ACTA N°

FECHA: Bogotá, 27 de julio de 2026

HORA: 4:00 p.m.

LUGAR: Jardín Infantil Amigos de Jesús y María

TEMA: SOCIALIZACION BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE SANEAMIENTO

ASISTENTES: Coordinadora Magda Fernanda Coca- talento humano

DESARROLLO:

Siendo las 4:00 p.m. se da inicio a la reunión con la socialización de Buenas Prácticas de Manufactura. En donde su objetivo principal es garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos en todos los procesos de compra, transporte, recepción y almacenamiento, preparación, distribución y servido, que aseguren alimentos sanos, nutritivos, agradables y con altos estándares de calidad a nuestros niños y niñas , que contribuyan a mantener o mejorar su estado nutricional.

Como objetivos específicos están:

Sensibilizar a las manipuladoras de alimentos de la importancia de llevar a cabo procesos de calidad y de la responsabilidad de su labor en el aseguramiento de la salud de los niños y niñas que están en el jardín.

Lograr minimizar los posibles riesgos que se pueden llegar a presentar en cualquier proceso de manipulación de alimentos.

Identificar las prácticas adecuadas de manipulación de alimentos durante los diferentes procesos del servicio de alimentación (transporte, compra, recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución).

Los requisitos de infraestructura e instalaciones. Es necesario tener en cuenta que la infraestructura debe estar adecuada para brindar un servicio de alimentación adecuado, dentro de las instalaciones deben estar: equipo de refrigeración y congelación no Frost, licuadora familiar o industrial , basculas, grameras, espacio exclusivo para la preparación de alimentos, estufa industrial, menaje de cocina (platos, cucharas, vasos, ollas, olletas, tablas de picar etc.). Dentro de los utensilios más usados a la hora de servir están cucharas, cucharones, trinches, pinzas, pocillos para medir, vasos, Para la exactitud en la medición de las porciones servidas es necesario usar utensilios aforados, estos pueden ser pocillos, vasos, cucharas o cualquier otro elemento que facilite la medida, termómetro de calor y frio, entre otros.

Es de recalcar que no deben entrar cajas ni guacales, para la entrega de los alimentos deben estar listas las canastillas de la Fundación. Y solo el personal manipulador debe recibir teniendo a mano la remisión de cada proveedor, para tener claridad de lo que debe llegar y pesarlo en la báscula destinado para ello. Por otro lado se recalca el horario de entrega de residuos tanto en la recolección interna como externa, es decir hacer claridad del cumplimiento de la ruta interna y hacer el proceso de limpieza y desinfección por los lugares en donde pasan, para llegar al shut de basura. El carro recolector pasa los dias martes, jueves y sábado normalmente a las 6.30 a.m. A esta hora ya hay una colaboradora de la Fundación que hace el proceso. Así mismo los dias sábado hay personal de la Fundación que ayuda en el proceso. Se solicita al personal el obligatorio cumplimiento del proceso tanto de BPM como de PSB de la Fundación

Las unidades operativas que atienden a niñas y niños deben garantizar condiciones higiénico-sanitarias que aseguren la inocuidad de los alimentos, conforme a la Ley 9 de 1979, la Resolución 2674 de 2013 y demás normas vigentes. Esto implica implementar Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y planes de saneamiento adaptados a cada jardín infantil, con registro documental, listas de chequeo y seguimiento.

El asociado debe:

- Contar con conceptos sanitarios favorables para los establecimientos educativos y de preparación de alimentos.
- Reportar en máximo cinco (5) días cualquier visita o evento de la autoridad sanitaria.
- Asumir responsabilidades jurídicas y administrativas en caso de incumplimiento y documentar las acciones correctivas.
- Realizar autoevaluaciones sanitarias cada seis (6) meses y aplicar las acciones de mejora necesarias.
- Socializar anualmente protocolos e instructivos al equipo humano, especialmente al personal manipulador de alimentos.

En cuanto a los proveedores y productos:

- Deben tener conceptos sanitarios favorables.
- Se deben adquirir alimentos fortificados (sal, harina de trigo), evitar productos con bromato de potasio, usar leche líquida entera higienizada, aceite vegetal de una sola fuente, y fruta fresca para jugos (no pulpas).
- Los alimentos envasados y materias primas deben cumplir la normatividad de rotulado (Resolución 5109 de 2005).

Finalmente, toda la información debe estar disponible para la autoridad sanitaria y la Secretaría Distrital de Integración Social.

PERSONAL SERVICIO DE ALIMENTOS

El personal manipulador de alimentos debe cumplir lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013, particularmente en lo referente a:

- Certificación médica vigente.
- Plan de capacitación en educación sanitaria.

Requisitos de higiene y prácticas:

- Mantener limpieza e higiene personal estricta.
- Aplicar Buenas Prácticas Higiénicas para evitar la contaminación de alimentos y superficies.
- Uso obligatorio de uniforme con las siguientes características: Color claro (excepto grises), sin bolsillos sobre la cintura, sin botones u objetos que puedan caer en alimentos.
- Delantal ajustado de forma segura.
- Calzado cerrado, resistente, impermeable y de tacón bajo.
- Gorro o malla cubriendo totalmente el cabello.
- Tapabocas desechable.
- Guantes de caucho de color diferenciado según la actividad y código de colores del Plan de Saneamiento.
- Prohibido maquillaje y accesorios.

Obligaciones del ASOCIADO y el Jardín Infantil:

- Garantizar dotación adecuada y cumplimiento de medidas de protección.
- Asegurar que cualquier persona que ingrese al área de alimentos cumpla las normas sanitarias.
- Responder a solicitudes de la autoridad sanitaria sobre documentación de manipuladores.

PROFESIONALES EN APOYO A LA ALIMENTACIÓN:

- Deben cumplir las mismas condiciones de higiene y protección que el personal manipulador (lavado de manos, uñas cortas sin esmalte, sin joyas, uso de gorro y tapabocas).

Plan de saneamiento del *Jardín Infantil Amigos de Jesús y María*.

Teniendo en cuenta la Resolución N° 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, en su capítulo VI artículo 26, el plan de saneamiento debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de cuatro programas estructurantes, los cuales se establecen en el desarrollo del presente Plan:

- a) Programa de limpieza y desinfección.
- b) Programa de desechos sólidos.
- c) Programa de control de plagas.
- d) Programa de abastecimiento o suministro de agua potable.

Cada uno de ellos son de cumplimiento estricto y debe socializarse al talento humano de manera particular por parte del componente de gestión ambiental

Cordialmente

Magda Fernanda Coca
Responsable del Jardin

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

TEMA: SOCIALIZACION BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PLAN DE SANEAMIENTO

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
MAGDA COCA	RESPONSABLE DEL SERVICIO	JARDÍN	
NATALIA GARCÍA	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	JARDÍN	Natalia G.
ALIX RIAÑO	PROFESIONAL	JARDÍN	
DIANA CEBALLOS	PROFESIONAL	JARDÍN	Diana M Ceballos
LAURA GONZÁLEZ	PROFESIONAL	JARDÍN	Laura G.
YANETH BAREÑO	PROFESIONAL	JARDÍN	
MARCELA SAENZ	PROFESIONAL	JARDÍN	Lidya M. Saenz
CLAUDIA ZAMUDIO	PROFESIONAL	JARDÍN	Claudia Z
MARIEN RAMIREZ	AUX PEDAGÓGICA	JARDÍN	Marien R.
KENDRY ROMERO	AUX PEDAGÓGICA	JARDÍN	Kendry R.
MIRIAM JEREZ	SERVICIOS GENERALES	JARDÍN	1027 M. Jerez
CLAUDIA JIMENEZ	SERVICIOS GENERALES	JARDÍN	
CRISTINA MONTOYA	AUX. COCINA	JARDÍN	
NIVIA GUALTEROS	AUX. COCINA	JARDÍN	Nivia Gualteros