Lugar	Jardin Infantil Amigos de Jésus y Maria
Fecha	21 de agosto de 2026
Tema	Socialización de Plan de Saneamiento Básico y Buenas Prácticas de Manufactura a talento humano.
Desarrollo	Se realizó la jornada cuyo objetivo era de socializar con el personal los aspectos fundamentales relacionados con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el Plan de Saneamiento, con el propósito de fortalecer los conocimientos y prácticas necesarias para garantizar condiciones adecuadas de higiene, limpieza, desinfección, manipulación, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos, contribuyendo a la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). ***Buenas Prácticas de Manufactura – BPM*** Se explicó que las BPM corresponden a principios y prácticas de higiene que permiten garantizar alimentos sanos, seguros y nutricionalmente adecuados, disminuyendo el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Se resaltó la importancia de: • Mantener una adecuada higiene durante la manipulación. • Garantizar la limpieza y desinfección. • Verificar la calidad e inocuidad de los alimentos. • Cumplir las condiciones sanitarias establecidas. 1. *Compra y recepción de alimentos* Se socializaron los criterios que deben tenerse en cuenta durante la compra y recepción de los alimentos, entre ellos: • Verificar proveedores y concepto sanitario. • Revisar las fichas técnicas y criterios de calidad. • Verificar el ciclo de menús y las cantidades requeridas. • Comprobar las condiciones del alimento y su empaque. • Los alimentos de alto riesgo microbiológico deben mantenerse a temperaturas inferiores a 6 °C. • No colocar los alimentos directamente sobre el piso. • Registrar las entradas y salidas. 2. *Almacenamiento de alimentos* Se enfatizó la importancia de realizar un almacenamiento adecuado, teniendo en cuenta: • Mantener la congelación entre -18 °C y -24 °C. • Separar los alimentos según su tipo. • No introducir alimentos calientes al refrigerador. • Realizar rotación y verificar fechas de vencimiento. • Separar productos perecederos y no perecederos. • Mantener los alimentos elevados al menos 15 cm del piso. • Mantener las áreas limpias y desinfectadas. 3. *Preparación y manipulación de alimentos*

Se recordó al personal que antes y durante la preparación se debe:

- Limpiar y desinfectar superficies, utensilios y equipos.
- Utilizar adecuadamente cuchillos y elementos de preparación.
- Controlar cantidades y porciones.
- Cumplir los tiempos y procesos de cocción.
- Evitar la contaminación durante el prealistamiento.
- Dar prioridad a los alimentos que requieren procesos térmicos y controlar adecuadamente sus tiempos de cocción y enfriamiento.

También se socializaron las recomendaciones para el uso adecuado del aceite, destacando que debe utilizarse en recipientes limpios y secos, retirar constantemente los residuos de alimentos y evitar freír diferentes tipos de alimentos en el mismo proceso. Asimismo, se indicó que el aceite no debe reutilizarse y debe disponerse de acuerdo con la normativa correspondiente.

Frutas, jugos y ensaladas. Se resaltó la necesidad de mantener condiciones adecuadas de limpieza y desinfección, así como:

- Las frutas destinadas para jugos no se cocinan.
- El azúcar debe añadirse antes del servido.
- No dejar los alimentos sumergidos en agua.
- Para probar los alimentos se deben utilizar dos cucharas.

4. *Servicio y distribución*

Se recordó que el área de servido debe permanecer organizada e higienizada.

Durante el servicio se debe:

- No utilizar las manos ni los guantes para servir directamente los alimentos.
- Utilizar utensilios estandarizados.
- Consultar la minuta patrón.
- Verificar el plato modelo y las porciones.
- Servir la fruta en un plato individual.
- Garantizar que el tiempo entre el servido y la distribución no supere los 15 minutos.

Imagen 1. Material de apoyo #1.



Plan de Saneamiento Básico.

1. *Limpieza y desinfección*

Se socializaron los métodos de higienización, entre ellos:

- Cepillado.
- Aspersión.
- Inmersión.
- Aplicación directa.

Se explicó la importancia de cumplir las etapas de limpieza y desinfección:

- Limpieza principal.
- Aplicación de productos químicos, como detergente.
- Enjuague.
- Desinfección.
- Enjuague final.

También se resaltó que los productos químicos deben utilizarse teniendo en cuenta factores como la dosificación y dilución, temperatura y tiempo, y que es necesario eliminar previamente los residuos antes de su aplicación.

2. *Uso de guantes*

Se socializó el uso de guantes de acuerdo con los colores establecidos para las diferentes áreas, teniendo en cuenta que deben permanecer sellados y rotulados, conforme a las indicaciones establecidas en el material socializado.

3. *Manejo de residuos sólidos*

Se explicó la clasificación de residuos de acuerdo con los colores establecidos:

- **Caneca amarilla:** residuos recuperables como vidrio, plástico y metales, los cuales deben estar limpios y escurridos.
- **Caneca azul:** papel, cartón y revistas.
- **Caneca verde:** residuos no recuperables, incluyendo residuos sanitarios, comida, café, frutas, papel aluminio e icopor con alimentos.

Se hizo énfasis en la correcta separación de los residuos desde el lugar donde se generan.

4. *Agua potable*

Se socializaron las frecuencias establecidas para el mantenimiento:

- **Lavado del tanque:** cada 6 meses.
- **Purificador:** cada 4 meses.

5. Control de plagas

Se recordó la importancia de mantener en buenas condiciones las paredes, pisos, techos, tuberías, rejillas, aberturas y anjeos.

Asimismo, se indicó que cualquier evidencia de plagas debe ser reportada oportunamente a Apoyo Logístico / Plantas Físicas y que las acciones correctivas de fumigación corresponden a la entidad o empresa autorizada.

Imagen 2. Material de apoyo #2.



Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia	Firma

	Eva Pacheco	Nutricionista	SLIS Kennedy	
Compromisos	Actividad	Responsable		Fecha límite
Próxima reunión				
Elaboró	Eva Pacheco			

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO AYUDA DE MEMORIA	Código: FOR-GD-040 Versión: 1 Fecha: I2026022259 – 07/07/2026 Página: 1 de 1

	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia	Firma
Asistentes	MAGDA COCA	RESPONSABLE DEL SERVICIO	JARDÍN INFANTIL AMIGOS DE JESÚS Y MARÍA	Magda Coca
	NATALIA GARCIA	ADMINISTRATIVA	JARDÍN INFANTIL AMIGOS DE JESÚS Y MARÍA	NataliaG
	ALIX RIAÑO	PROFESIONAL	JARDÍN INFANTIL AMIGOS DE JESÚS Y MARÍA	
	DIANA CEBALLOS	PROFESIONAL	JARDÍN INFANTIL AMIGOS DE JESÚS Y MARÍA	DianaMC
	CLAUDIA ZAMUDIO	PROFESIONAL	JARDÍN INFANTIL AMIGOS DE JESÚS Y MARÍA	
	KENDRY ROMERO	AUX ATENCION EN PRIMERA INFANCIA	JARDÍN INFANTIL AMIGOS DE JESÚS Y MARÍA	Kendry Romero
	MARCELA SAENZ	PROFESIONAL	JARDÍN INFANTIL AMIGOS DE JESÚS Y MARÍA	Lidya Saenz
	LAURA GONZALEZ	PROFESIONAL	JARDÍN INFANTIL AMIGOS DE JESÚS Y MARÍA	Laura G.
	YANETH BAREÑO	PROFESIONAL	JARDÍN INFANTIL AMIGOS DE JESÚS Y MARÍA	
	MARIEN RAMIREZ	AUX ATENCION EN PRIMERA INFANCIA	JARDÍN INFANTIL AMIGOS DE JESÚS Y MARÍA	Marien R.
	LUZ MIRIAN JEREZ	AUX SERVICIOS GENERALES	JARDÍN INFANTIL AMIGOS DE JESÚS Y MARÍA	luz M. Jerez
	CLAUDIA JIMENEZ	AUX SERVICIOS GENERALES	JARDÍN INFANTIL AMIGOS DE JESÚS Y MARÍA	
	CRISTINA MONTOÑA	PERSONAL MANIPULACIÓN ALIMENTOS	JARDÍN INFANTIL AMIGOS DE JESÚS Y MARÍA	
	NIVIA GUALTEROS	PERSONAL MANIPULACIÓN ALIMENTOS	JARDÍN INFANTIL AMIGOS DE JESÚS Y MARÍA	Nivia Gualteros

	Actividad	Responsable	Fecha límite
Compromisos	Interiorizar y conocer más los temas socializados anteriormente.		
Próxima reunión			
Elaboró	MAGDA COCA		