Lugar	JI Entrenubes Pepaso
Fecha	31/07/2026
Tema	SOCIALIZACIÓN PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO AL TH .
Desarrollo	En el día de hoy, la nutricionista que brinda apoyo al jardín realizó la socialización del Plan de Saneamiento dirigida al talento humano (TH) de la unidad operativa, con el propósito de fortalecer sus conocimientos y apropiación frente a los procedimientos y prácticas higiénico-sanitarias establecidos. **Objetivo:** Fortalecer los conocimientos del talento humano sobre los procedimientos de limpieza y desinfección, manejo integrado de plagas, gestión de residuos sólidos y abastecimiento de agua potable, promoviendo su adecuada aplicación para mantener condiciones higiénico-sanitarias y de inocuidad en la prestación del servicio. **Metodología:** La actividad se desarrolló mediante una metodología participativa y expositiva**,** en la cual se socializó el contenido del Plan de Saneamiento y los cuatro programas que lo conforman**:** limpieza y desinfección, manejo integrado de plagas, gestión integral de residuos sólidos y abastecimiento de agua potable**.** Durante la jornada se promovió la participación del talento humano mediante preguntas, resolución de inquietudes y análisis de situaciones cotidianas relacionadas con la aplicación de los procedimientos en la unidad operativa. Se resaltó la importancia de cada programa para garantizar condiciones adecuadas de higiene e inocuidad: el programa de limpieza y desinfección permite mantener las instalaciones, equipos y utensilios en condiciones higiénicas; el manejo integrado de plagas contribuye a prevenir y controlar la presencia de vectores; la gestión integral de residuos orienta su adecuada separación, manejo y disposición; y el abastecimiento de agua potable garantiza la disponibilidad y uso de agua segura para las diferentes actividades. **Aprendizajes:** El talento humano fortaleció sus conocimientos sobre la importancia del cumplimiento del Plan de Saneamiento y reconoció la función de cada uno de sus programas. Asimismo, se reforzó la necesidad de aplicar correctamente los procedimientos establecidos para prevenir riesgos de

contaminación, mantener condiciones higiénico-sanitarias adecuadas y contribuir a la calidad e inocuidad del servicio prestado en la unidad operativa.



Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia

Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite

Próxima reunión	Agosto 2026
Elaboró	Mónica López Jessup

Lugar	JI Entrenubes Pepaso
Fecha	31/07/2026
Tema	Socialización Protocolo de BPM con TH
Desarrollo	El día de hoy, la nutricionista que acompaña la unidad operativa realizó la socialización del Protocolo de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) con el talento humano de la unidad operativa. La actividad inició con un saludo y una bienvenida por parte de la profesional, quien posteriormente presentó el objetivo de la jornada y resaltó la importancia de fortalecer los conocimientos relacionados con la adecuada manipulación de los alimentos. **1 Objetivo** El taller de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) tuvo como propósito fortalecer los conocimientos y hábitos de higiene relacionados con la manipulación, preparación, almacenamiento y consumo seguro de alimentos, con el fin de prevenir las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) y contribuir a la seguridad alimentaria y al bienestar de todos los miembros de la comunidad. De igual manera, se buscó promover prácticas seguras como el adecuado lavado de manos, la correcta conservación de los alimentos, la limpieza y desinfección de utensilios y superficies, así como la manipulación diferenciada de alimentos crudos y cocidos, con el propósito de prevenir la contaminación cruzada y proteger la salud. **2 Metodología** La actividad se desarrolló mediante una metodología **lúdico-participativa**, promoviendo la interacción, participación y apropiación de los contenidos por parte de los asistentes. **3 Desarrollo de la actividad** Inicialmente, se realizó la definición de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), entendidas como el conjunto de normas, procedimientos y condiciones de higiene y manejo que deben implementarse durante la producción, manipulación, preparación, almacenamiento y distribución de los alimentos, con el propósito de garantizar que sean seguros y aptos para el consumo humano. Se explicó que el objetivo principal de las BPM es prevenir la contaminación física, química y biológica de los alimentos, disminuyendo así el riesgo de enfermedades transmitidas por

alimentos y favoreciendo condiciones adecuadas de inocuidad alimentaria.

De acuerdo con los lineamientos institucionales y documentos técnicos de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS), se abordaron aspectos relacionados con:

- Lavado y desinfección adecuada de las manos de los manipuladores de alimentos.
- Uso correcto de los elementos de protección personal, como tapabocas, guantes y cofia, según corresponda.
- Limpieza y desinfección de superficies, equipos y utensilios.
- Control de las temperaturas durante el almacenamiento y la distribución de los alimentos.
- Control de proveedores y verificación de las materias primas.
- Trazabilidad de los alimentos mediante el registro de ingreso, salida y lotes.
- Cumplimiento de condiciones adecuadas para el transporte y la entrega de alimentos.
- Manejo adecuado de residuos y disposición sanitaria.
- Capacitación permanente del talento humano en prácticas de manipulación e inocuidad de los alimentos.

4 Aplicación de las BPM en la Unidad operativa

Durante la socialización se explicó que las Buenas Prácticas de Manufactura son aplicables a diferentes servicios y modalidades de atención alimentaria, entre ellos:

- Jardines infantiles.
- Comedores comunitarios.
- Entrega de refrigerios escolares o sociales.
- Canastas alimentarias dirigidas a población vulnerable.
- Unidades operativas que brindan atención alimentaria.

La implementación de estas prácticas tiene como finalidad prevenir enfermedades transmitidas por alimentos, garantizar condiciones adecuadas de inocuidad y contribuir al cumplimiento de la normatividad sanitaria distrital y nacional vigente.

5 Aspectos importantes

Se resaltó que las Buenas Prácticas de Manufactura no corresponden únicamente a un formato, sino que constituyen un conjunto de procedimientos, medidas preventivas y controles internos orientados a garantizar la inocuidad de los alimentos.

Asimismo, se indicó que su implementación se encuentra relacionada con la normativa sanitaria colombiana y con los lineamientos establecidos por las entidades competentes. En los servicios de alimentación, también puede requerirse que el personal cuente con procesos de capacitación y formación en manipulación de alimentos y Buenas Prácticas de Manufactura.

6 Aprendizajes

Como resultado de la jornada, se fortalecieron los conocimientos del talento humano sobre la importancia de implementar las Buenas Prácticas de Manufactura como estrategia fundamental para prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos y garantizar la inocuidad de los productos destinados al consumo.

De igual manera, se reforzaron hábitos y medidas de higiene relacionados con el adecuado lavado de manos, el uso correcto de los elementos de protección, la limpieza y desinfección de superficies y utensilios, así como la correcta manipulación y conservación de los alimentos.

Finalmente, se hizo énfasis en la importancia de prevenir la **contaminación cruzada**, mediante la adecuada separación y manipulación de alimentos crudos y cocidos, fortaleciendo así las prácticas de higiene y seguridad alimentaria dentro de la unidad operativa.



Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia

Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
Próxima reunión			
Elaboró	Mónica López Jessup		