PLAN DE CAPACITACION CONTUINUA
(BPM)

ACTA N°02

FECHA: Bogotá 24 de abril 2026

HORA: 15:30 a 16:10

LUGAR: Jardín Infantil Pepitos

TEMA: Socialización Documento Buenas Prácticas de manufactura

ASISTENTES: Talento

ORDEN Humano DEL DÍA:

Bienvenida

Buenas Prácticas de Manufactura
Cierre

DESARROLLO:

Fortalecer las competencias del talento humano del jardín infantil mediante la socialización de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) promoviendo el cumplimiento de los lineamientos sanitarios vigentes, el manejo adecuado de alimentos, la correcta aplicación de protocolos de limpieza y desinfección,

- BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

Se explicó que las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son un conjunto de normas y procedimientos que garantizan la inocuidad de los alimentos. En el contexto de un jardín infantil, su cumplimiento es fundamental debido a que los niños y niñas constituyen una población vulnerable a enfermedades transmitidas por alimentos. Se resaltó que la correcta aplicación de las BPM protege la salud, previene brotes, fortalece la confianza de las familias y asegura el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente.

- HIGIENE PERSONAL DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Powered by CamScanner

se enfatizó en la importancia de:

- Lavado adecuado y frecuente de manos, especialmente antes de manipular alimentos, después de ir al baño, manipular residuos, toser o estornudar. Se recordó el uso de agua potable, jabón antibacterial y secado con toallas desechables.
- Uso correcto del uniforme, incluyendo gorro o cofia para cubrir totalmente el cabello, tapabocas cuando sea requerido, delantal limpio y calzado cerrado antideslizante.
- Restricción de accesorios personales, como anillos, pulseras, relojes y uñas largas o con esmalte, ya que pueden convertirse en focos de contaminación.
- Control de condiciones de salud, evitando la manipulación de alimentos cuando se presenten síntomas como gripe, fiebre, infecciones gastrointestinales o lesiones en la piel sin protección adecuada.

➢ LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS, UTENSILIOS Y EQUIPOS

- Las superficies deben limpiarse y desinfectarse antes y después de cada jornada.
- Los utensilios deben lavarse con agua y detergente, enjuagarse y desinfectarse adecuadamente.
- Se deben utilizar productos autorizados y en las concentraciones recomendadas.
- Debe mantenerse un cronograma de limpieza y registros de control.
- Se destacó la importancia de mantener las áreas libres de acumulación de residuos y humedad.

➢ RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN ADECUADA DE ALIMENTOS

Se socializó que al momento de recibir alimentos se debe:

- Verificar fecha de vencimiento, estado del empaque y condiciones de transporte.

Powered by CamScanner

- Rechazar productos en mal estado o con alteraciones.
- En cuanto al almacenamiento:
- Separar alimentos crudos de cocidos.
- Mantener cadena de frío (refrigeración y congelación según corresponda).
- Almacenar en estanterías elevadas del piso y alejadas de paredes.
- Aplicar el principio PEPS (Primero en entrar, primero en salir).

➢ PREVENCIÓN DE CONTAMINACIÓN CRUZADA

Para prevenirla se recomendó:

- Utilizar utensilios y tablas diferenciadas para alimentos crudos y cocidos.
- Lavarse las manos entre cada proceso.
- No mezclar alimentos crudos con preparados.
- Mantener una adecuada organización en refrigeradores y áreasde preparación.

MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS SÓLIDOS

Se indicó que los residuos deben:

- Depositarse en recipientes con tapa y bolsa interna.
- Retirarse frecuentemente del área de preparación.
- Separarse según el tipo de residuo (orgánico, reciclable, etc., si aplica).
- Mantener los recipientes limpios y desinfectados.
- Un manejo inadecuado de residuos puede generar malos olores, proliferación de plagas y contaminación.

RESPONSABILIDADES INDIVIDUALES Y COLECTIVAS EN EL CUMPLIMIENTO DE LAS BPM

Cada colaborador debe:

Powered by CamScanner

- Cumplir los protocolos establecidos.
- Participar en capacitaciones.
- Reportar situaciones de riesgo.
- Mantener actitud de compromiso y autocuidado.

Cierre:

Se cierra indagando sobre los conocimientos adquiridos por el talento humano. Concluyendo que el trabajo en equipo y la disciplina en la aplicación de las normas garantizan un entorno seguro para los niños y niñas.

Participantes

NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE VINCULACION	FIRMA
PAOLA CASTILLO M	Profesional en Atención a la primera infancia	Paola Castillo M.
VIVIANA TORRES	Servicios alimentarios	Viviana Torres.
JENNY PEÑALOZA	Servicios alimentarios	
CLAUDIA MARTINEZ	Servicios alimentarios	Claudia M
NELCY TAMBO	Servicios generales	Nelcy Tambo
CRISTINA TORRO	Servicios generales	Cristina Torro
SANDRA MARTINEZ	Servicios generales	Sandra M.

Powered by CamScanner

PLAN DE CAPACITACION CONTUINUA
(BPM)

ACTA

Se anexa las evaluaciones que se hicieron al talento humano de la capacitación de BPM el día 24 de abril.



¿Qué entiende por Buenas Prácticas de Manufactura?

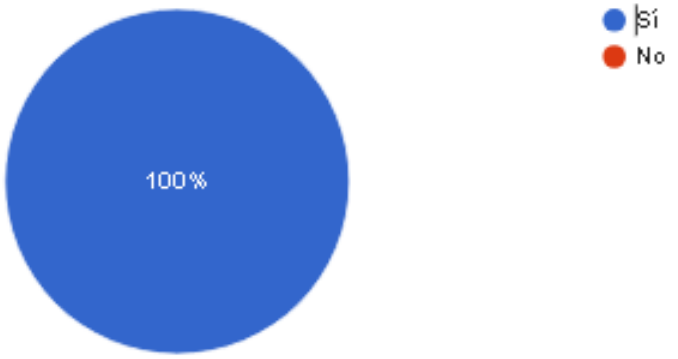
7 respuestas

- El manejo adecuado que se le da a los alimentos que ingresan al jardin
- La forma correcta de manipular los alimentos
- El manejo adecuado que se le da alos alimentos
- Estodo el manejo adecuado alos alimentos que ingresan al jardín
- Todo el manejo adecuado a los alimentos que ingresan al jardín
- Es el manejo adecuado para darle a los alimentos que ingresan
- Higiene y limpieza de los alimentos y el Menaje en general

¿Considera importante aplicar normas de higiene en la manipulación de alimentos?

Copiar gráfico

respuestas

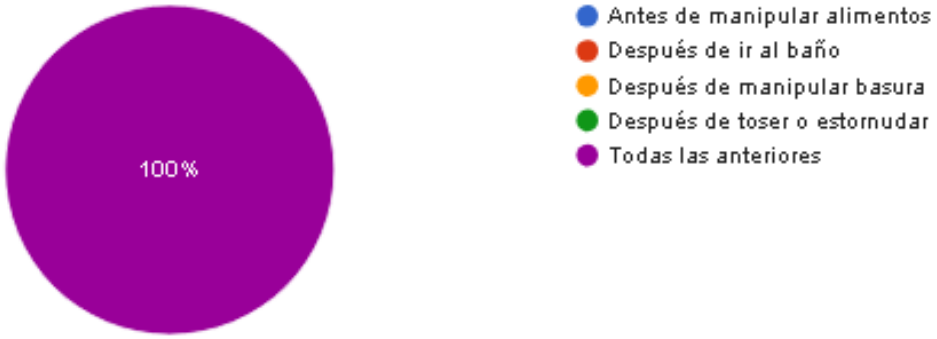


Preguntas Respuestas 7 Configuración

¿En qué momentos considera necesario lavarse las manos? (puede marcar varias)

Copiar gráfico

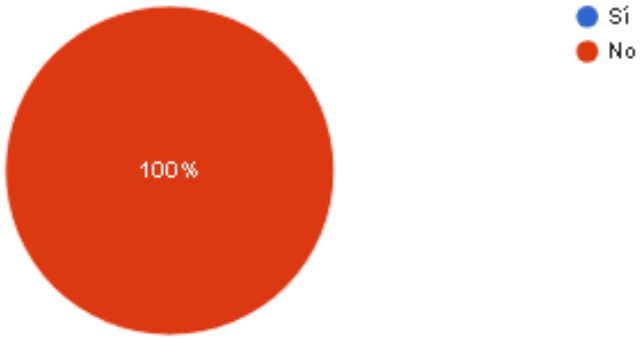
7 respuestas



¿Se puede manipular alimentos estando enfermo?

Copiar gráfico

7 respuestas

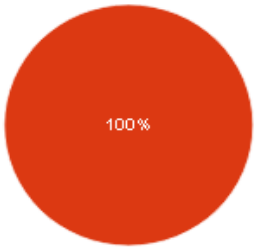


EVALUACION DE POST

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son:

Copiar gráfico

7 respuestas

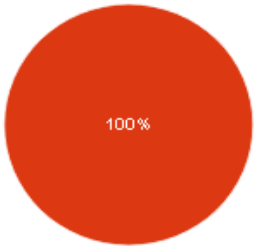


- Normas opcionales
- Procedimientos que garantizan la inocuidad de los alimentos
- Reglas solo para fábricas

¿Cuál es la forma correcta de prevenir la contaminación al manipular alimentos?

Copiar gráfico

7 respuestas

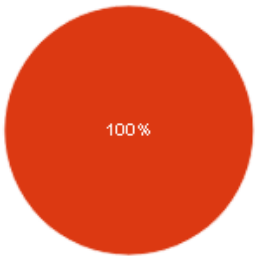


- Lavarse las manos solo al inicio del día
- Lavarse las manos frecuentemente en momentos clave
- Usar guantes sin lavarse las manos

¿Cuál de los siguientes elementos es obligatorio en la manipulación de alimentos?

Copiar gráfico

7 respuestas



- Anillos y reloj
- Gorro o cofia
- Uñas largas