

 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 5

Lugar	JARDIN PUENTE ARANDA			
Fecha	12 agosto de 2026			
Tema	BUENAS PRACTICAS DEL BPM			
Desarrollo	SOCIALIZAR CON EL TALENTO HUMANO DEL JARDIN PUENTE ARANDA EL PLAN DE EDUCACION SANITARIA (PRINCIPIOS DEL BPM), ESPECIALMENTE EL PROCESO DE RECEPCION Y ALISTAMIENTO AL JARDIN PROPORCIONARLE AL TALENTO HUMANO DEL JARDIN PUENTE ARANDA LAS PAUTAS BASICAS DEL DOCUMENTO DE LAS BUENAS PRACTICAS.			
Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia	Firma
	Camila Andrea Martinez	Profesional a la atención de la primera infancia		Camila Martinez
	Luna Galinda	Auxiliar en atención a la primera infancia		Luna Galinda
	Sandra U. Torres	Auxiliar Administrativo		Sandra Torres
	Sulma Londoño	Auxiliar servicios Generales		Sulma Londoño
	Angelica Cristancho	Responsable servicios		Angelica Cristancho
	Sandra Merced	M. Alimentos		Sandra Merced
	Samuel Pérez C.	Profesional atención a la primera infancia		Samuel Pérez C.
Compromisos	ACTIVIDADES Objetivo principal del BPM es Garantizar un manejo adecuado e higiénico de los alimentos y la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura en todos sus procesos para el bienestar de los niños y niñas, se habla de aspectos básicos como la normatividad, hábitos de higiene, forma correcta del lavado de manos. Luego se inicia con METODOLOGIA Se reúne el talento humano del jardín puente Aranda para realizar socialización del documento Buenas prácticas de Manufactura, esta capacitación se realiza con un ingeniero de alimentos con el fin de recordar temas básicos de la capacitación que se tomó para el carnet de manipulación de alimentos.			

PROTOCOLO DE COMPRA**

La compra de alimentos para la operación del jardín la realiza la asociación a los diferentes establecimientos de alimentos a los que se rigen por la norma sanitaria, tiene en cuenta:

- 1. Que debe provenir de establecimientos habilitados y controlados por la autoridad sanitaria competente, para ello se verifica el concepto técnico sanitario y se solicitan todos los documentos legales de la empresa.
- 2. Todos los alimentos que se compran deben tener como mínimo las siguientes características:
Calidad
Fechas de vencimiento
Lote
Verificar rótulos o etiquetas de los envases o empaques de los alimentos.
Cantidad de alimentos solicitados teniendo en cuenta los ciclos de menú
Y las necesidades del Jardín y las características de los productos.

***PROTOCOLO DE TRANSPORTE**

Los proveedores deben garantizar la inspección a los vehículos antes de cargar los alimentos para ser transportados, y la cadena de frío si se requiere, dando cumplimiento con lo establecido en la normatividad vigente, y el concepto sanitario del vehículo debe ser favorable con un tiempo no mayor a un año.

*** PROTOCOLO DE RECIBO**

Se socializa que se debe asegurar que los productos que llegan al jardín cumplan con las características microbiológicas, químicas y físicas establecidas en la normatividad, con el fin de garantizar la calidad de los alimentos, luego informa sobre la ruta a seguir para este protocolo:
Talento humano

No.	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	REGISTRO DOCUMENTAL
1	Asignación del personal para recibo de alimentos	Responsable del servicio	
2	Verificación de Cantidad, Calidad y Oportunidad	Responsable del servicio	Formato ingreso de alimentos, plan de compras
3	Aceptar o rechazar productos y registrar observaciones de ser necesario	Responsable del servicio	Factura y/o remisión

 <p>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL</p>	<p>PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL</p> <p>FORMATO AYUDA DE MEMORIA</p>	Código: FOR-GD-040
		Versión: 1
		Fecha: 12026022259 – 07/07/2026
		Página: 3 de 5

4	Traslado de alimentos al área de almacenamiento	Personal de cocina	Formato de ingreso de alimentos, descargue de alimentos.																		
<p>Posteriormente se dan pautas de cómo deben ser la apariencia y características de los alimentos en su textura, color, tejido muscular, temperatura, olor y apariencia, por ejemplo, en las carnes debe ser:</p>																					
<table border="1"> <thead> <tr> <th>FACTOR</th> <th>BUENA CALIDAD</th> <th>MALA CALIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Textura</td> <td>Firme y elástica a la presión</td> <td>Carne blanda y flácida</td> </tr> <tr> <td>Color, Tejido muscular</td> <td>Blanco, rosado</td> <td>Color verde alrededor del cuello, Sangrado inadecuado.</td> </tr> <tr> <td>Temperatura</td> <td>Menor a 4°C</td> <td>Mayor a 4°C</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Característico</td> <td>Agrio, descompuesto</td> </tr> <tr> <td>Apariencia</td> <td>Limpia</td> <td>Porciones pegajosas en alas articulaciones</td> </tr> </tbody> </table>				FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD	Textura	Firme y elástica a la presión	Carne blanda y flácida	Color, Tejido muscular	Blanco, rosado	Color verde alrededor del cuello, Sangrado inadecuado.	Temperatura	Menor a 4°C	Mayor a 4°C	Olor	Característico	Agrio, descompuesto	Apariencia	Limpia	Porciones pegajosas en alas articulaciones
FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD																			
Textura	Firme y elástica a la presión	Carne blanda y flácida																			
Color, Tejido muscular	Blanco, rosado	Color verde alrededor del cuello, Sangrado inadecuado.																			
Temperatura	Menor a 4°C	Mayor a 4°C																			
Olor	Característico	Agrio, descompuesto																			
Apariencia	Limpia	Porciones pegajosas en alas articulaciones																			
<p>Frutas y verduras:</p>																					
<table border="1"> <thead> <tr> <th>FACTOR</th> <th>BUENA CALIDAD</th> <th>MALA CALIDAD</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Textura</td> <td>Firme</td> <td>Con presunta presencia de hongos, manchas negras</td> </tr> <tr> <td>Color, Tejido muscular</td> <td>De acuerdo a la característica de la fruta</td> <td>Color negro, sobre madurada</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Característico</td> <td>Agrio, descompuesto</td> </tr> <tr> <td>Apariencia</td> <td>Limpia</td> <td>Porciones con puntos negros, presencia de posibles hongos, al tacto se hunde o se rompe la cascara.</td> </tr> </tbody> </table>				FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD	Textura	Firme	Con presunta presencia de hongos, manchas negras	Color, Tejido muscular	De acuerdo a la característica de la fruta	Color negro, sobre madurada	Olor	Característico	Agrio, descompuesto	Apariencia	Limpia	Porciones con puntos negros, presencia de posibles hongos, al tacto se hunde o se rompe la cascara.			
FACTOR	BUENA CALIDAD	MALA CALIDAD																			
Textura	Firme	Con presunta presencia de hongos, manchas negras																			
Color, Tejido muscular	De acuerdo a la característica de la fruta	Color negro, sobre madurada																			
Olor	Característico	Agrio, descompuesto																			
Apariencia	Limpia	Porciones con puntos negros, presencia de posibles hongos, al tacto se hunde o se rompe la cascara.																			