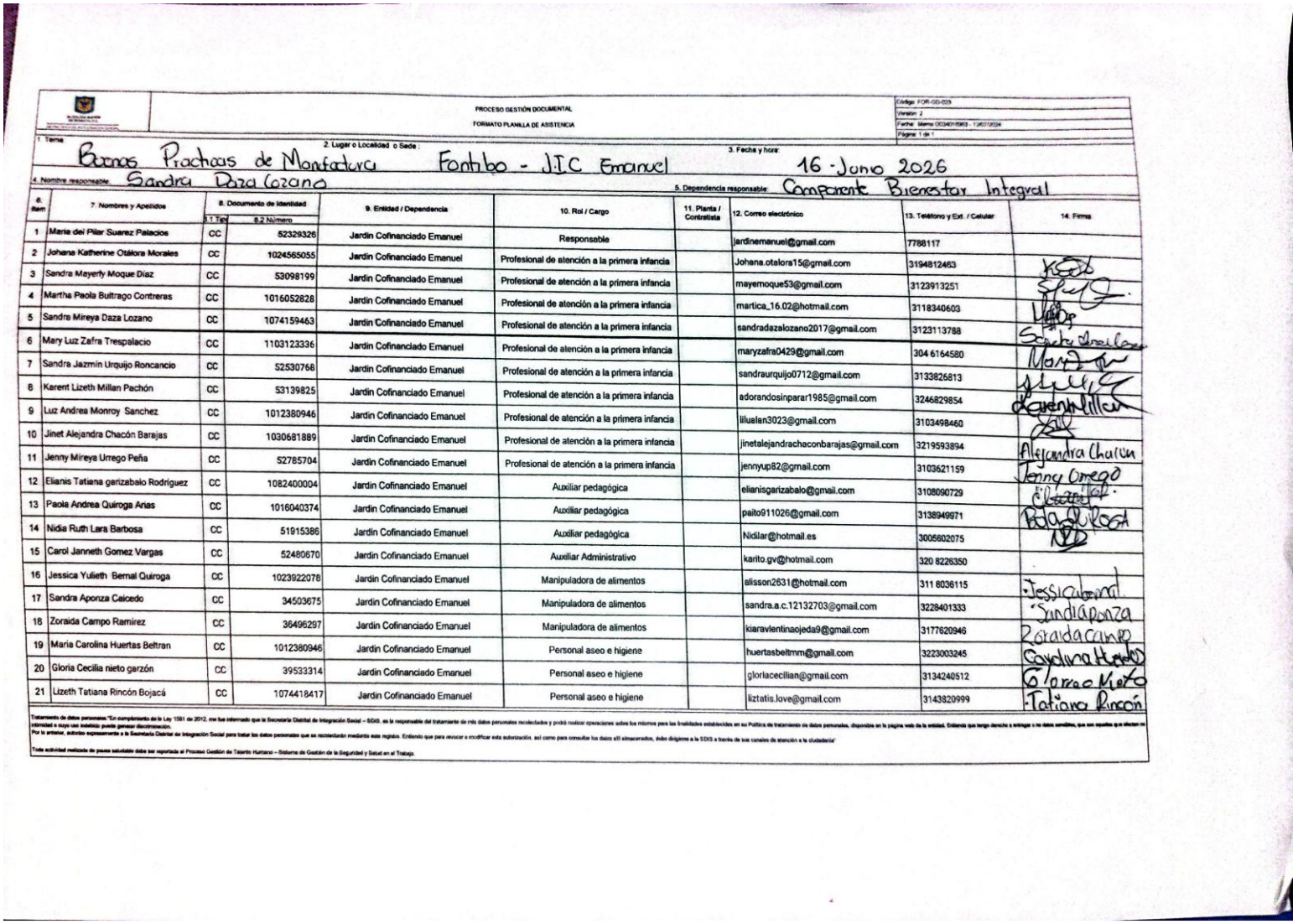
Lugar	JARDIN INFANTIL COFINANCIADO EMANUEL
Fecha	16 DE JUNIO 2026
Tema	Buenas prácticas de Manufactura ● Importancia de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) ● Métodos de higienización ● Secuencia de limpieza y desinfección ● Prevención de la contaminación cruzada ● Higiene personal del manipulador de alimentos ● Control de temperaturas seguras para los alimentos ● Uso adecuado de equipos, utensilios y áreas de trabajo ● Registro y seguimiento de controles sanitarios
Desarrollo	En la unidad operativa, siendo 16 de junio del 2026, se llevó a cabo la socialización correspondiente a Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), con la participación del talento humano responsable del servicio de alimentación, con el objetivo de fortalecer los conocimientos, habilidades y compromisos relacionados con la manipulación adecuada de alimentos, la higiene, la seguridad alimentaria y la prevención de riesgos que puedan afectar la salud de los niños y niñas atendidos en la unidad operativa. Durante el desarrollo de la jornada se explicó de manera detallada la importancia del Plan de Saneamiento, resaltando que este garantiza condiciones higiénicas y sanitarias adecuadas mediante la correcta aplicación de procesos de limpieza, desinfección y control de residuos, lo cual permite mantener los espacios, equipos y utensilios en condiciones óptimas para la preparación de alimentos inocuos y de calidad. Así mismo, se profundizó en los métodos de higienización, tales como el cepillado manual o mecánico, la aspersión en superficies amplias, la inmersión de utensilios desmontables y la aplicación directa de productos desinfectantes en superficies con alta carga microbiana, enfatizando la importancia de utilizar insumos autorizados y en las concentraciones adecuadas. De igual forma, se socializó la secuencia correcta de limpieza y desinfección, la cual inicia con la remoción de residuos sólidos visibles,

	continúa con el lavado utilizando detergente biodegradable que permita eliminar grasas y suciedad adherida, seguido del enjuague con agua potable para retirar completamente los restos del detergente, posteriormente la desinfección con productos químicos aprobados respetando tiempos de contacto, y finaliza con el enjuague o secado según corresponda, garantizando así superficies seguras para el contacto con alimentos. Otro de los aspectos abordados fue la prevención de la contaminación cruzada, destacando la necesidad de separar estrictamente los alimentos crudos de los alimentos cocidos o listos para el consumo, así como la organización adecuada de áreas, utensilios y equipos, con el fin de evitar la transferencia de microorganismos que puedan generar enfermedades transmitidas por alimentos. En este sentido, se enfatizó en la importancia de implementar flujos de trabajo ordenados y limpios, así como el uso diferenciado de utensilios según el tipo de alimento. Asimismo, se reforzaron las prácticas de higiene personal, las cuales incluyen el lavado frecuente y adecuado de manos en momentos críticos como antes de manipular alimentos, después de ir al baño o manipular residuos, el uso correcto de guantes cuando se requiera, el uso de vestimenta limpia y exclusiva para el área de trabajo, así como el mantenimiento de hábitos que eviten la contaminación de los alimentos. Finalmente, se abordó el control de temperaturas seguras para los alimentos, indicando que la refrigeración debe mantenerse por debajo de 4 °C, la congelación alrededor de -18 °C y los alimentos calientes por encima de 60 °C, con el uso de termómetros calibrados para verificar continuamente estas condiciones durante el almacenamiento, preparación y servicio. También se destacó la importancia del registro de temperaturas y la correcta disposición de alimentos que no cumplan con los rangos establecidos para evitar riesgos sanitarios.		
Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Adjunto listado de asistencia talento humano.		

Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Se compromete a aplicar de manera permanente las Buenas Prácticas de Manufactura en cada una de las etapas de recepción, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos, cumpliendo con los protocolos de higiene personal, limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios, prevención de la contaminación cruzada y control de las temperaturas seguras para los alimentos. Así mismo, se compromete a realizar un uso adecuado de los elementos de protección personal, diligenciar oportunamente los registros de control establecidos y mantener una actitud responsable frente al cumplimiento de los lineamientos institucionales, contribuyendo a garantizar la inocuidad de los alimentos, la protección de la salud de los niños y niñas y la prestación de un servicio de alimentación con calidad y seguridad.	Talento Humano Unidad Operativa	
Próxima reunión	8 de Julio de 2026		
Elaboró	**Sandra Mireya Daza Lozano** Profesional en atención a la Primera Infancia		

Anexos


PLAN DE SANEAMIENTO
Garantiza condiciones higiénicas y sanitarias adecuadas en el servicio de alimentación, mediante procesos de limpieza, desinfección y manejo seguro de residuos.
1. MÉTODOS DE HIGIENIZACIÓN
Se implementan diferentes métodos para asegurar la limpieza y desinfección de superficies, equipos y utensilios.
Cepillado manual o mecánico
Aspersión para desinfectar grandes áreas (paredes, techos y ambientes).
Immersión con o sin agitación, para piezas desmontables, utensilios y algunos alimentos.
Aplicación directa en superficies con alta carga microbiana.
2. SECUENCIA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
Las jornadas de limpieza siguen una secuencia para garantizar eficacia y seguridad.
1 Remoción de residuos
Eliminación de suciedad visible (grasa, restos de comida, suciedad). Enjuague inicial a chorro de agua en menaje.
2 Detergente biodegradable
Aplicación de detergente que facilita la remoción de particulas y grasas adheridas. (No aplica para desinfección de alimentos).
3 Enjuague
Enjuague con agua potable para eliminar residuos y trazas de detergente.
4 Desinfección
Aplicación de productos químicos avalados, respetando las dosis y concentraciones definidas.
5 Enjuague final
Enjuague para retirar restos del desinfectante y asegurar superficies libres de contaminantes.
3. RECURSOS Y CONTROLES
Para garantizar un ambiente seguro y controlado.
Implementos de limpieza
• Escobas
• Traperos
• Recogedores
• Guantes
• Cepillos
• Canecas
• Bolsas de basura
• Esponjillas
• Baldes
• Haraganes
Reemplazar según deterioro, higienizar después de cada uso y almacenar en lugares independientes y organizados.
Protección personal
• Uso de tapabocas, gafas de seguridad y guantes.
• Especialmente al manipular sustancias corrosivas e irritantes como el hipoclorito de sodio.
Manejo de residuos
• Separación en la fuente en canecas de colores institucionales.
• Puntos ecológicos debidamente señalizados y con tablero informativo.
Agua segura
• Lavado y desinfección de tanques de agua según cronograma institucional.
Control de plagas
• Medidas preventivas para evitar el ingreso de plagas.
• Medidas correctivas para eliminarlas.
• Fumigaciones periódicas según cronograma institucional.
COMPROMISO
El personal y responsables se comprometen a cumplir estrictamente con todos los lineamientos del Plan de Saneamiento para proteger la salud y asegurar la calidad de los alimentos.
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
Fortalecen las prácticas para prevenir la contaminación y asegurar temperaturas seguras, garantizando la inocuidad y calidad de los alimentos.
1. PREVENCIÓN DE CONTAMINACIÓN CRUZADA
Se resaltó la importancia de separar y diferenciar para evitar la contaminación de los alimentos.
Separar áreas, utensilios y equipos para alimentos crudos y cocidos.
Implementar un sistema de flujo de trabajo que minimice el contacto entre productos crudos y listos para consumo.
Realizar procesos constantes de limpieza y desinfección de superficies, equipos y utensilios.
2. HIGIENE PERSONAL
Se promovió la higiene personal como medida fundamental para la inocuidad.
Lavado de manos frecuente y adecuado.
Uso adecuado de guantes.
Vestimenta apropiada: limpia, cómoda y exclusiva para el trabajo.
3. TEMPERATURAS SEGURAS PARA LOS ALIMENTOS
Se establecieron temperaturas que inhiben el crecimiento de microorganismos patógenos.
En frío
Refrigeración: por debajo de 4 °C
Congelación: -18 °C
En caliente
Por encima de 60 °C
Usar termómetros calibrados para verificar las temperaturas durante el almacenamiento, preparación y servicio.
Registrar las temperaturas en fichas de control y realizar inspecciones periódicas para garantizar el cumplimiento de las temperaturas seguras.
Los alimentos que hayan estado fuera de las temperaturas recomendadas por un periodo prolongado deben ser descartados para prevenir riesgos sanitarios.
BUENAS PRÁCTICAS, ALIMENTOS SEGUROS
La aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura protege la salud de todos y asegura alimentos inocuos y de calidad.



PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-029
Versión: 2
Fecha: Memo I2024016440 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Buenas Practicas de Manufactura
2. Lugar o Localidad o Sede: Fontibo - JIC Emanuel
3. Fecha y hora: 16 - Junio 2026
4. Nombre responsable: Sandra Daza Lozano
5. Dependencia responsable: Componente Bienestar Integral

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad 8.1 Tipo	8.2 Número	9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
1	Maria del Pilar Suarez Palacios	CC	52329326	Jardin Cofinanciado Emanuel	Responsable		jardinemanuel@gmail.com	7788117	
2	Johana Katherine Otálora Morales	CC	1024565055	Jardin Cofinanciado Emanuel	Profesional de atención a la primera infancia		Johana.otalora15@gmail.com	3194812463	
3	Sandra Mayerly Moque Diaz	CC	53098199	Jardin Cofinanciado Emanuel	Profesional de atención a la primera infancia		mayemoque53@gmail.com	3123913251	
4	Martha Paola Buitrago Contreras	CC	1016052828	Jardin Cofinanciado Emanuel	Profesional de atención a la primera infancia		martica_16.02@hotmail.com	3118340603	
5	Sandra Mireya Daza Lozano	CC	1074159463	Jardin Cofinanciado Emanuel	Profesional de atención a la primera infancia		sandradazalozano2017@gmail.com	3123113788	
6	Mary Luz Zafra Trespalacio	CC	1103123336	Jardin Cofinanciado Emanuel	Profesional de atención a la primera infancia		maryzafra0429@gmail.com	304 6164580	
7	Sandra Jazmin Urquijo Roncancio	CC	52530768	Jardin Cofinanciado Emanuel	Profesional de atención a la primera infancia		sandraurquijo0712@gmail.com	3133826813	
8	Karent Lizeth Millan Pachón	CC	53139825	Jardin Cofinanciado Emanuel	Profesional de atención a la primera infancia		adorandosinparar1985@gmail.com	3246829854	
9	Luz Andrea Monroy Sanchez	CC	1012380946	Jardin Cofinanciado Emanuel	Profesional de atención a la primera infancia		lilualan3023@gmail.com	3103498460	
10	Jinet Alejandra Chacón Barajas	CC	1030681889	Jardin Cofinanciado Emanuel	Profesional de atención a la primera infancia		jinetalejandrachaconbarajas@gmail.com	3219593894	
11	Jenny Mireya Urrego Peña	CC	52785704	Jardin Cofinanciado Emanuel	Profesional de atención a la primera infancia		jennyup82@gmail.com	3103621159	
12	Elianis Tatiana garizabalo Rodríguez	CC	1082400004	Jardin Cofinanciado Emanuel	Auxiliar pedagógica		elianisgarizabalo@gmail.com	3108090729	
13	Paola Andrea Quiroga Arias	CC	1016040374	Jardin Cofinanciado Emanuel	Auxiliar pedagógica		paito911026@gmail.com	3138949971	
14	Nidia Ruth Lara Barbosa	CC	51915386	Jardin Cofinanciado Emanuel	Auxiliar pedagógica		Nidilar@hotmail.es	3005602075	
15	Carol Janneth Gomez Vargas	CC	52480670	Jardin Cofinanciado Emanuel	Auxiliar Administrativo		karito.gv@hotmail.com	320 8226350	
16	Jessica Yulieth Bernal Quiroga	CC	1023922078	Jardin Cofinanciado Emanuel	Manipuladora de alimentos		alisson2631@hotmail.com	311 8036115	
17	Sandra Aporiza Caicedo	CC	34503675	Jardin Cofinanciado Emanuel	Manipuladora de alimentos		sandra.a.c.12132703@gmail.com	3228401333	
18	Zoraida Campo Ramirez	CC	36496297	Jardin Cofinanciado Emanuel	Manipuladora de alimentos		kiaravientinaojeda9@gmail.com	3177620946	
19	Maria Carolina Huertas Beltran	CC	1012380946	Jardin Cofinanciado Emanuel	Personal aseo e higiene		huertasbeltmm@gmail.com	3223003245	
20	Gloria Cecilia nieto garzón	CC	39533314	Jardin Cofinanciado Emanuel	Personal aseo e higiene		gloriacecilian@gmail.com	3134240512	
21	Lizeth Tatiana Rincón Bojacá	CC	1074418417	Jardin Cofinanciado Emanuel	Personal aseo e higiene		liztatis.love@gmail.com	3143820999	

Tratamiento de datos personales "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de pausas saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.