castillo san lucas
maría cano
NIT 900.119.083-9

ACTA

FECHA: Bogotá, 13/05/2026

HORA: 4:30 p.m.

LUGAR: JARDIN CASTILLO SAN LUCAS MARIA CANO

TEMA: BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (PREPARACION DE ALIMENTOS)

ASISTENTES: TALENTO HUMANO

Orden del día:

- Bienvenida a la socializacion
- Presentacion de infografia y socializacion de la misma
- Firma de asistencia

DESARROLLO:

El día de hoy se socializa de forma presencial con el talento humano las buenas prácticas de manufactura (BPM) retomando el tema de la preparación de alimentos. Teniendo en cuenta la siguiente información, por medio de una infografía.



Carrera 74 i N. 62 03 Sur / Bogotá

TEL 7899464

CEL 3108195745

fundacostillolucos@yahoo.com

Powered by CamScanner



La preparación de alimentos implica transformar ingredientes crudos en platos seguros y nutritivos mediante la higiene, el manejo adecuado de temperaturas y técnicas de cocción saludables (hervido, horneado o al vapor). Esto maximiza los nutrientes y minimiza el riesgo de enfermedades transmitidas por patógenos.



Higiene y Prevención

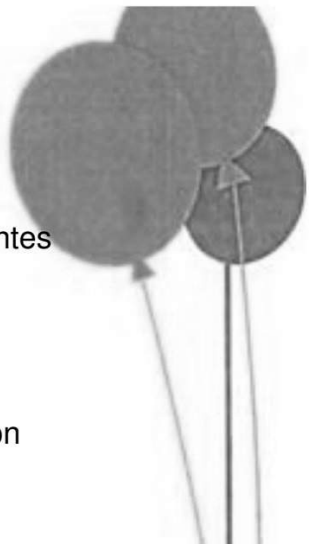
Lavado de manos: Obligatorio con agua y jabón antes y después de manipular cualquier producto.

- **Evitar contaminación cruzada:** Usa tablas de cortar distintas y desinfectadas para carnes crudas y alimentos listos para consumir.
- **Descongelación segura:** Realízala siempre dentro del refrigerador o en el microondas, nunca a temperatura ambiente.



2. Técnicas de Cocción Saludables

Para conservar vitaminas y evitar grasas saturadas excesivas, prioriza:



- **Al vapor:** Ideal para verduras, mantiene el color y los nutrientes intactos.
- **Asado o al horno:** Permite cocinar con poco o nada de aceite adicional.
- **Hervido:** Usa la menor cantidad de agua posible para evitar que los nutrientes solubles se filtren.



3. Equilibrio Nutricional

- **La regla del plato:** Asegúrate de que al menos la mitad de tu porción corresponda a vegetales.



Carrera 74 i N. 62 03 Sur / Bogotá

TEL 7899464

CEL 3108195745

fundacostillolucos@yahoo.com

Powered by CamScanner

castillo san lucas
maría cano
NIT 900.119.083-9

NFOGRAFIA:



Carrera 74 i N. 62 03 Sur / Bogotá

TEL 7899464

CEL 3108195745

fundacostillolucos@yahoo.com

Powered by CamScanner

castillo san lucas
maría cano
NIT 900.119.083-9

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS:









Carrera 74 i N. 62 03 Sur / Bogotá

TEL 7899464

CEL 3108195745

fundacostillolucos@yahoo.com

Powered by CamScanner

castillo san lucas
maría cano
NIT 900.119.083-9

CASTILLO SAN LUCAS MARIA CANO

ma: Preparación de alimentos Responsable: Paola Salamanca

Fecha: 13/05/2026 Talento humano: _____

mbres y Apellidos	Cargo o Tipo de Vinculación	Dependencia	Firma
María Eugenia Pórtela	Profesional responsable Del servicio	Castillo San Lucas María Cano	
Johanna Naranjo	profesional en atención a la primera infancia	Castillo San Lucas María Cano	Johanna Naranjo
Leidy Ramos	profesional en atención a la primera infancia	Castillo San Lucas María Cano	Leidy Ramos
Angy cortes	profesional en atención a la primera infancia	Castillo San Lucas María Cano	Angy Cortes
aritza Martínez	profesional en atención a la primera infancia	Castillo San Lucas María Cano	
ny Paola Salamanca	profesional en atención a la primera infancia	Castillo San Lucas María Cano	
gia Esmeralda Pórtela	profesional en atención a la primera infancia	Castillo San Lucas María Cano	
Lorena Larrotta	Auxiliar en atención a la primera infancia	Castillo San Lucas María Cano	
Valentina Laverde	personal servicio de Alimentos	castillo San Lucas María cano	
anny Osma	personal servicio de Alimentos	castillo San Lucas María cano	Fanny Osma
a Herreño	personal de aseo E higiene	castillo San Lucas María cano	
María Alfonso	Personal de aseo E higiene	castillo San Lucas María cano	María Alfonso

Carrera 74 i N. 62 03 Sur/Bogotá
TEL 7899464
CEL 3108195745
fundacostillolucos@yahoo.com

Powered by CamScanner