Lugar	JARDÍN INFANTIL SEMBRANDO CAMINO
Fecha	16/07/2026
Tema	ACTA SOCIALIZACIÓN INDUCCIÓN DEL PROTOCOLO DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA CONVENIO 1833 – IDENTIFICAR Y SELECCIONAR PROVEDORES ¿QUE HACER?
Desarrollo	**OBJETIVO** Fortalecer los conocimientos del talento humano sobre la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), promoviendo el cumplimiento de los procedimientos establecidos para garantizar la inocuidad de los alimentos suministrados a los niños y niñas, prevenir la contaminación de los alimentos y reforzar la cultura de calidad e inocuidad en la prestación del servicio. **DESARROLLO DE LA JORNADA** El día 16 de julio de 2026, en las instalaciones del Jardín Infantil, se desarrolló una jornada de retroalimentación dirigida a todo el talento humano, enfocada en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), conforme a los lineamientos establecidos por la Secretaría Distrital de Integración Social y la normatividad sanitaria vigente. Durante la jornada se realizó una socialización participativa sobre los principios fundamentales de las BPM y su aplicación en las actividades diarias del servicio de alimentación. Los temas abordados fueron: • Concepto e importancia de las Buenas Prácticas de Manufactura. • Responsabilidad del manipulador de alimentos. • Higiene personal. • Correcto lavado de manos. • Uso adecuado del uniforme y de los elementos de protección personal. • Control de contaminación cruzada. • Recepción adecuada de materias primas. • Almacenamiento seguro de alimentos. • Limpieza y desinfección de equipos, utensilios y superficies. • Manejo adecuado de residuos. • Importancia del diligenciamiento de registros. • Identificación de factores de riesgo durante la manipulación de alimentos. Durante la retroalimentación se resolvieron inquietudes planteadas por el talento humano y se reforzaron los procedimientos institucionales relacionados con la inocuidad alimentaria. **ACTIVIDAD PEDAGÓGICA** Con el propósito de fortalecer el aprendizaje mediante situaciones prácticas, al finalizar la retroalimentación se organizó al talento humano en grupos de trabajo. Posteriormente, a través del grupo institucional de WhatsApp, se compartieron diferentes situaciones relacionadas con la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura. Cada grupo debía: • Analizar la situación.

Powered by CamScanner

- Identificar los riesgos presentes.
- Determinar el procedimiento correcto.
- Identificar los registros que deberían diligenciarse.
- Proponer acciones preventivas y correctivas.
- Enviar las respuestas mediante el mismo medio (WhatsApp).

Esta estrategia permitió evaluar la apropiación de los conceptos y fortalecer la toma de decisiones frente a situaciones que pueden presentarse durante la prestación del servicio.

TEMAS ANALIZADOS

Durante el desarrollo de la actividad se abordaron situaciones relacionadas con:

- Higiene personal del manipulador.
- Lavado correcto de manos.
- Uso adecuado del uniforme.
- Uso de elementos de protección personal.
- Manipulación higiénica de alimentos.
- Prevención de contaminación cruzada.
- Recepción y almacenamiento de alimentos.
- Control de temperaturas.
- Limpieza y desinfección.
- Registros obligatorios.
- Acciones correctivas frente a incumplimientos.
- Responsabilidad individual y colectiva en la inocuidad alimentaria.

Cada situación permitió identificar riesgos potenciales y reforzar la correcta aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura.

RESULTADOS DE LA ACTIVIDAD

Las respuestas enviadas por los grupos evidenciaron una participación activa y un adecuado nivel de comprensión de los conceptos desarrollados durante la jornada.

Se observó que el talento humano reconoce la importancia de:

- Mantener una adecuada higiene personal.
- Realizar correctamente el lavado de manos en los momentos establecidos.
- Utilizar permanentemente el uniforme completo y limpio.
- Evitar prácticas que generen contaminación cruzada.
- Aplicar correctamente los procedimientos de limpieza y desinfección.
- Almacenar adecuadamente los alimentos.
- Reportar oportunamente cualquier condición que pueda poner en riesgo la inocuidad de los alimentos.
- Diligenciar los registros establecidos como evidencia del cumplimiento de los procedimientos.

Asimismo, se reforzó la importancia de mantener una actitud preventiva frente a cualquier situación que pueda afectar la salud de los niños y niñas.

COMPROMISOS

Powered by CamScanner

Como resultado de la jornada, el talento humano asumió los siguientes compromisos:

- Cumplir permanentemente con las Buenas Prácticas de Manufactura durante el desarrollo de sus actividades.
- Aplicar correctamente los procedimientos institucionales relacionados con la manipulación de alimentos.
- Mantener una adecuada presentación e higiene personal.
- Realizar el lavado de manos en todos los momentos establecidos.
- Utilizar correctamente los elementos de protección personal.
- Evitar prácticas que puedan generar contaminación cruzada.
- Garantizar el adecuado almacenamiento y conservación de los alimentos.
- Diligenciar oportunamente todos los registros establecidos.
- Informar inmediatamente cualquier desviación o incumplimiento identificado durante la operación.

CONCLUSIONES

La jornada permitió fortalecer los conocimientos del talento humano respecto a las Buenas Prácticas de Manufactura, evidenciando una participación activa y un compromiso permanente con la seguridad alimentaria.

La estrategia metodológica, que combinó la retroalimentación presencial con el análisis de situaciones prácticas desarrolladas por grupos mediante WhatsApp, favoreció el aprendizaje colaborativo, el análisis crítico y la apropiación de los procedimientos institucionales.

Se concluye que el fortalecimiento continuo de las Buenas Prácticas de Manufactura constituye una herramienta fundamental para garantizar alimentos inocuos y seguros para los niños y niñas atendidos en el Jardín Infantil.

RECOMENDACIONES

- Continuar realizando ejercicios prácticos de análisis de casos.
- Mantener procesos permanentes de capacitación y reinducción.
- Realizar seguimiento periódico al cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura.
- Verificar diariamente el diligenciamiento de los registros establecidos.
- Fortalecer la cultura del autocuidado y de la inocuidad alimentaria.

ANEXOS

Como evidencia de la actividad se anexan:

- Registro de asistencia.
- Evidencia fotográfica de la jornada.
- Material de apoyo utilizado durante la capacitación.
- Capturas de pantalla del envío de las actividades mediante WhatsApp.
- Respuestas enviadas por los grupos de trabajo.

Powered by CamScanner

- Lista de compromisos adquiridos por el talento humano.

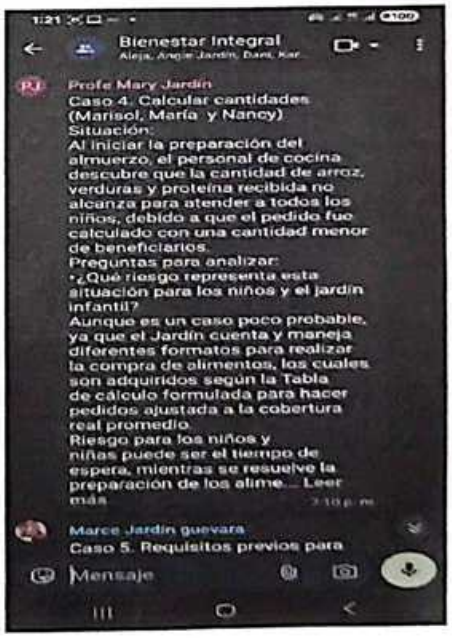


Powered by CamScanner









Powered by CamScanner









	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia	Firma
Asistentes	Nancy Moya	Responsable del Servicio	J.I Sembrando Camino	
	María Rojas	Auxiliar Administrativo	J.I Sembrando Camino	
			J.I Sembrando	

Powered by CamScanner

	Alejandra Montoya	P.A.P.I	Camino	
	Daniela Torres	P.A.P.I	J.I Sembrando Camino	
	Angie García	P.A.P.I	J.I Sembrando Camino	
	Marcela Guevara	P.A.P.I	J.I Sembrando Camino	
	Nidia Rodríguez	P.A.P.I	J.I Sembrando Camino	
	Sandra Paredes	P.A.P.I	J.I Sembrando Camino	
	Shirly Ortiz	P.A.P.I	J.I Sembrando Camino	
	Luz Mery Malaver	P.A.P.I	J.I Sembrando Camino	
	Marisol Rodríguez	P.A.P.I	J.I Sembrando Camino	
	Natalia González	Auxiliar P.I	J.I Sembrando Camino	
	Karen Reyes	Auxiliar P.I	J.I Sembrando Camino	
	Luisa Avendaño	Auxiliar P.I	J.I Sembrando Camino	
	Marleny Londoño	M. Alimentos	J.I Sembrando Camino	
	Mirian Londoño	M. Alimentos	J.I Sembrando Camino	
	Wendy Escobar	M. Alimentos	J.I Sembrando Camino	
	Noreyda Barreto	S. Generales	J.I Sembrando Camino	
	Martha Camacho	S. Generales	J.I Sembrando Camino	
	María Marín	S. Generales	J.I Sembrando Camino	
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite	
	Retroalimentación Buenas Prácticas de Manufactura ¿Qué hacer?	Shirly Ortiz Castro	16/07/2026	
Próxima reunión	21/08/2026			
Elaboró	Shirly Ortiz Castro			

Powered by CamScanner