ACTA N°

SOCIALIZACION BPM: COMPRA, RECEPCIÓN, TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO, PREPARACIÓN, SERVIDO Y DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS A TALENTO HUMANO

FECHA: 17 de Junio 2026

HORA: 4:30 – 5:00 pm

LUGAR: Jardín Infantil Cofinanciado La Florida

TEMA: Socialización BPM al Talento Humano

ASISTENTES: Responsable del servicio, Asistente administrativo, Profesionales en atención a la primera infancia, Auxiliares en atención a la primera infancia, Manipuladoras de alimentos y Personal de aseo e higiene

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo
2. Socialización compra, recepción, transporte, almacenamiento, preparación, servido y distribución de los alimentos al Equipo Humano
3. Firma acta

OBJETIVO

Fortalecer los conocimientos y las prácticas del equipo humano sobre las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), conforme al Anexo Técnico de Alimentación y Nutrición de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS), con el fin de garantizar la inocuidad, calidad y seguridad alimentaria en todos los procesos de compra, recepción, transporte, almacenamiento, preparación, servido y distribución de los alimentos ofrecidos a los niños y niñas.

DESARROLLO:

La profesional Yurany María Domínguez Ibarra, líder del componente de Bienestar Integral, orientó la jornada de sensibilización dirigida al equipo interdisciplinario. Durante la sesión se abordaron los siguientes ejes fundamentales de las BPM y las normas de bioseguridad:

Powered by CamScanner

1. Compra de alimentos

Se enfatizó en adquirir productos únicamente en establecimientos certificados y con registro sanitario, verificando fechas de vencimiento, condiciones del empaque y características organolépticas (color, olor, textura). Se recordó que no se deben aceptar productos sin rotulación o con evidencia de contaminación, según lo dispuesto por las directrices SDIS.

2. Recepción

Cada entrega de alimentos debe revisarse cuidadosamente:

1. Se debe verificar el estado de higiene, temperatura y conservación del producto.
2. Los alimentos deben registrarse en los formatos institucionales de control y trazabilidad.
3. Se deben rechazar aquellos que no cumplan los criterios de calidad o inocuidad.

3. Transporte

El transporte de alimentos debe garantizar la cadena de frío cuando sea requerida, usando recipientes limpios, tapados y separados para alimentos crudos y cocidos. Los vehículos y contenedores deben mantenerse limpios, desinfectados y libres de plagas. No se deben transportar alimentos junto con productos de limpieza, combustibles o materiales contaminantes.

4. Almacenamiento

Los productos deben organizarse en estanterías limpias, ventiladas y separadas del suelo y las paredes, utilizando el método PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir). Se deben mantener registros de temperatura en refrigeradores y congeladores, y contar con un inventario actualizado. Los alimentos crudos deben ubicarse en zonas diferenciadas de los cocidos y listos para el consumo.

5. Preparación

El personal manipulador debe:

1. Realizar lavado correcto de manos antes, durante y después de manipular alimentos.
2. Usar uniforme limpio, gorro, tapabocas, delantal y calzado cerrado.
3. Mantener uñas cortas y posiblemente sin esmalte, y abstenerse de usar joyas o accesorios.
4. Asegurar que los utensilios, superficies y equipos estén higienizados y desinfectados antes de usarse.
5. Evitar la contaminación cruzada, utilizando tablas, cuchillos y recipientes exclusivos para alimentos crudos y cocidos.
6. Controlar los tiempos y temperaturas de cocción, garantizando la eliminación de microorganismos patógenos.

Powered by CamScanner

6. Servido y distribución

El servicio de los alimentos debe realizarse en condiciones de limpieza y temperatura adecuadas, evitando la manipulación directa con las manos. Cada preparación debe servirse con utensilios exclusivos, asegurando que las mesas y el entorno estén limpios y desinfectados antes y después del servicio.

Durante la distribución, se debe garantizar que los alimentos lleguen a los niños y niñas sin contaminación ni exposición prolongada a temperatura ambiente. El acompañamiento del personal debe reforzar los hábitos de higiene, autonomía y autocuidado en los niños.

7. Control de plagas y limpieza

Se recordó la importancia de mantener un programa activo de control de plagas, evitando acumulación de residuos y asegurando la limpieza diaria de las áreas de cocina, almacenamiento y comedor.
Toda actividad de fumigación o desinfección debe registrarse y verificarse según el Plan de Saneamiento SDIS.

8. Actitud pedagógica y compromiso institucional

El equipo educativo debe asumir las BPM como parte integral de la pedagogía del cuidado, modelando conductas seguras, ordenadas y responsables que promuevan el bienestar infantil. Los participantes expresaron su compromiso de aplicar estas prácticas en su quehacer diario, mantener los registros actualizados y cumplir con las exigencias del Anexo Técnico SDIS y del Plan de Saneamiento Institucional.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Seguir los lineamientos y protocolo en el momento de la alimentación	Equipo humano	Diario

En constancia de lo anterior firman:

Powered by CamScanner

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma

Anexos:

Elaboró: Yurany Dominguez Ibarra

Evidencias fotográficas



Powered by CamScanner

	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL	Codigo: FOH-GD-023
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Versión: 2
		Fecha: Memo I2029018963 - 12/07/2024
		Página: 1 de 1

1. Tema: Socialización BPM compra, Recepción Distribución. | 2. Lugar o Localidad o Sede: J.I.C LA FLORIDA | Fecha y hora: 13/06/2026

4. Nombre responsable: Yurany Dominguez | 5. Dependencia responsable: Bienestar Integral | EQUIPO HUMANO

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA	C.C	1.031.130.719	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL RESPONSABLE DEL JARDIN INFANTIL	CONTRATISTA	JTATISCALDERON26@GMAIL.COM	3113283573	
2	JAVIER GOMEZ PABON	C.C	1.014.207.499	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	CONTRATISTA	JAGOESHOY@GMAIL.COM	3017927391	
3	HILDRE MILENA ALIPIO VIASUS	C.C	1.033.738.933	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICLAFLORIDAMILENA@GMAIL.COM	3228085629	
4	ASTRID JULIANA RUIZ RODRIGUEZ	C.C	1.049.618.427	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLORIDAJULIANA@GMAIL.COM	3106093609	
5	JINETH XIMENA SOLANO MARIN	C.C	1.014.271.697	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLORIDAXIMENA@GMAIL.COM	3057846519	
6	ANA VICTORIA OBANDO BULLA	C.C	52.896.809	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLORIDAANA@GMAIL.COM	3138852081	
7	WENDY JOHANNA PARRA MURILLO	C.C	1.014.249.015	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICLAFLORIDAJOHANNA@GMAIL.COM	3203859869	
8	LILIANA AURORA CANTOR BEJARANO	C.C	1.023.939.776	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLORIDALILIANA@GMAIL.COM	3058806829	
9	ERIKA DANIELA RONCANCIO GUIO	C.C	1.233.690.214	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICLAFLORIDADANIELA@GMAIL.COM	3229029553	
10	FRANCY JULIETH BEJARANO MONTAYA	C.C	52.897.388	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLORIDAFRANCY@GMAIL.COM	3106775010	
11	ELSA ADRIANA VASQUEZ AGUIRRE	C.C	39.548.739	JIC LA FLORIDA	TECNICA PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLODIAELSA@GMAIL.COM	3209624782	
12	YURANY MARIA DOMINGEZ IBARRA	C.C	1.026.259.022	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICLAFLORIDAYURANY@GMAIL.COM	3005796745	
13	RUBY PATRICIA JIMENEZ FLOREZ	C.C	1.014.217.785	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR EN ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	RUBYJIMENEZ@GMAIL.COM	3186704909	
14	LEIDY JOHANNA FLOREZ CHACON	C.C	1.016..091.284	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR EN ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	LEIJOHAFC@GMAIL.COM	3106802637	
15	NUBIA BRIGITTE OJEDA MELO	C.C	51.836.069	JIC LA FLORIDA	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	SOFY2307@YAHOO.ES	3244607367	
16	YULISSA FLOREZ NORIEGA	CC	1.085.099.359	JIC LA FLORIDA	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	YULISSAFLORES977@GMAIL.COM	3226058349	
17	ORFELINA GONZALEZ ROJAS	CC	52.552.946	JIC LA FLORIDA	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	PINIGONZALEZ6@GMAIL.COM	3143166796	
18	NAYELYS MEJIA SEGOVIA	C.C	1.193.581.137	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	CONTRATISTA	NAYELISYOHAN21@GMAIL.COM	3108698323	
19	LEILA RAQUEL ALAPE ALAPE	C.C	28.866.906	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	CONTRATISTA	LEYLARAQUELALAPE@GMAIL.COM	3212603342	
20	DELCY DEL SOCORRO QUINONES MORA	C.C	49.658.090	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	CONTRATISTA	JICLAFLORIDADELCY@GMAIL.COM	3123898340	

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"

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

Powered by CamScanner