equipo a asumir una actitud responsable, preventiva y comprometida, reconociendo que cada acción durante el proceso de alimentación puede contribuir a prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.
Se recordó la importancia de mantener una comunicación permanente entre el personal responsable de alimentos, docentes y demás integrantes del equipo, con el fin de identificar y atender oportunamente cualquier situación que pueda generar un riesgo.

4. Compromisos

El equipo humano se compromete a:
Cumplir las medidas de higiene y manipulación segura de alimentos.
Aplicar las buenas prácticas durante todas las etapas del servicio de alimentación.
Fortalecer los hábitos de higiene de las niñas y los niños.
Informar inmediatamente cualquier situación que pueda afectar la inocuidad de los alimentos.
Mantener los espacios y elementos destinados a la alimentación en adecuadas condiciones de limpieza y organización.
Continuar participando activamente en las acciones de capacitación y sensibilización institucional.

5. Conclusión

La jornada permitió fortalecer los conocimientos y la conciencia del equipo humano frente a la responsabilidad que implica manipular y suministrar alimentos a las niñas y los niños. Se destacó que la prevención, la higiene, el orden y el cumplimiento de los protocolos son fundamentales para garantizar un servicio de alimentación seguro y protector







Asistentes

Nombre	Cargo/Rol	Dependencia	Firma
Dianila leal	Profesional de atencion P.I	JIC Portal de los S	Dianila leal
Deisy Lozano	Profesional de atencion a P.I	JIC Portal de los S	Deisy Lozano
Tatiana Cuella	Profesional de atencion a P.I	JIC portal de los S	Tatiana C
Heidy Juana Cabeza	Auxiliar Pedagogica	JIC Portal de los S.	
Maria Rodriguez	Profesional de atencion a PI	JIC Portal de los S	Maria Rodriguez
Nancy Sanchez	Profesional de atencion a PI	JIC Portal de los S	Nancy Sanchez
Monica Monsalve	Auxiliar Pedagogico	JIC Portal de los S	
Martha Torres	Profesional de atencion a P.I	JIC. Portal de los S.	

Lugar	JIC PORTAL DE LOS SUEÑOS
Fecha	Bogotá, agosto 28 del 2026
Tema	Sensibilización BPM
Desarrollo	1. Objetivo Sensibilizar al equipo humano sobre la importancia de implementar buenas prácticas durante la manipulación, preparación, almacenamiento y suministro de alimentos, con el propósito de prevenir riesgos para la salud y garantizar una alimentación segura, higiénica y adecuada para las niñas y los niños. 2. Desarrollo de la sensibilización Durante la jornada se resaltó que la manipulación adecuada de los alimentos es responsabilidad de todas las personas que intervienen directa o indirectamente en el proceso de alimentación. Se socializaron las siguientes buenas prácticas: • Realizar un adecuado lavado de manos antes de manipular y suministrar alimentos y después de utilizar el baño, cambiar pañales, manipular residuos o realizar actividades que puedan generar contaminación. • Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte, así como una adecuada higiene personal. • Utilizar correctamente los elementos de protección y presentación personal establecidos para la manipulación de alimentos. • Evitar el uso de accesorios como anillos, pulseras, relojes y otros elementos que puedan generar contaminación. • Mantener limpias y desinfectadas las superficies, utensilios, recipientes y equipos utilizados durante el proceso. • Evitar la contaminación cruzada, separando los alimentos crudos de los alimentos listos para el consumo. • Verificar las condiciones de los alimentos antes de su suministro, incluyendo apariencia, olor, empaque, fechas de vencimiento y condiciones de almacenamiento. • Respetar las condiciones de temperatura, conservación y almacenamiento de los alimentos. • No suministrar alimentos que presenten alteraciones, contaminación o condiciones que puedan representar un riesgo para la salud. • Mantener los alimentos protegidos de polvo, insectos, microorganismos y otros agentes contaminantes. • Durante el suministro, brindar acompañamiento permanente a las niñas y los niños, promoviendo hábitos adecuados de higiene y alimentación. • Evitar que los niños compartan utensilios, alimentos o bebidas cuando esto pueda representar un riesgo sanitario. • Disponer adecuadamente los residuos generados durante el servicio de alimentación. • Reportar oportunamente cualquier novedad relacionada con la calidad, conservación o manipulación de los alimentos. 3. Sensibilización al equipo humano Se hizo énfasis en que una adecuada manipulación de alimentos contribuye directamente a la protección de la salud y bienestar de las niñas y los niños. Asimismo, se invitó al

	Adriana González Nelly Vargas	Profesional de Archivo P.T. Responsable del Jardín	JIC portal de los S. JIC portal de los sueños	Adriana G. Nelly Vargas

	Actividad	Responsable	Fecha límite
Compromisos			
Próxima reunión			
Elaboró	Nelly Vargas		