PLAN DE CAPACITACION CONTUINUA
(BPM)

ACTA

FECHA: 22 DE MAYO DE 2026.

HORA: 3:30 pm / 5:30 pm

INTENSIDAD HORARIA: 120 MINUTOS

MODALIDAD: VIRTUAL

TEMA: BPM,
PRE Y POST TES

ASISTENTES: talento humano del Jardín Infantil PEPITOS

ORDEN DEL DÍA:

Objetivo: Garantizar la inocuidad de los alimentos mediante el control de la actividad acuosa y la prevención del crecimiento de microorganismos patógenos, aplicando adecuadamente las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para proteger la salud y bienestar de los niños y niñas en el jardín infantil.

DESARROLLO

En los jardines infantiles, la manipulación adecuada de los alimentos es fundamental para proteger la salud de los niños y niñas, ya que ellos son más vulnerables a enfermedades transmitidas por alimentos. Uno de los factores más importantes para garantizar la inocuidad alimentaria es el control de la actividad acuosa, es decir, la cantidad de agua disponible en los alimentos para el crecimiento de microorganismos.

Los alimentos que se preparan diariamente en el jardín infantil, como sopas, jugos, frutas picadas, lácteos, arroz, carnes y verduras cocidas, contienen alta humedad, lo que favorece el crecimiento de bacterias, hongos y levaduras si no se conservan adecuadamente.

Cuando no se cumplen las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), pueden aparecer microorganismos patógenos como:

- **Salmonella:** por alimentos mal cocidos o contaminación cruzada.
- **Escherichia coli:** por deficiente lavado de manos o alimentos.
- **Staphylococcus aureus:** por manipulación incorrecta del personal.
- **Hongos y levaduras:** por almacenamiento inadecuado y exceso de humedad.

Para prevenir estos riesgos en el jardín infantil, es importante:

- Mantener los alimentos refrigerados cuando lo requieran.
- Evitar dejar alimentos preparados a temperatura ambiente durante mucho tiempo.
- Realizar lavado y desinfección de frutas y verduras.
- Garantizar el adecuado lavado de manos antes de manipular alimentos.
- Utilizar utensilios limpios y desinfectados.
- Almacenar correctamente los alimentos en recipientes tapados.
- Verificar fechas de vencimiento y estado de los productos.
- Mantener limpias y ventiladas las áreas de preparación y almacenamiento.

Además, el personal manipulador debe recibir capacitación constante sobre higiene, conservación de alimentos y prevención de contaminación, promoviendo prácticas seguras dentro del servicio alimentario.

El control de la actividad acuosa y la correcta aplicación de las BPM permiten ofrecer alimentos seguros, evitando enfermedades y contribuyendo al bienestar y desarrollo saludable de los niños y niñas del jardín infantil.

Medidas preventivas y aplicación de BPM

Para garantizar alimentos seguros se deben aplicar permanentemente las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):

Higiene del personal

- Lavado correcto de manos.
- Uso de gorro, tapabocas y uniforme limpio.
- Uñas cortas y sin esmalte.
- No manipular alimentos en caso de enfermedad.

Limpieza y desinfección

- Desinfectar mesas, utensilios y equipos.
- Lavar adecuadamente frutas y verduras.
- Mantener pisos y paredes limpias.

Conservación de alimentos

- Refrigerar productos perecederos.
- Mantener alimentos tapados.
- Respetar fechas de vencimiento.
- Rotar productos utilizando primero los más antiguos.

Prevención de contaminación cruzada

- Separar alimentos crudos de cocidos.
- Utilizar utensilios diferentes.
- Evitar contacto entre residuos y alimentos.

Control de temperaturas

- Verificar temperatura de refrigeradores.
- Servir alimentos calientes en el menor tiempo posible.
- Evitar descongelar alimentos a temperatura ambiente.

Importancia en la primera infancia

La adecuada manipulación y conservación de alimentos en jardines infantiles no solo previene enfermedades, sino que también promueve ambientes seguros y saludables para el desarrollo integral de los niños y niñas.

El compromiso del personal manipulador, docentes y responsables del servicio alimentario es fundamental para garantizar que los alimentos ofrecidos cumplan condiciones higiénico-sanitarias adecuadas.

La implementación de las BPM y el control de la actividad acuosa contribuyen a disminuir riesgos de contaminación, fortalecer la cultura del autocuidado y proteger la salud de toda la comunidad educativa.

Este ejercicio permitirá reconocer aspectos a fortalecer y orientar futuras acciones de capacitación y acompañamiento en el tema.
Link del formulario:
https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeqfCmr_ZKactGLYhsTe4-xNN6sth_cZjpniyBeIGhFaWAoyw/viewform?usp=publish-editor

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScya3pFdFU_oGeqQrKL_sdhm3O32RN1D1TCFTx0cdKY0XgyUA/viewform?usp=publish-editor

PARTICIPANTES:

NOMBRE Y APELLIDO	TIPO DE VINCULACION	FIRMA
PAOLA CASTILLO M	PROFESIONAL EN ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	Paola Castillo M
VIVIANA TORRES B	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
JENNY PEÑALOZA V	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
CLAUDIA MARTINEZ F	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
NELCY TAMBO V	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	Nelcy Tambo
CRISTINA TORO R	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	
SANDRA MARTINEZ F	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	Sandra Martinez

Powered by CamScanner

EVALUACION:

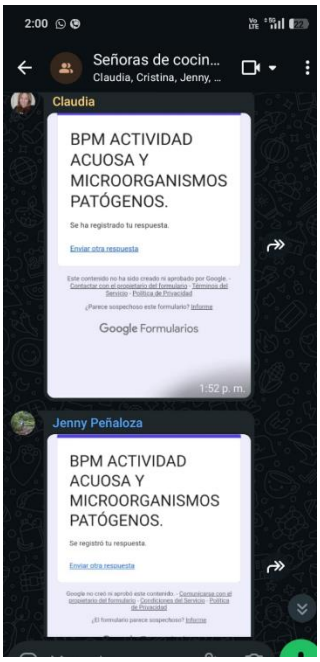

Qué es la actividad acuosa en los alimentos
Copiar gráfico
5 respuestas
100%
Es la cantidad de agua disponible en un alimento para el crecimiento de microorganismos
Es un alimento rico en proteina
ninguna de las anteriores

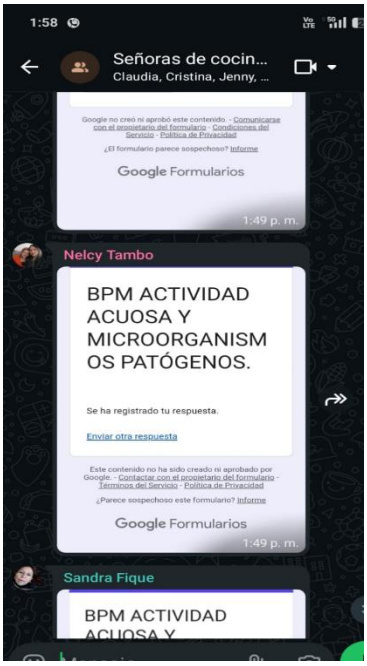

Qué puede ocurrir si los alimentos no se almacenan correctamente
Copiar gráfico
6 respuestas
100%
no genera ningun daño para el consumo
requiere que se les haga una buena desinfeccion
Pueden contaminarse y causar enfermedades transmitidas por alimentos


Por qué los niños y niñas son más vulnerables a las enfermedades transmitidas por alimentos
Copiar gráfico
6 respuestas
100%
porque puede alterar el consumo de alimentos
Porque su sistema inmunológico aún está en desarrollo


Qué alimentos del jardín infantil tienen mayor actividad acuosa
Copiar gráfico
6 respuestas
Sopas, jugos, frutas, verduras, lácteos, carnes y alimentos cocidos.
100%


Por qué los microorganismos necesitan agua para crecer
Copiar gráfico
6 respuestas
para matarlos
Porque el agua les permite vivir, multiplicarse y desarrollarse
100%


2:00
Señoras de cocin...
Claudia, Cristina, Jenny, ...
Claudia
BPM ACTIVIDAD ACUOSA Y MICROORGANISMOS PATÓGENOS.
Se ha registrado tu respuesta.
Enviar otra respuesta
Google Formularios
1:52 p. m.
Jenny Peñaloza
BPM ACTIVIDAD ACUOSA Y MICROORGANISMOS PATÓGENOS.
Se registró tu respuesta.
Enviar otra respuesta


1:58
Señoras de cocin...
Claudia, Cristina, Jenny, ...
Google Formularios
1:49 p. m.
Nelcy Tambo
BPM ACTIVIDAD ACUOSA Y MICROORGANISMOS PATÓGENOS.
Se ha registrado tu respuesta.
Enviar otra respuesta
Google Formularios
1:49 p. m.
Sandra Fique
BPM ACTIVIDAD