Lugar	J.I.C CHAMINADE VOZ DE ALERTA
Fecha	26/08/2026
Tema	PROTOCOLO BPM
Desarrollo	Se realiza encuentro con el talento humano a fin de socializar y fortalecer los conocimientos del talento humano del Jardín Infantil Voz de Alerta frente a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), promoviendo hábitos adecuados de higiene, manipulación, preparación, almacenamiento y distribución de los alimentos, con el propósito de contribuir a la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos y garantizar condiciones adecuadas de inocuidad y seguridad alimentaria para las niñas y los niños atendidos en la unidad operativa. Durante el encuentro se resaltó que las BPM constituyen un conjunto de principios y prácticas de higiene que deben aplicarse para prevenir la contaminación de los alimentos y garantizar que estos sean aptos para el consumo. Se hizo énfasis en que el cumplimiento de estas prácticas es responsabilidad de todo el talento humano, especialmente de quienes participan directamente en los procesos de recepción, almacenamiento, preparación, manipulación y distribución de alimentos. Durante la jornada se desarrollaron los siguientes temas: Higiene personal Realizar un adecuado lavado de manos antes de iniciar las actividades y cada vez que sea necesario. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Evitar el uso de anillos, pulseras, relojes y otros accesorios durante la manipulación de alimentos. Mantener una adecuada presentación e higiene personal. Utilizar correctamente la dotación destinada para la manipulación de alimentos. Cubrir adecuadamente el cabello. Evitar tocarse el rostro, cabello, nariz o boca mientras se manipulan alimentos. Informar oportunamente cualquier condición de salud que pueda representar un riesgo para la inocuidad de los alimentos. Manipulación adecuada de alimentos Mantener prácticas higiénicas durante todas las etapas del proceso. Evitar la contaminación cruzada entre alimentos crudos y preparados. Utilizar utensilios y superficies previamente higienizados. Manipular los alimentos evitando el contacto innecesario con las manos. Mantener protegidos los alimentos durante su almacenamiento y distribución. Verificar las condiciones de los alimentos antes de utilizarlos. Limpieza y desinfección Se recordó la importancia de realizar correctamente los procesos de limpieza y desinfección de: Áreas de preparación. Mesones y superficies de trabajo. Equipos y utensilios.

Recipientes utilizados para almacenar alimentos.
Elementos empleados durante la distribución de los alimentos.

Asimismo, se resaltó la importancia de utilizar los productos de limpieza y desinfección de acuerdo con las indicaciones establecidas, evitando su contacto directo con los alimentos.

Almacenamiento

Se socializaron prácticas adecuadas para el almacenamiento de alimentos, entre ellas:

Mantener los alimentos organizados y protegidos.
Verificar fechas de vencimiento y condiciones de los productos.
Aplicar el principio de “primero en entrar, primero en salir” (PEPS).
Evitar almacenar alimentos directamente sobre el piso.
Mantener separados los productos de limpieza de los alimentos.
Revisar las condiciones de los empaques y envases antes de su almacenamiento.
Garantizar condiciones adecuadas de temperatura y conservación según el tipo de alimento.
Prevención de contaminación cruzada

Se explicó que la contaminación cruzada puede presentarse cuando microorganismos o contaminantes pasan de un alimento, superficie, utensilio o persona a otro alimento.

Por tal motivo, se reforzó la importancia de:

Separar alimentos crudos de alimentos listos para consumo.
Utilizar utensilios limpios.
Realizar un adecuado lavado de manos.
Mantener limpias y desinfectadas las superficies.
Evitar mezclar alimentos recién preparados con productos sin condiciones adecuadas de higiene.

Al finalizar la socialización, el talento humano se comprometió a:

Cumplir las Buenas Prácticas de Manufactura establecidas para la prestación del servicio.
Mantener adecuados hábitos de higiene personal durante las actividades laborales.
Realizar correctamente el lavado y desinfección de manos.
Mantener limpias y organizadas las áreas, equipos y utensilios.
Evitar prácticas que puedan generar contaminación de los alimentos.
Cumplir los procedimientos establecidos para recepción, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos.
Informar oportunamente cualquier situación que pueda representar un riesgo para la inocuidad de los alimentos.
Participar activamente en las capacitaciones y socializaciones relacionadas con manipulación segura de alimentos.
Dar cumplimiento a los protocolos y procedimientos internos establecidos por el jardín infantil.

CONCLUSIONES

La jornada permitió fortalecer los conocimientos del talento humano frente a la importancia de las Buenas Prácticas de Manufactura, resaltando que la higiene, el orden,

	la limpieza, la adecuada manipulación y conservación de los alimentos son aspectos fundamentales para proteger la salud de las niñas y los niños. Se enfatizó en la responsabilidad individual y colectiva que tiene cada integrante del talento humano en la prevención de riesgos asociados a la alimentación y en el cumplimiento de las condiciones de calidad e inocuidad establecidas para la prestación del servicio. Finalmente, se aclararon las inquietudes presentadas por los participantes y se estableció el compromiso de continuar fortaleciendo las prácticas higiénico-sanitarias mediante procesos de capacitación, seguimiento y mejora continua. EVIDENCIAS  

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia	Firma
	Xiomara Pinzón	Responsable del servicio	J.I.C Voz de Alerta	
	Talento humano	Equipo base	J.I.C. Voz de Alerta	No aplica

Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	No aplica	No aplica	No aplica
Próxima reunión	No aplica.		
Elaboró	Xiomara Pinzón		

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: Protocolo BPM. 2. Lugar o Localidad o Sede : JIC VOZ DE ALERTA 3. Fecha y hora: 26 - 08-26

4. Nombre responsable: Xiomara Pinzón 5. Dependencia responsable: Responsable del servicio

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	Doris Yasmin Insuasti Granados	CC	52.243.150	JIC Voz de Alerta	Profesional ó Técnica de Atención a la PI	Contratista	yasmininsuasty@gmail.com	3163372725	
2	Diana Marlen Beltrán Ballesteros	CC	52.821.972	JIC Voz de Alerta	Profesional ó Técnica de Atención a la PI	Contratista	Dianamarlen83hotmail.com	3213671386	
3	Julieth Katherine Rodríguez Diaz	CC	1.013.659.353	JIC Voz de Alerta	Profesional ó Técnica de Atención a la PI	Contratista	Juliethh.18@hotmail.com	3208808408	
4	María Consuelo Ospina Rodríguez	CC	52.127.233	JIC Voz de Alerta	Profesional ó Técnica de Atención a la PI	Contratista	njdconsuelo@gmail.com	3227845518	
5	Mónica Rodríguez Acosta	CC	52.115.894	JIC Voz de Alerta	Profesional ó Técnica de Atención a la PI	Contratista	rodrimonik0522@gmail.com	3108741252	
6	Alexandra Chaves Marique	CC	1.032.417.099	JIC Voz de Alerta	Profesional ó Técnica de Atención a la PI	Contratista	alexihaves1988@gmail.com	3124527607	
7	Katherine Sierra Dulcey	CC	1.033.766.354	JIC Voz de Alerta	Auxiliar Pedagógica	Contratista	Ksierradulcey6@gmail.com	3223159557	
8	Julieth Milena Ayala Galindo	CC	1.007.295.231	JIC Voz de Alerta	Auxiliar Pedagógica	Contratista	juliethmilena561@gmail.com	3112610773	
9	Nancy Fajardo García	CC	52.624.153	JIC Voz de Alerta	Personal de Servicios de Alimentos	Contratista	nf08216@gmail.com	3102814018	
10	Adriana Lorena Pajoy Pineda	CC	1.023.947.095	JIC Voz de Alerta	Personal de Servicios de Alimentos	Contratista	pajoyadrianalorena@gmail.com	3175877423	
11	Martha Isabel Herrera González	CC	52.362.762	JIC Voz de Alerta	Personal de Servicios de Generales	Contratista	maishergon@gmail.com	3104828350	
12	Sandra Milena Tejedor Vargas	CC	1.022.931.838	JIC Voz de Alerta	Personal de Servicios de Generales	Contratista	dioniciovillalobos3@gmail.com	3125542682	
13	Sandra Milena Rincón Romero	CC	1.023.939.334	JIC Voz de Alerta	Auxiliar administrativo	Contratista	mile-524@hotmail.com	3145804532	
14	Xiomara Alexandra Pinzón Niño	CC	52.857.996	JIC Voz de Alerta	Responsable del Servicio	Contratista	xiomitoaat@gmail.com	3107695594	
15									
16									

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 realiza 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.