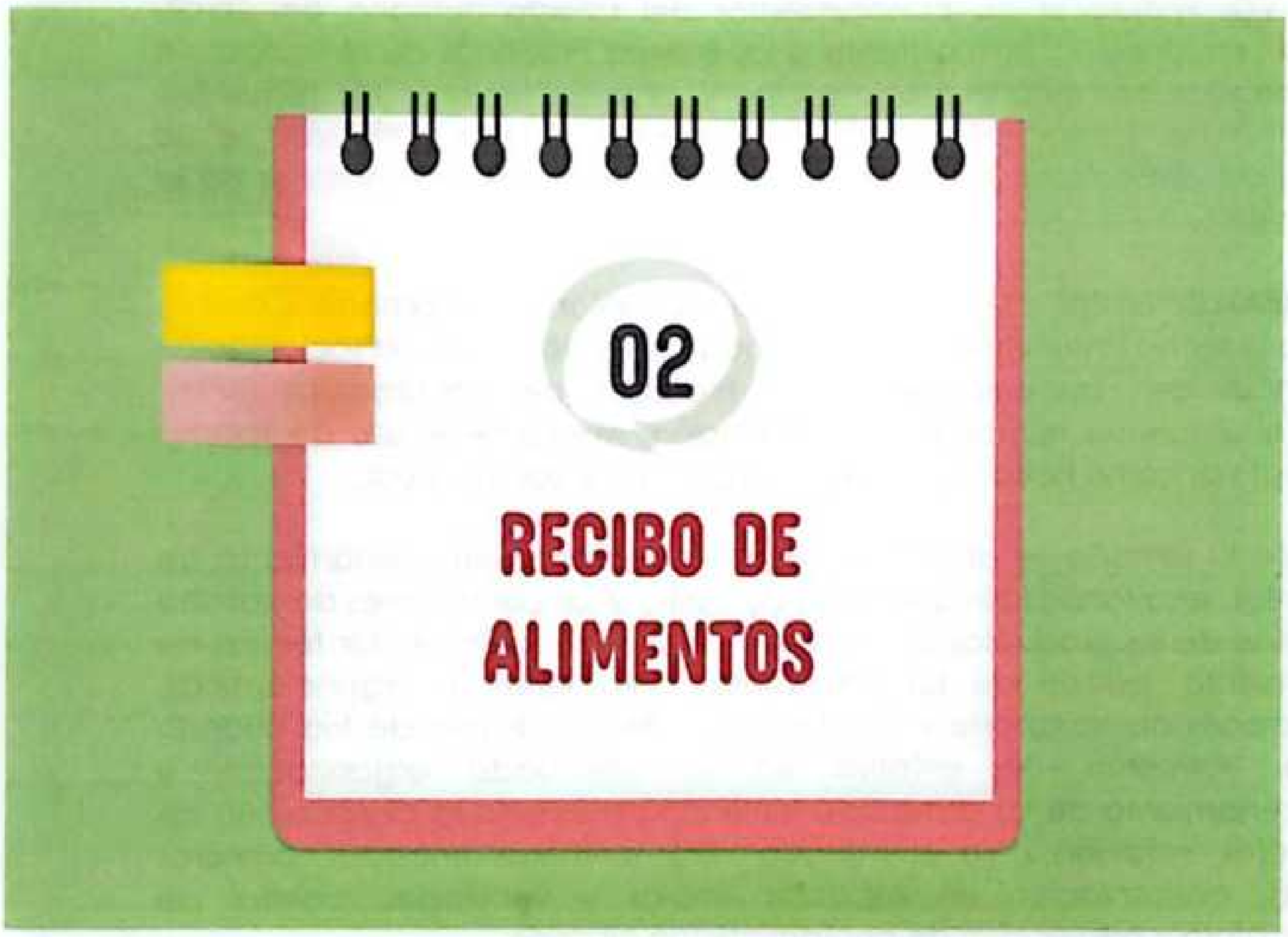
Durante la jornada se abordó el tema de recibo y almacenamiento de alimentos, resaltando la importancia de verificar las condiciones de calidad e higiene de los productos al momento de su recepción, revisar fechas de vencimiento, estado de los empaques, características organolépticas, condiciones de transporte y cumplimiento de la cadena de frío cuando aplica. Asimismo, se enfatizó en la adecuada organización y almacenamiento de los alimentos, teniendo en cuenta la clasificación de productos, rotación bajo el método PEPS (primeras entradas, primeras salidas), conservación en espacios limpios y ventilados, control de temperatura y prevención de contaminación cruzada.

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

El talento humano participó de manera atenta y receptiva, manifestando interés frente a la información brindada y reconociendo la importancia de aplicar estas prácticas en cada uno de los procesos relacionados con la manipulación, conservación y almacenamiento seguro de los alimentos. De igual manera, se resolvieron inquietudes y se fortaleció el compromiso institucional con la inocuidad alimentaria y el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente.

Siendo así, se da por finalizada la socialización, dejando constancia del proceso realizado para fortalecer el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura dentro del Jardín Infantil Sembrando Camino.



Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

Fundación Social
Sembrando Camino

Objetivo

Asegurar que los alimentos que llegan a cada unidad operativa cumplan con las características organolépticas, microbiológicas, químicas y físicas requeridas por la Secretaria Distrital de Integración Social (SDIS) y normatividad vigente, con el fin de garantizar la calidad, cantidad, inocuidad y oportunidad de los alimentos recibidos.



Desarrollo

No.	Actividad	Responsable	Registro documental
1	Requisitos previos para el recibo de alimentos	Responsable y/o Coordinador(a), personal manipulador de alimentos.	No aplica
2	Verificación de cantidad, calidad y oportunidad	Responsable y/o Coordinador(a), personal manipulador de alimentos.	Registro recepción de alimentos.
3	Aceptar o rechazar productos y registrar observaciones de ser necesario	Responsable y/o Coordinador(a), personal manipulador de alimentos.	Factura y/o remisión
4	Traslado de alimentos al área de almacenamiento	Personal manipulador de alimentos.	Registro control de entrada y salida de alimentos

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner



03

ALMACENAMIENTO

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

Fundación Social
Sembrando Camino

Objetivo

Asegurar y mantener la calidad de los alimentos durante el periodo que permanecen en la unidad operativa, de acuerdo con su medio de conservación seco, refrigeración y/o congelación, de manera que los alimentos sean protegidos de la contaminación, descomposición y de daños, cumpliendo las prácticas y temperaturas establecidas de acuerdo al tipo de alimentos.



Desarrollo

No.	Actividad	Responsable	Registro documental
1	Pre alistamiento de alimentos	Personal manipulador de alimentos	No aplica
2	Rotulado de alimentos	Personal manipulador de alimentos	No aplica
3	Almacenamiento en congelación	Personal manipulador de alimentos	Registro control de temperatura de equipos en congelación. Registro control de entrada y salida de alimentos
4	Almacenamiento de refrigeración	Personal manipulador de alimentos	Registro control de temperatura de equipos en refrigeración. Registro control de entradas y salidas de alimentos
5	Almacenamiento en seco	Personal manipulador de alimentos	Registro control de entrada y salida de alimentos

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

Fundación Social
Sembrando Camino

EVIDENCIAS:



Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

Fundación Social

Sembrando Camino

TEMA: 1. Buenas Practicas de manufactura "Recibo y almacenamiento

2. de alimentos"

3.

FECHA DE SOCIALIZACION: 15-05-2024

ASISTENTES

NANCY MOYA	
NATALIA GONZALEZ	Natalia Gonzalez
SANDRA PAREDES	
NIDIA RODRIGUEZ	
MARCELA GUEVARA	
DIANA CALDERON	Diana Calderon
LUZ MERY MALAVER	
SHIRLYS ORTIZ	Shirlys O. C
DANIELA TORRES	Daniela Torres S.
ALEJANDRA MONTOYA	Alejandra 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

Powered by CamScanner