ACTA

FECHA: Bogotá 22 de mayo 2026

HORA: 16:30 a 18:30

LUGAR: Jardín Infantil Cofinanciado Mamá Canguro

TEMA: Buenas Prácticas de manufactura – actividad Acuosa y Microorganismos patógenos

ASISTENTES: Talento Humano

ORDEN DEL DÍA: Bienvenida

1. Buenas Prácticas de Manufactura
2. Actividad Acuosa
3. Microorganismos Patógenos

DESARROLLO:

Fortalecer las competencias del talento humano del jardín infantil mediante la socialización de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) promoviendo el cumplimiento de los lineamientos sanitarios vigentes, el manejo adecuado de alimentos, la correcta aplicación de protocolos de limpieza y desinfección.

1. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

Se explicó que las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son un conjunto de normas y procedimientos que garantizan la inocuidad de los alimentos. En el contexto de un jardín infantil, su cumplimiento es fundamental debido a que los niños y niñas constituyen una población vulnerable a enfermedades transmitidas por alimentos. Se resaltó que la correcta aplicación de las BPM protege la salud, previene brotes, fortalece la confianza de las familias y asegura el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente.

- **Higiene Personal De Manipuladores De Alimentos**

se enfatizó en la importancia de:

- Lavado adecuado y frecuente de manos, especialmente antes de manipular alimentos, después de ir al baño, manipular residuos, toser o estornudar. Se recordó el uso de agua potable, jabón antibacterial y secado con toallas desechables.

- Uso correcto del uniforme, incluyendo gorro o cofia para cubrir totalmente el cabello, tapabocas cuando sea requerido, delantal limpio y calzado cerrado antideslizante.

- Restricción de accesorios personales, como anillos, pulseras, relojes y uñas largas o con esmalte, ya que pueden convertirse en focos de contaminación.

- Control de condiciones de salud, evitando la manipulación de alimentos cuando se presenten síntomas como gripe, fiebre, infecciones gastrointestinales o lesiones en la piel sin protección adecuada.

➢ **Limpieza Y Desinfección De Áreas, Utensilios Y Equipo**

- Las superficies deben limpiarse y desinfectarse antes y después de cada jornada.

- Los utensilios deben lavarse con agua y detergente, enjuagarse y desinfectarse adecuadamente.

- Se deben utilizar productos autorizados y en las concentraciones recomendadas.

- Debe mantenerse un cronograma de limpieza y registros de control.

- Se destacó la importancia de mantener las áreas libres de acumulación de residuos y humedad.

➢ **Recepción, Almacenamiento Y Conservación Adecuada De Alimentos**

Se socializó que al momento de recibir alimentos se debe:

- Verificar fecha de vencimiento, estado del empaque y condiciones de transporte.

- Rechazar productos en mal estado o con alteraciones.
- En cuanto al almacenamiento:
- Separar alimentos crudos de cocidos.
- Mantener cadena de frío (refrigeración y congelación según corresponda).
- Almacenar en estanterías elevadas del piso y alejadas de paredes.
- Aplicar el principio PEPS (Primero en entrar, primero en salir).

➢ **Prevención De Contaminación Cruzada**

Para prevenirla se recomendó:

- Utilizar utensilios y tablas diferenciadas para alimentos crudos y cocidos.
- Lavarse las manos entre cada proceso.
- No mezclar alimentos crudos con preparados.
- Mantener una adecuada organización en refrigeradores y áreas de preparación.

➢ **Manejo Adecuado De Residuos Sólidos**

Se indicó que los residuos deben:

- Depositarse en recipientes con tapa y bolsa interna.
- Retirarse frecuentemente del área de preparación.
- Separarse según el tipo de residuo (orgánico, reciclable, etc., si aplica).
- Mantener los recipientes limpios y desinfectados.
- Un manejo inadecuado de residuos puede generar malos olores, proliferación de plagas y contaminación.

2. *ACTIVIDAD ACUOSA*

Es un parámetro relacionado con el contenido de agua de un alimento, concretamente con el agua disponible. Es fundamental en la vida útil de los alimentos, ya que determina el agua disponible para el crecimiento de microorganismos y la actividad química y enzimática durante la conservación del alimento, que van a afectar a su calidad, esto es debido a que los microorganismos necesitan cierta cantidad de agua libre para vivir, y las reacciones se dan en medio acuoso.

La actividad del agua tiene un valor máximo de 1 y un valor mínimo de 0.
Cuanto menor es la actividad del agua de un alimento, mayor es su vida útil, dado que significa que contiene menor cantidad de agua disponible para que los microorganismos puedan desarrollarse y por lo tanto la conservación es más fácil y la vida útil más larga.

Para reducir la actividad de agua de un producto y evitar su descomposición, la industria emplea métodos tradicionales y modernos como la deshidratación, la liofilización, el ahumado, o la adición de altas concentraciones de solutos (sal y azúcar) que retienen el agua, la evaporación y la congelación.

La ACTIVIDAD ACUOSA tiene un gran impacto tanto en la seguridad del alimento como en su calidad, ya que la actividad biológica va a influir también en su textura, sabor, color, gusto y valor nutricional, además de en el tiempo de conservación.

- **Alimentos Con Alto Contenido De Agua**

  - Lechuga (96%)
  - Tomate (95%)
  - Apio (95%)
  - Pimientos (92-94%)
  - Hongos o champiñones (88-92%)
  - Sandía (91%)
  - Todas las verduras de hoja verde tienen un alto contenido de agua un 90% o más.

3. MICROORGANISMOS PATÓGENOS

Los microorganismos patógenos son agentes biológicos microscópicos (como bacterias, virus, hongos y parásitos) capaces de invadir un huésped y multiplicarse, provocando daños y enfermedades. Se transmiten a través del aire, agua, alimentos o contacto directo, requiriendo medidas de higiene y prevención para evitar infecciones.

- **Grupos Principales:**

- **Bacterias:** Organismos unicelulares que causan infecciones liberando toxinas. Ejemplos comunes incluyen *Salmonella*, *Escherichia coli* (*E. coli*) y *Listeria*.
- **Virus:** Agentes diminutos que necesitan invadir células vivas para reproducirse. Ejemplos: Virus de la gripe o el SARS-CoV-2.
- **Hongos:** Pueden ser unicelulares o pluricelulares y causan infecciones conocidas como micosis. Ejemplo: *Candida albicans* o el pie de atleta (*Tinea pedis*).
- **Parásitos (Protozoos y Helmintos):** Organismos que viven a expensas de un huésped. Ejemplo: *Giardia lamblia* o el parásito de la malaria (*Plasmodium*).

- **Vías De Transmisión**

- **Agua y alimentos contaminados:** Ingesta de patógenos causantes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).
- **Vía aérea:** Acumulación de patógenos en espacios interiores con ventilación deficiente.
- **Contacto directo o vectores:** Transmisión a través de picaduras de mosquitos o contacto con personas infectadas y superficies contaminadas.

- **Prevención Y Control**

- **Higiene personal:** Lavado frecuente de manos con agua y jabón.
- **Seguridad alimentaria:** Cocción adecuada de alimentos y correcta manipulación de carnes y lácteos.
- **Ambientes seguros:** Ventilación mecánica y desinfección adecuada de superficies.

- **Espacio de Participación**

Se generó un espacio para el diálogo donde los participantes expresaron dudas, experiencias y aportes relacionados con los temas tratados.
Se aclararon inquietudes y se reforzaron conceptos claves.

- **Compromisos**

Durante la jornada se establecieron los siguientes compromisos

- Cumplir con las normas de higiene y manipulación de alimentos.
- Cumplir los protocolos establecidos.
- Participar en capacitaciones.
- Reportar situaciones de riesgo.
- Mantener actitud de compromiso y autocuidado

- **Conclusiones**

La socialización permitió fortalecer los compromisos del Equipo Humano, ya que es fundamental para garantizar ambientes saludables, prevenir enfermedades y asegurar la calidad en la prestación del servicio.

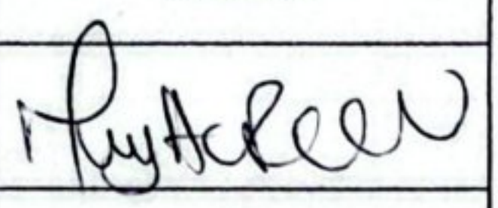
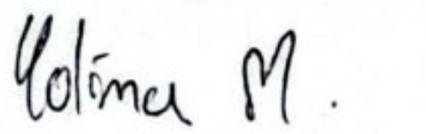
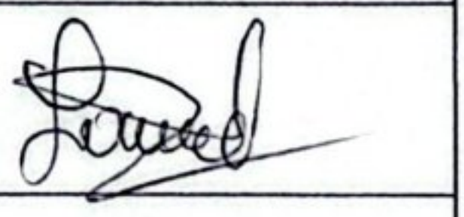
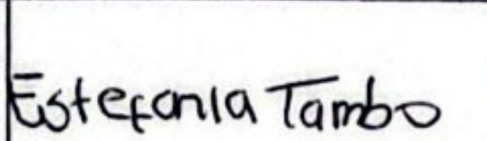
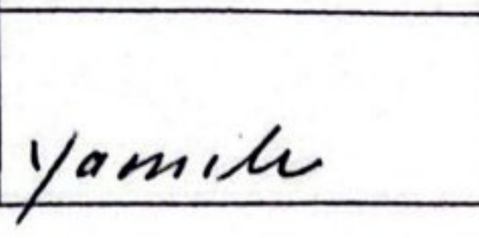
- **Cierre**

Se da por terminada la jornada de socialización, agradeciendo la participación activa de los asistentes.

- **Anexos**

Se anexa planilla de firmas de los asistentes a la capacitación:

➢ Participantes

NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE VINCULACIÓN	FIRMAS
Mery Helen Ruiz Garzón	Responsable del servicio	
Diana Yolima Méndez Pachon	Profesional En Atención A La Primera Infancia	
Laura Paola Cordoba Salazar	Profesional En Atención A La Primera Infancia	
Liedy Carolina Moises Babativa	Profesional En Atención A La Primera Infancia	
Mabel Esther Lacera Mendoza	Profesional En Atención A La Primera Infancia	
Mary Gloria García Gutiérrez	Profesional En Atención A La Primera Infancia	
Sonia Milena Quintana Salas	Profesional En Atención A La Primera Infancia	
Viviana María Barrero Rodríguez	Profesional En Atención A La Primera Infancia	
Yolanda Galindo Parra	Profesional En Atención A La Primera Infancia	
Jyneth Estefaniam Tambo Velandia	Técnico En Atención A La Primera Infancia	
Yamily Arrazola Peña	Técnico En Atención A La Primera Infancia	

NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE VINCULACIÓN	FIRMAS
Yenny Esmeralda Alarcón Barón	Auxiliar Administrativa	
Heidy Yeraldin Reyes Diaz	Auxiliar De Servicios Generales	
María Ximena Mususu Diaz	Auxiliar De Servicios Generales	
Marlene Guillen Camargo	Auxiliar De Servicios Generales	
María Isabel Mora	Auxiliar De Servicios De Alimentos	
Martha Cecilia Galicia Reinoso	Auxiliar De Servicios De Alimentos	
Yaline Sánchez Tapiero	Auxiliar De Servicios De Alimentos	

- **Capacitador:**

Carlos Daniel Hernández Álvarez

PRE TEST CAPACITACION CONTINUA

BPM – ACTIVIDAD ACUOSA – MICROORGANISMOS PATÓGENOS

Cargo

10 respuestas

- Auxiliar Administrativo
- Profesionas
- marygloriagarcia@hotmail.com
- Auxiliar Pedagógica
- Mabel. Lacara76@gmail.com
- dymp77@gmail.com
- yoli.galindo03@gmail.com
- laura_pcs10@hotmail.com
- PROFESIONAL AIPI

Area de trabajo

10 respuestas

- Jardín Infantil Mamá Canguro
- Jardín Infantil Mamá Canguro
- Profesional aipi
- JICMama Canguro
- JIC Mamá Canguro
- Jardín Infantil Cofinanciada Mamá Canguro
- Jardín Infantil mamá canguro
- JARDÍN INFANTIL
- Jic mamá canguro

¿Qué son las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)?

Copiar gráfico

10 respuestas



¿Cuál es la principal finalidad del lavado de manos en la manipulación de alimentos?

Copiar gráfico

10 respuestas



¿Cuál de los siguientes elementos puede contaminar un alimento?

Copiar gráfico

10 respuestas



La actividad acuosa (Aw) se refiere a:

Copiar gráfico

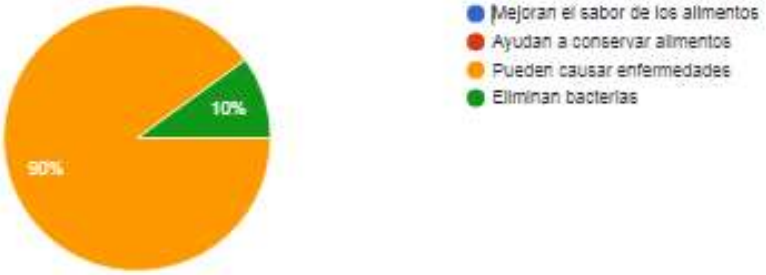
10 respuestas



Los microorganismos patógenos son aquellos que:

Copiar gráfico

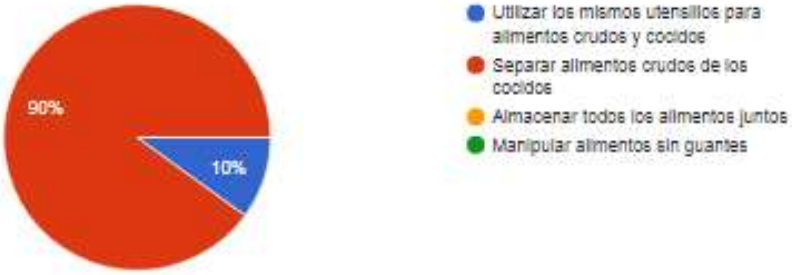
10 respuestas



¿Cuál es una práctica correcta para evitar la contaminación cruzada?

Copiar gráfico

10 respuestas



¿Qué debe hacer un manipulador de alimentos si presenta síntomas de enfermedad?

Copiar gráfico

10 respuestas



¿Por qué es importante la limpieza y desinfección de superficies?

Copiar gráfico

10 respuestas



¿Cuál es el riesgo principal de una mala conservación de alimentos?

Copiar gráfico

10 respuestas



El uso adecuado de los elementos de protección personal ayuda a:

Copiar gráfico

10 respuestas



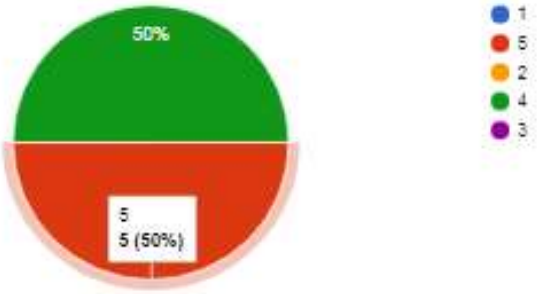
POST TEST CAPACITACION CONTINUA

BPM – ACTIVIDAD ACUOSA – MICROORGANISMOS PATÓGENOS

Los temas tratados fueron claros y fáciles de comprender. 1 = Muy en desacuerdo 5 = Muy de acuerdo

Copiar gráfico

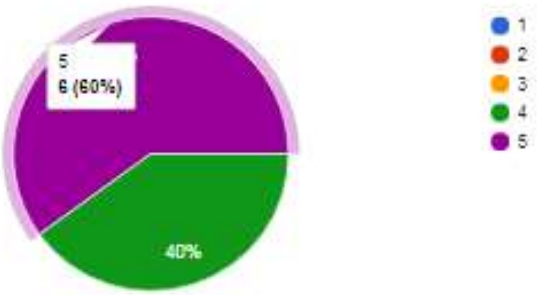
10 respuestas



La capacitación fortaleció mis conocimientos. 1 = Muy en desacuerdo 5 = Muy de acuerdo

Copiar gráfico

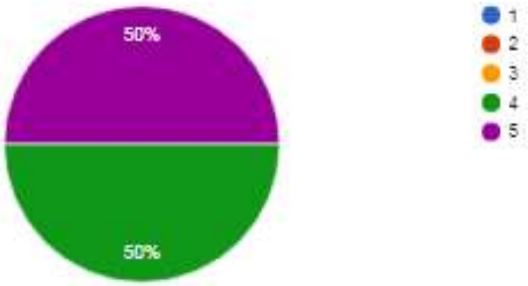
10 respuestas



La información recibida es aplicable a mi trabajo 1 = Muy en desacuerdo 5 = Muy de acuerdo

Copiar gráfico

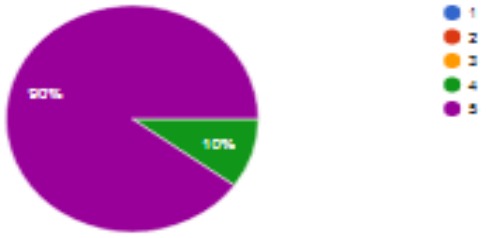
10 respuestas



El facilitador explicó los temas de manera adecuada. 1 = Muy en desacuerdo 5 = Muy de acuerdo

Copiar gráfico

10 respuestas



Cargo

10 respuestas

- Auxiliar Administrativo
- Profesionas
- marygloriagarcia@hotmail.com
- Auxiliar Pedagógica
- Mabel. Lacera76@gmail.com
- dymp77@gmail.com
- yoli.galindo03@gmail.com
- laura_pcs10@hotmail.com
- PROFESIONAL AIPI

Area de trabajo

10 respuestas

- Jardín Infantil Mamá Canguro
- Jardín Infantil Mamá Canguro
- Profesional aipi
- JICMama Canguro
- JIC Mamá Canguro
- Jardín Infantil Cofinanciada Mamá Canguro
- Jardín Infantil mamá canguro
- JARDÍN INFANTIL
- Jic mamá canguro

¿Qué son las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)?

Copiar gráfico

10 respuestas



¿Cuál es la principal finalidad del lavado de manos en la manipulación de alimentos?

Copiar gráfico

10 respuestas



¿Cuál de los siguientes elementos puede contaminar un alimento?

Copiar gráfico

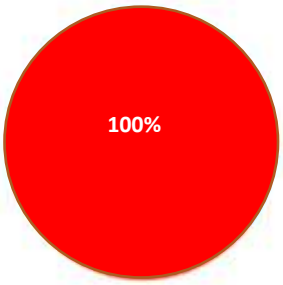
10 respuestas



La actividad acuosa (Aw) se refiere a:

Copiar gráfico

10 respuestas

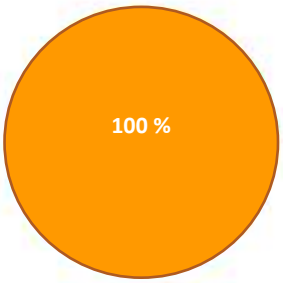


- La cantidad total de agua en un alimento
- El agua disponible para el crecimiento de microorganismos
- La humedad ambiental
- El proceso de cocción

Los microorganismos patógenos son aquellos que:

Copiar gráfico

10 respuestas

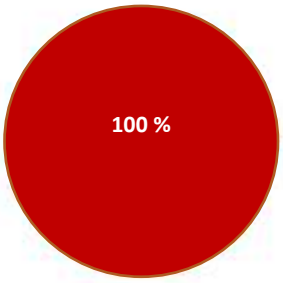


- Mejoran el sabor de los alimentos
- Ayudan a conservar alimentos
- Pueden causar enfermedades
- Eliminan bacterias

¿Cuál es una práctica correcta para evitar la contaminación cruzada?

Copiar gráfico

10 respuestas



- Utilizar los mismos utensilios para alimentos crudos y cocidos
- Separar alimentos crudos de los cocidos
- Almacenar todos los alimentos juntos
- Manipular alimentos sin guantes

¿Qué debe hacer un manipulador de alimentos si presenta síntomas de enfermedad?

Copiar gráfico

10 respuestas



¿Por qué es importante la limpieza y desinfección de superficies?

Copiar gráfico

10 respuestas



¿Cuál es el riesgo principal de una mala conservación de alimentos?

Copiar gráfico

10 respuestas



El uso adecuado de los elementos de protección personal ayuda a:

Copiar gráfico

10 respuestas

