Lugar	Jardin Infantil Cofinanciado Raíces
Fecha	16/07/2026
Tema	Socialización del protocolo de buenas prácticas de manufactura (BPM).
Desarrollo	*En cumplimiento de los criterios establecidos en el estándar de Salud y Nutrición, se realizó la socialización del* ***Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)*** *mediante una metodología participativa que permitió fortalecer los conocimientos del talento humano sobre la aplicación de los principios de inocuidad durante las diferentes etapas del servicio de alimentación.* *Como estrategia pedagógica, las participantes fueron organizadas en dos equipos de trabajo. A cada grupo se le entregaron dos ilustraciones elaboradas con situaciones simuladas: una correspondiente al área del servicio de alimentación (cocina) y otra al comedor de la unidad operativa. En ambas imágenes se encontraban representadas diversas prácticas inadecuadas relacionadas con el incumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura.* *Cada equipo debía observar cuidadosamente las imágenes, identificar la mayor cantidad posible de errores y señalarlos directamente sobre la ilustración. Posteriormente, durante la plenaria, se revisó cada uno de los hallazgos encontrados, promoviendo la reflexión sobre los riesgos que estas prácticas representan para la inocuidad de los alimentos y las acciones correctivas que deben implementarse para prevenir la contaminación y garantizar un servicio de alimentación seguro.* *Durante la retroalimentación se profundizó en los siguientes aspectos:* ***1 Normatividad y fundamento de las Buenas Prácticas de Manufactura*** *Inicialmente se explicó que las Buenas Prácticas de Manufactura constituyen el conjunto de principios, procedimientos y medidas higiénico-sanitarias orientadas a garantizar la inocuidad de los alimentos durante todas las etapas del proceso de alimentación. Asimismo, se recordó que su implementación responde al cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979, el Decreto 60 de 2002, la Resolución 5109 de 2005 y la Resolución 2674 de 2013, las cuales establecen los requisitos que deben cumplir los servicios de alimentación para proteger la salud de los consumidores.* *Se enfatizó que el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura constituye el documento guía de la unidad operativa, en el cual se describen los procedimientos que deben aplicarse de manera permanente durante la compra, recepción, almacenamiento, preparación, servido y distribución de los alimentos, así como los mecanismos de seguimiento mediante registros y listas de verificación.* ***2 Recepción de alimentos*** *A partir de los errores identificados en la imagen de la cocina, se reforzó la importancia de realizar una adecuada inspección de los alimentos al momento de su recepción, verificando que correspondan a la orden de compra en cuanto a proveedor, cantidad, presentación y especificaciones técnicas.* *Igualmente, se recordó la necesidad de inspeccionar las condiciones del transporte, el estado de limpieza de las canastillas, la integridad de los empaques, las fechas de vencimiento, el rotulado, las características organolépticas de los alimentos (color, olor, textura y apariencia) y las temperaturas de conservación de aquellos productos que requieren cadena de frío. Se enfatizó que cualquier inconsistencia relacionada con calidad, cantidad, sobrantes o faltantes debe registrarse e informarse oportunamente al coordinador o a la nutricionista para la gestión correspondiente.* ***3 Almacenamiento de alimentos*** *Durante la revisión de las imágenes se identificaron prácticas que permitieron reforzar las*

condiciones que deben garantizarse durante el almacenamiento de alimentos. Se recordó la importancia de conservar los productos sobre estibas o canastillas sanitarias, evitando el contacto directo con el piso y respetando la separación entre alimentos y paredes para facilitar la limpieza e inspección.

Asimismo, se enfatizó en la correcta rotulación de los alimentos una vez abiertos, la aplicación del sistema ***PEPS (Primeras Entradas, Primeras Salidas)*** *para garantizar una adecuada rotación del inventario, el control permanente de fechas de vencimiento y el diligenciamiento de los registros de entradas y salidas de alimentos. También se recordó la importancia de mantener la cadena de frío, realizar el monitoreo y registro de temperaturas de refrigeración y congelación, y almacenar por separado los productos químicos de limpieza y desinfección para evitar cualquier riesgo de contaminación.*

4 Preparación de alimentos

Con base en las situaciones observadas en la cocina, se reflexionó sobre la importancia de aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura durante todo el proceso de preparación de alimentos. Se reforzó la necesidad de realizar un adecuado prealistamiento de materias primas, respetar las condiciones de higiene durante el pelado, corte y preparación de alimentos, utilizar utensilios limpios y desinfectados y evitar cualquier situación que favorezca la contaminación cruzada.

También se recordó la importancia del lavado frecuente de manos, el uso correcto de la dotación institucional, la higiene personal del manipulador, el mantenimiento de uñas cortas y sin esmalte, el cabello completamente recogido y protegido, la prohibición del uso de accesorios personales y la toma de muestras testigo como mecanismo de seguimiento a la calidad e inocuidad de las preparaciones.

5 Servido y distribución de alimentos

A partir de la imagen correspondiente al comedor, se analizaron diferentes prácticas relacionadas con el servido de los alimentos, resaltando la importancia de suministrar las preparaciones conservando sus características organolépticas, respetando las porciones establecidas en la minuta patrón y garantizando condiciones higiénicas durante la distribución.

Se hizo énfasis en evitar conductas que favorezcan la contaminación de los alimentos durante el servido, mantener protegidas las preparaciones hasta el momento de su consumo, utilizar utensilios exclusivos para cada preparación y promover prácticas adecuadas tanto por parte del personal como de las niñas y los niños durante el consumo de los alimentos.

6 Identificación de riesgos y acciones de mejora

Finalmente, se realizó una reflexión colectiva sobre cada uno de los errores encontrados por los equipos, analizando el riesgo sanitario asociado a cada práctica inadecuada y construyendo conjuntamente las acciones de mejora que deben implementarse para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos y fortalecer la cultura de inocuidad dentro de la unidad operativa.

La actividad permitió que el talento humano reconociera, a partir de situaciones cotidianas, la importancia de aplicar permanentemente las Buenas Prácticas de Manufactura en cada una de las etapas del servicio de alimentación, fortaleciendo el compromiso institucional con la calidad, la seguridad alimentaria y la protección de la salud de las niñas y los niños.

Evidencia fotográfica





	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia	Firma
Asistentes	Ximena Morales	Nutricionista	SDIS / INFANCIA	
	Nohora Pedraza	Responsable	JI Raíces	

	Actividad	Responsable	Fecha límite
Compromisos	*Aplicar las Buenas Prácticas de*	*Talento humano de la unidad operativa*	*Permanente*

	Manufactura en cada una de las etapas del servicio de alimentación (recepción, almacenamiento, preparación, servido y distribución), dando cumplimiento a los procedimientos establecidos en el Manual de BPM con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos y prevenir riesgos de contaminación.		
Próxima reunión	Sin definir		
Elaboró	Ximena Morales		

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 2 Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024 Página: 1 de 1

1. Tema: Socialización mensual Buenas prácticas de manufactura 2. Lugar o Localidad o Sede : Bosa 3. Fecha y hora: 16/07/2026.

4. Nombre responsable: Alison Ximena Morales Espitia 5. Dependencia responsable:Jardín Infantil Raíces

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	Alison Ximena Morales Espitia	CC	1193560568	SDIS Infancia	Nutricionista	Contratista	ximenanutriun@gmail.com	3194193282	
2	Nohora Liliana Pedraza Franco	CC	1032429230	Jardín Infantil Raíces	Responsable	Contratista	coordinacion.raices@aceptaelcambio.org	3003814347	
3	CLAUDIA PATRICIA SANCHEZ	CC	52769811	JI Raices	Docente	Contratista	claudia.patricia.1736@h	3115382015	
4	Jazmin Angelica Nuñez	CC	52441318	JI Raices	Docente	Contratista	jazanuce@yahoo.com	3168436670	
5	Luz Helena Hoyos A	CC	52303325	JI Raices	Docente	Contratista	lhhoyosanzobe@gmail.	3204471590	
6	Marieta Burgos	CC	1073691948	JI Raices	Docente	Contratista	lmbg48@gmail.com	3213861505	
7	Yadira J. Romero	CC	52068459	JI Raices	Docente Aux	Contratista	ivanzzvo@yahoo.es	3245182373	
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 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 pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Socialización manual Buenas prácticas de manufactura. 2. Lugar o Localidad o Sede : Bosa 3. Fecha y hora: 16/07/2026

4. Nombre responsable: Allison Ximena Morales Espitia 5. Dependencia responsable: Jardín Infantil Raíces

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	Allison Ximena Morales Espitia	CC	1193560568	SDIS Infancia	Nutricionista	Contratista	ximenanutrion@gmail.com	3194193282	
2	Nohora Liliana Pedraza Franco	CC	1032429230	Jardín Infantil Raíces	Responsable	Contratista	coordinacion.raices@aceptaelcambio.org	3003814347	
3	Daniela Lucia Suarez C.	CC	1106329	Jardin Raices	Servicios Generales	Contratista	daniela6sky.cruz@gmail.	3209049420	
4	Leydi Daniela Sanchez Cadena	CC	1020236228	Jardin Raices	Docente	Contratista	leydidanielas31@gmail.com	3118492659	
5	Ayleen Katerine Galindo	CC	1012425431	Jardin Raices	Aux. Pedagogica	Contratista	katherinegalindo@hotmail.com	3102708473	
6	Blanca Esperanza Mosquera	CC	51927892	Jardin Raices	Docente	Contratista	blancamosquera@	3183705162	
7	Sandra Lorena Duque	CC	52301838	JJ Raices	Docente	Contratista	luduenas@hotmail.com	3105641340	
8	María Catalina Franco	CC	23606905	Jardín Raices	Aux Pedagogica	Contratista	catafrancolina@gmail.com	313 3164476.	
9	Diana Patricia Acuña P.	CC	52468471	Jardin Raices	Aux. pedagogica	Contratista	dianisAcuna@gmail.co	3123127703	
10	Francy Medellin	CC	52303840	Jardin Raices	Aux Servicios Generales	Contratista	francy.326116@hotmail.com	3204642250	
11	Gloria Smith Medina Hernandez	CC	52119342	Jardin Raices	Aux. Servicios Generales	Contratista	Achlyb2008m@gmail.com	3229913938	
12	Mery Fuentes Avellaneda	CC	23321658	Jardin Raices	Aux Servicios Generales	Contratista	mery.fuentes@yahoo.es	3204454926	
13	Gina Delgadillo	CC	1012321198	Jardin Raices	Manipuladora Alimentos	Contratista	oscarbeluba@gmail.com	3223691035	
14	ANGELA ALVAREZ	CC	53891070	JARDIN RAICES	AUXILIAR	CONTRATISTA	gaangge@hotmail.com	3208896876	
15	Nora Congrejo	CC	51993598	Jardín Raices	Manipuladora Alimentos	Contratista	nora124.c@gmail.com	3206123789	
16	Mercedes Cardozo	CC	51673926	Jardin Raices	Alimentos	Contratista	mercedescardozo2@gmail.	3213968051	
17	Ximena Alexandra Garcia	CC	52964020	J.J Raices	Docente	Contratista	xagarcia2021@gmail.com	3101595310	
18	Leidy Yadira Perez	CC	53091681	J.J Raices	docente	Contratista	perezleidyyadira@gmail.com	3118494139	
19	Luz Helena Ramirez	CC	39658847	JJ Raices	Docente	Contratista	helenaramirez497@gmail	3229052404	
20	Nilvi Leny Rojas Torres	CC	1024520563	JJ Raices	Docente	Contratista	nilvi.rojast@gmail.com	3125483130	

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 pueda 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 pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.