ACTA

FECHA: Bogotá 26 de junio 2026

HORA: 15:00 a 16:30

LUGAR: Jardín Infantil Pepitos

TEMA: Personal Manipulación De Alimentos, Practicas Higiénicas Equipo y Utensilios

ASISTENTES: Talento Humano

ORDEN DEL DÍA:

Practicas Higiénicas Equipo y Utensilios

DESARROLLO:

- Fortalecer los conocimientos y las prácticas del personal manipulador de alimentos, garantizando el cumplimiento de las normas de higiene, limpieza y desinfección de equipos y utensilios, con el fin de prevenir la contaminación de los alimentos y proteger la salud de los niños y niñas atendidos en el jardín infantil. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

1. Personal Manipulador de Alimentos

- Importancia de la responsabilidad del manipulador en la inocuidad de los alimentos.
- Uso correcto y permanente de la dotación (uniforme limpio, gorro, tapabocas cuando aplique, delantal y calzado exclusivo para el área).
- Lavado de manos en los momentos establecidos antes, durante y después de la manipulación de alimentos.
- Prohibición del uso de joyas, esmalte, uñas largas o postizas durante la preparación y servicio de alimentos.
- Reporte oportuno de enfermedades o síntomas que puedan representar riesgo para la inocuidad de los alimentos.

2. Prácticas Higiénicas

- Correcto lavado y desinfección de frutas y verduras.
- Prevención de la contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocidos.
- Conservación adecuada de los alimentos de acuerdo con las temperaturas requeridas.
- Aplicación del principio "Primero en Entrar, Primero en Salir (PEPS)".
- Limpieza y desinfección permanente de las superficies de trabajo.
- Manejo adecuado de residuos sólidos y disposición en recipientes con tapa y bolsa.

3. Equipos y Utensilios

- Limpieza y desinfección antes y después de cada uso.
- Verificación del buen estado de equipos, utensilios y recipientes.
- Uso exclusivo de utensilios destinados para cada tipo de alimento.
- Almacenamiento en condiciones higiénicas para evitar contaminación.
- Reporte inmediato de equipos dañados o utensilios deteriorados para su reemplazo.

Compromisos

- Cumplir estrictamente las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Mantener el lavado de manos en todos los momentos establecidos.
- Garantizar la limpieza y desinfección de equipos, utensilios y áreas de preparación.
- Realizar inspecciones periódicas para verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas.
- Promover una cultura de inocuidad alimentaria en beneficio de los niños y niñas del jardín infantil.

Conclusiones: Se resaltó que el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura constituye una responsabilidad de todo el personal involucrado en la preparación y distribución de alimentos. La correcta higiene personal, el adecuado manejo de equipos y utensilios y la aplicación de procedimientos de limpieza y desinfección contribuyen a prevenir enfermedades transmitidas por alimentos y garantizan una atención segura y de calidad para la primera infancia.

Se cierra indagando sobre los conocimientos adquiridos por el talento humano. Concluyendo que el trabajo en equipo y la disciplina en la aplicación de las normas garantizan un entorno seguro para los niños y niñas.

PARTICIPANTES:

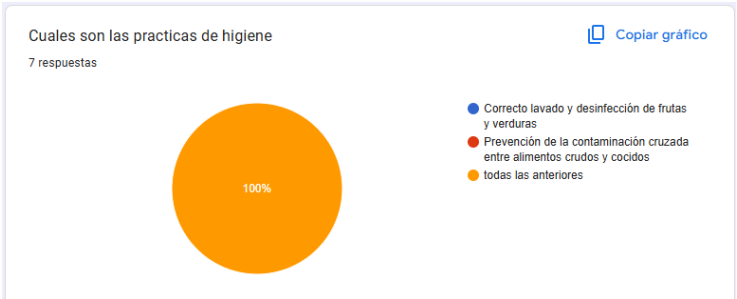
NOMBRE Y APELLIDO	TIPO DE VINCULACION	FIRMA
PAOLA CASTILLO M	PROFESIONAL EN ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	Paola Castillo M.
VIVIANA TORRES B	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
JENNY PEÑALOZA V	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
CLAUDIA MARTINEZ F	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Claudia M.
NELCY TAMBO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

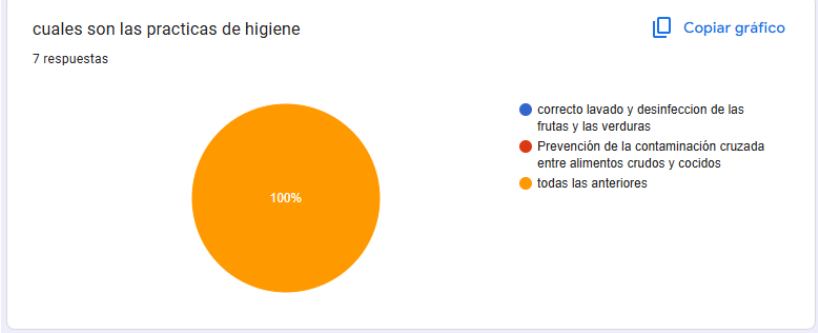
Scanned with CamScanner

Anexos:

Link del formulario:
https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSc3BoDhVzwPMlADTxdSvWGamG3qoUj7DgFMEwBxtMUgLrWKgA/viewform?usp=publish-editor

EVALUACION DEL PRE-TEST



https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScYxrUF-mWTi9Io6lmt19yacv0N94CxyuUI7pYH4qu0Bb0vEA/viewform?usp=publish-editor

EVALUACION POST-TEST