ACTA N°

FECHA: Bogotá D.C., 15 de Julio de 2026

HORA: 1 pm

LUGAR: JARDIN INFANTIL DIURNO COFINANCIADO MANANTIAL.

TEMA: SOCIALIZACION BUENAS PRACTICAS DE MANOFACTURA EN LA MANIPULACION A LA HORA DE LA ALIMENTACION.

ASISTENTES: FIRMAS AL FINAL DEL ACTA.

ORDEN DEL DÍA:

1. OBJETIVO
2. DATOS GENERALES.
3. RECOMENDACIONES

DESARROLLO:

1. OBJETIVO: El objetivo de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) a la hora de administrar los alimentos es asegurar la inocuidad y calidad de los alimentos desde su recepción hasta su consumo final. Esto implica la implementación de una serie de procedimientos y prácticas que minimizan los riesgos de contaminación y garantizan que los alimentos sean seguros para consumir.

2. DATOS GENERALES:

GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS:

- Prevenir la Contaminación: Evitar la contaminación física, química y biológica de los alimentos en todas las etapas de su manejo.

- Control de Peligros: Identificar y controlar los peligros potenciales que pueden comprometer la seguridad de los alimentos.
Mantener la Calidad Nutricional y Sensorial:

- Conservación de Nutrientes: Asegurar que los alimentos mantengan su valor nutricional a lo largo de su almacenamiento y preparación.

Powered by CamScanner

- Calidad Sensorial: Mantener las características sensoriales (sabor, aroma, textura y apariencia) de los alimentos para que sean atractivos y apetitosos.
- Prevención de Enfermedades: Reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos mediante la implementación de prácticas higiénicas estrictas.
- Atención a Necesidades Especiales: Considerar las necesidades dietéticas especiales de ciertos grupos, como alérgenos alimentarios y restricciones dietéticas.

Para lograr estos objetivos, las BPM en la administración de alimentos incluyen una serie de prácticas y procedimientos específicos:

- Higiene Personal: Lavado de manos frecuente, uso de ropa y equipo de protección, y mantenimiento de una buena higiene personal.
- Limpieza y Desinfección: Limpieza regular y desinfección de superficies, equipos y utensilios.
- Control de Temperaturas: Monitoreo y mantenimiento de temperaturas adecuadas durante el almacenamiento, preparación y servicio de alimentos.
- Manejo Adecuado de Alimentos: Prácticas seguras de recepción, almacenamiento, preparación, y servicio de alimentos.
- Documentación y Registros: Mantener registros detallados de todos los procedimientos y controles implementados.

Para las profesionales es importante las siguientes recomendaciones:

Higiene Personal y del Entorno

1. **Higiene Personal**:
    - Las maestras deben lavarse las manos con frecuencia, especialmente antes y después de manipular los alimentos, después de usar el baño, y después de limpiar a los niños.
    - Usar ropa limpia y apropiada para la actividad del día.
    - Evitar el uso de joyas que puedan representar un riesgo de higiene o seguridad.
    - Mantener las uñas cortas y limpias.
    - Uso de tapabocas y gorro.

Powered by CamScanner

Lavado de Manos

Importancia:

- El lavado de manos es una de las formas más efectivas de prevenir la propagación de enfermedades infecciosas, incluyendo resfriados, gripe, y enfermedades gastrointestinales.

Cuándo lavarse las manos:

- **Antes y después de manipular alimentos**: Esto previene la contaminación cruzada de alimentos crudos y cocidos y asegura que los alimentos preparados sean seguros para consumir.
- **Después de usar el baño**: Esto elimina los gérmenes que pueden haberse transferido de las superficies del baño.
- **Después de limpiar a los niños**: Los niños pequeños pueden portar gérmenes en sus manos y cuerpos, especialmente después de cambiar pañales o ayudarles a usar el baño.
- **Después de tocar superficies comunes**: Manillas de puertas, juguetes, y otros objetos compartidos pueden ser fuentes de gérmenes.
- **Después de estornudar, toser o sonarse la nariz**: Esto previene la diseminación de gérmenes respiratorios.

Técnica adecuada:

- Mojar las manos con agua corriente limpia (tibia o fría), aplicar jabón y frotar las manos juntas para crear espuma.
- Frotar todas las superficies de las manos, incluyendo el dorso, entre los dedos, y debajo de las uñas, durante al menos 20 segundos.
- Enjuagar bien las manos bajo agua corriente.
- Secar las manos con una toalla limpia o un secador de manos.

Uso de Ropa Limpia y Apropiada

Importancia:

- Usar ropa limpia y apropiada minimiza el riesgo de transferencia de contaminantes y asegura una apariencia profesional y ordenada, lo cual es tranquilizador para los padres y beneficioso para los niños.

Powered by CamScanner

Recomendaciones:

- Cambiarse de ropa si se ensucia durante el día, especialmente si está en contacto con fluidos corporales.
- Usar delantales o batas protectoras durante actividades sucias o cuando se preparan alimentos para evitar contaminar la ropa subyacente.
- Asegurarse de que la ropa sea cómoda y permita una movilidad adecuada, ya que las maestras necesitan moverse con facilidad para interactuar con los niños.

Evitar el Uso de Joyas

Importancia:

- Las joyas pueden atrapar gérmenes y suciedad, y pueden ser difíciles de limpiar adecuadamente. También pueden representar un riesgo de seguridad si los niños tiran de ellas.

Recomendaciones:

- Evitar usar anillos, pulseras, collares, y aretes grandes durante las horas de trabajo.
- Si se usan anillos de boda o joyas pequeñas, asegurarse de limpiarlas regularmente y lavarse las manos después de manipularlas.

Mantenimiento de Uñas Cortas y Limpias

Importancia:

- Las uñas largas pueden albergar suciedad y gérmenes debajo de ellas, lo que dificulta la limpieza completa de las manos.

Recomendaciones:

- Mantener las uñas recortadas y limpias.
- Evitar el uso de esmalte de uñas descascarado, ya que puede contener gérmenes.
- Considerar no usar uñas artificiales, ya que pueden aumentar el riesgo de albergar gérmenes y ser más difíciles de limpiar adecuadamente.

Uso de Gorros

Importancia:

Powered by CamScanner

- Los gorros ayudan a mantener el cabello recogido y evitan que caigan cabellos sueltos en alimentos, superficies de trabajo y juguetes. Esto es especialmente importante durante la preparación y manipulación de alimentos y en actividades que requieren altos niveles de higiene.

Recomendaciones:

- **Durante la administracion de Alimentos**: Las maestras deben usar gorros o redes para el cabello para evitar la contaminación de los alimentos con cabellos sueltos.

Uso de tapabocas

El personal debe usar tapabocas en todo momento durante la preparación y servicio de alimentos para evitar la contaminación por gotas respiratorias. Esto es especialmente importante en situaciones donde se habla, tose o estornuda cerca de los alimentos.

Prevención de la Contaminación:

- **Evitar Gotas Respiratorias**: El tapabocas impide que las gotas respiratorias que se expulsan al hablar, toser, o estornudar entren en contacto con los alimentos y superficies de trabajo.
- **Reducción de Microorganismos**: Ayuda a reducir la transmisión de microorganismos desde el manipulador hacia los alimentos, minimizando el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

Protección de la Salud:

- **Salud del Personal y los Niños**: Protege tanto a los manipuladores de alimentos como a los niños de posibles infecciones respiratorias y otras enfermedades contagiosas.
- **Ambiente Seguro**: Contribuye a crear un entorno más seguro y saludable para todos los involucrados en el proceso de manipulación y consumo de alimentos.

En el Servicio de Alimentos: Mantenga el tapabocas puesto al suministrar los alimentos a los niños para asegurar que no haya contacto directo con el aire respirado.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

Powered by CamScanner

CONVOCATORIA.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Luz adriana Alvarado M	Contratista – enfermera Profesional de apoyo.	Infancia – sdis CB	Luz Adriana Alvarado Mora
Lucero Angulo	Responsable del Jardin	JI Manantial	

Anexos: planilla de asistencia.

Elaboró: LUZ ADRIANA ALVARADO MORA – ENFERMERA CONTRATISTA SDIS

Powered by CamScanner

	PROCESO GESTION DOCUMENTAL	Codigo FOR-GD-023
	FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Version 2
		Fecha Mes 12024-18-01 - 2/07/2024
		Pagina 1 de 1

1. Tema: Socialización BPM 2. Lugar o Localidad o Sede: Ciudad Bolívar 3. Fecha y hora: 15-07-26 1 pm

4. Nombre responsable: Luz Adriana Amarado 5. Dependencia responsable: Jardín Panamá

6. Item	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electronico	13. Telefono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Shirley Nieto Cañon	CC	1022345509	Jardín Panamá	Aux servicios Generales	Contratista	1312vanessa@gmail.co	3172169181	
2	Estefany Blanco Herrera	CC	1018472953	JI Manantial	Aux Servicios Generales	Contratista	estefanyblancoherrera 226@gmail.com	3024193731	Estefany
3	Ruth Hernandez	CE	39721324	JI Olaya Herrera	Aux. Servicios Generales	Contratista		3177762014	
4	Maria Adelaida Cely	CC	52054648	JI manantial	manipulador			5238711601	
5	Sandra Johana Parra	CC	1077427413	JI manantial	manipulador			3124617672	
6	Nilson Jhoana Palacio	CC	1077468221	JI Manantial	Manipulador de Alimentos	Contratista		3104595531	
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

*Tratamiento de datos personales: En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012 me autorizo que la Secretaría Distrital de Integración Social - SDIS en forma electrónica o física recolecte, almacene, use, circule, suprima, procese, compile, intercambie, transfiera, transmita y/o trate mis datos personales suministrados 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 consultar mis datos personales, que incluyen aquellos que afectan mi intimidad, los cuales serán tratados de acuerdo con la autorización. Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para el uso de mis datos personales que reposan en la entidad y sean recolectados en el futuro, de acuerdo con el tratamiento descrito. Entiendo que puedo ejercer mi derecho de acceso, actualización, rectificación y supresión de mis datos personales, así como revocar la autorización, en cualquier momento, de acuerdo con los procedimientos establecidos en la política de tratamiento de datos personales de la SDIS a través de los canales de atención al ciudadano.

*Toda actividad realizada en pareja o grupo debe ser reportada a Proceso Gestión de Talento Humano - Gestores de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Powered by CamScanner