ACTA N°

FECHA: Bogotá, 03 de diciembre de 2021

HORA: 7:00 am -5:00 pm

LUGAR: Acompañamiento virtual en los Hogares del jardín Portal de los Sueños.

TEMA: Proceso de limpieza y desinfección de los alimentos.

ASISTENTES: Personal de servicios de alimentos.

OBJETIVO: Enseñar a las familias del jardín, el proceso de limpieza y desinfección de los alimentos, eliminando la suciedad visible y realizando la desinfección correcta combatiendo los microorganismos presentes en ellos y así poder garantizar la inocuidad de los alimentos.

ORDEN DEL DÍA

1. Envió del video a las docentes vía WhatsApp.
2. Presentación del video en los hogares con la explicación del tema.
3. Envió de fotografías enviadas por las docentes anexadas a esta acta.

DESARROLLO:

Siendo las 7:00 AM. Se realiza él envió de un video, elaborado por el personal del servicio de alimentos Norma Valderrama y Rosa Escobar a las docentes con la presentación del tema mencionado.

Se da inicio explicando que la desinfección de todos alimentos se debe realizar antes de empezar la preparación o el almacenamiento, frutas y verduras se seleccionan asegurándose que se encuentren en buen estado, lavar con abundante agua, hasta retirar toda la tierra, polvos o sustancias extrañas adheridas a la piel para demostrar este procedimiento se realizó la práctica.

Posteriormente se procede a realizar la desinfección de la siguiente manera

Frutas y verduras:

- ✓ En 1 litro de agua se disuelve 1 mililitro de cloró, se sumergen completamente
- ✓ Dejar actuar durante cinco minutos
- ✓ enjuagar con abundante agua potable.

Empaques:

- ✓ Inspeccionar el empaque que no este deteriorado.
- ✓ Diluir en 1 litro de agua ,1 mililitro de hipoclorito.
- ✓ Por medio de aspersión aplicar en los empaques
- ✓ Dejar actuar durante 5 minutos.
- ✓ Limpiar con un paño húmedo.
- ✓ Retirar solución desinfectante con un paño blanco y limpio.

Enlatados:

Es muy importante la desinfección ya que posiblemente pueden estar infectados por la presencia de insectos y roedores que no son visibles al ojo humano.

- ✓ Mezclar en 1 litro de agua 1 mililitro de cloró
- ✓ Dejar actuar durante cinco minutos
- ✓ Enjuagar con abundante agua.

Huevos:

Primeramente, lavar con abundante agua hasta retirar los residuos visibles ya que en muchos casos pueden venir con partículas de excremento.

- ✓ La desinfección es un litro de agua por un mililitro de cloró.

La desinfección en estos alimentos es muy importante, ya que en la mayoría de los casos pueden estar presente partículas de excrementos

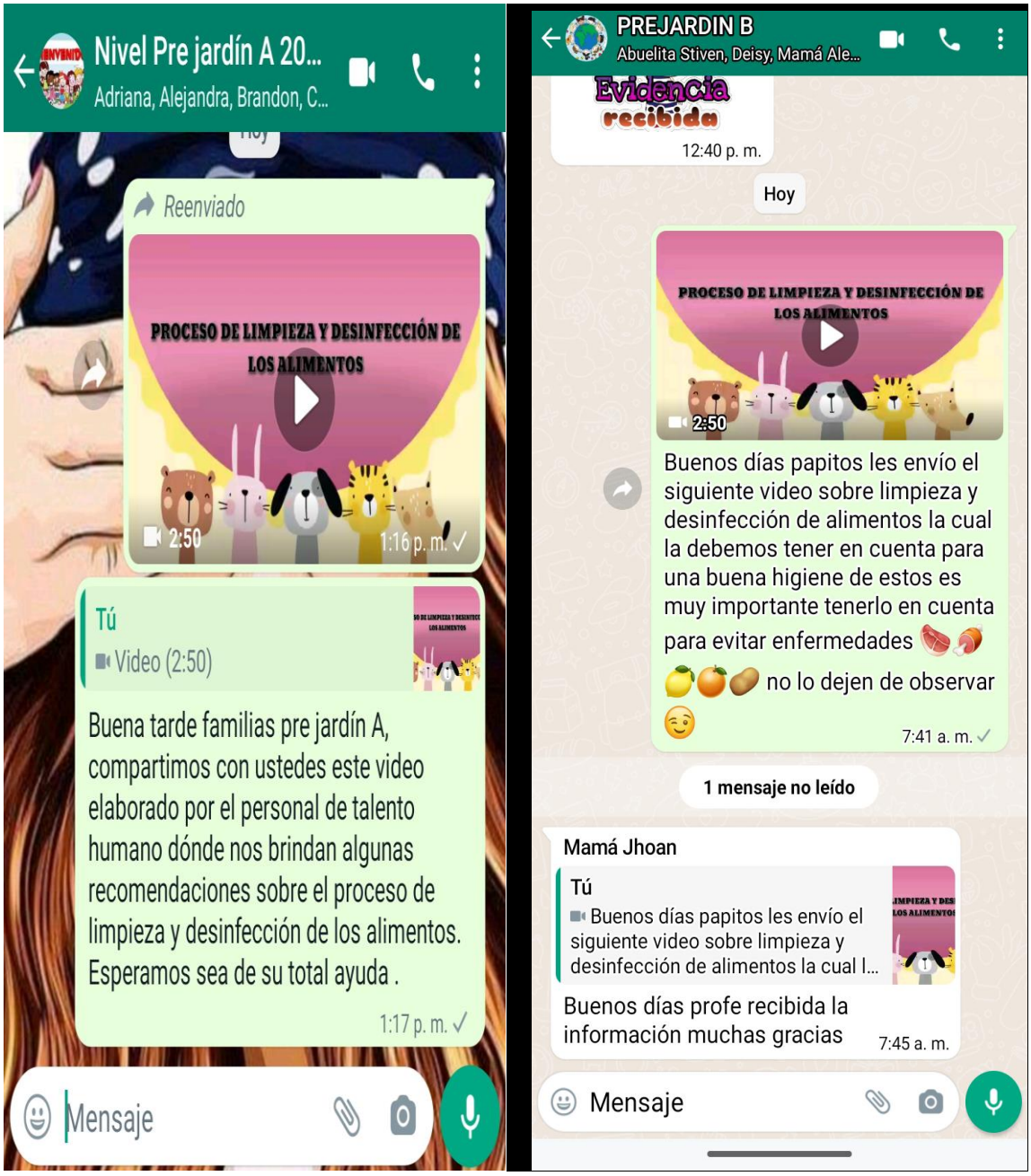
Así se termina la explicación del tema del presente día. Siendo las 5:00 PM, se reciben los registros fotográficos enviado por las docentes donde se compartió el video en los hogares.

Anexos: Video con registro fotográfico y planilla de asistencia..

Elaboraron: Rosa Escobar y Norma Valderrama

(Responsables del servicio de alimentos)


Caminadores 2021
Acudiente Heily, Deisy, Jiret, Mam...
Hoy
Buenas tardes familias 1:07 p. m.
Les informamos que el día martes 7 de diciembre a las 7 y 30 AM hay reunión de padres de carácter urgente con la nutricionista acerca del paquete alimentario que se entregará en diciembre 1:09 p. m.
Esperamos contar con la asistencia de todos, agradecemos su colaboración 1:09 p. m.
Reenviado
PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS ALIMENTOS
a:50
1:1a p. m.
Compartimos 👆 este video acerca del proceso de limpieza y desinfección de los alimentos para que lo pongan en práctica en los hogares 1:13 p. m.
Mensaje
Párvulos 2021
Guillermo Abuelo De Tania, Acu...
Gracias 6:31 p. m.
Genial
6:31 p. m.
Mamá De Britani
Se eliminó este mensaje 9:07 p. m.
Mamá De Britani
Se eliminó este mensaje 9:07 p. m.
Hoy
Buenos días familias, queremos brindarles una valiosa información a través de un vídeo que nos explica la importancia y la manera adecuada de limpiar y desinfectar los alimentos antes de consumirlos y de su preparación, quedamos atentas a sus comentarios muchas gracias 8:03 a. m.
Reenviado
PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS ALIMENTOS
2:50
8:03 a. m.
Mensaje


Nivel Pre jardín A 20...
Adriana, Alejandra, Brandon, C...
Reenviado
PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS ALIMENTOS
2:50
1:16 p. m.
Tú
Video (2:50)
Buena tarde familias pre jardín A, compartimos con ustedes este video elaborado por el personal de talento humano dónde nos brindan algunas recomendaciones sobre el proceso de limpieza y desinfección de los alimentos. Esperamos sea de su total ayuda .
1:17 p. m.
Mensaje
PREJARDIN B
Abuelita Stiven, Deisy, Mamá Ale...
Evidencia recibida
12:40 p. m.
Hoy
PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS ALIMENTOS
2:50
Buenos días papitos les envío el siguiente video sobre limpieza y desinfección de alimentos la cual la debemos tener en cuenta para una buena higiene de estos es muy importante tenerlo en cuenta para evitar enfermedades no lo dejen de observar
7:41 a. m.
1 mensaje no leído
Mamá Jhoan
Tú
Buenos días papitos les envío el siguiente video sobre limpieza y desinfección de alimentos la cual l...
Buenos días profe recibida la información muchas gracias
7:45 a. m.
Mensaje


Maternal 2021
Damián .Mamá Nohora, Evan...
Certificado médico auditivo visual odontológico.curva y certificado de crecimiento y desarrollo
1:01 p. m.
Hoy
familias muy buenos días hoy queremos compartirles información importante a tener en cuenta con los alimentos que usamos a diario. La limpieza y desinfección es un proceso que hay que hacer antes de preparar y consumir estos, así evitar infecciones y enfermedades a causa del mal manuejo de estos. .gracias por su atención. Feliz día
7:55 a. m.
Reenviado
PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS ALIMENTOS
2:50
7:55 a. m.
Les agradecemos sus comentarios. 7:55 a. m.
Damián .Mamá Nohora
Si señora se debe de tener encuenta ya q aiii muchos alimentos q son manipulados x mucha gente ....y algunos traen cosas animalitos y
8:10 a. m.
Mama Guadalupe
Tú
familias muy buenos días hoy queremos
Mensaje

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA**	Código: FOR-BS-047
		Versión: 0
		Fecha: Memo Int 43805 – 23/08/2017
		Página: 1 de 1

Tema: Proceso de limpieza y desinfección de los alimentos

Lugar: Acompañamiento Virtual familias JIC Portal de los Sueños

Fecha y hora: 03 de diciembre de 2021 De 7:00 p.m. a 5:00 p.m.

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo institucional y/o personal	Teléfono y Ext. / fax	Firma
1	Edna Rocío López Romero	1024490259	JIC Portal de los Sueños	Profesional ó Técnico en atención a la PI	ednarocio-2009 @hotmail.com	3138661655	
2	Elvia Patricia Moreno Corredor	52229242	JIC Portal de los Sueños	Profesional ó Técnico en atención a la PI	pequitas0322 @hotmail.com	3108718517	
3	Heidy Mayerly Palacios Castiblanco	52443554	JIC Portal de los Sueños	Profesional ó Técnico en atención a la PI	heidypa8 @gmail.com	3102525943	
4	Luz Deisy Lozano	1031144491	JIC Portal de los Sueños	Profesional ó Técnico en atención a la PI	deisylst@outlook.com	3106776189	
5	Nelly Vargas Daza	52442436	JIC Portal de los Sueños	Profesional ó Técnico en atención a la PI	nellyvargas2909 @hotmail.com	3053636077	
6	Adriana Carolina González Hernández	1033683307	JIC Portal de los Sueños	Profesional ó Técnico en atención a la PI	auxsenasig@gmail.com	3106493232	
7	Stephanía Moreno Herrera	52958696	JIC Portal de los Sueños	Profesional ó Técnico en atención a la PI	Juancstefy @gmail.com	3142489164	
8	Leidy Soraya Borje Barreto	52874770	JIC Portal de los Sueños	Profesional ó Técnico en atención a la PI	Leidysoraya2981 @gmail.com	3214684659	
9	Deisy Elizabeth Borje Barreto	53040159	JIC Portal de los Sueños	Auxiliar de Atención a la primera Infancia	deissy2903 @hotmail.com	3103624420	
10	Norma Mileiny Valderrama Vasquez	40626489	JIC Portal de los Sueños	Personal de servicio de Alimentos	Normamileiny Valderrama @gmail.com	3152218407	
11	Rosa Angelica Escobar Hernández	52229882	JIC Portal de los Sueños	Personal de servicio de Alimentos	escobarrosa338 @gmail.com	3143232982	

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.