ACTA N°

FECHA: Bogotá, 10 de abril de 2025

HORA: 11:00 a.m.

LUGAR: Jardín infantil Emanuel

TEMA: Acompañamiento al servicio de alimentos, aplicación de formatos.

ASISTENTES:

- Responsable de la unidad operativa
- Nutricionista Dietista

ORDEN DEL DÍA:

- Asistencia y acompañamiento al servicio de alimentos, aplicación de formatos.

DESARROLLO:

ACTA DE ACOMPAÑAMIENTO Y VERIFICACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

DESARROLLO:

En la fecha, se realiza visita a la unidad operativa con el propósito de llevar a cabo acompañamiento al servicio de alimentación, así como la aplicación y diligenciamiento de los siguientes formatos: formato 252 correspondiente a la inspección del plan de muestreo de porciones servidas, formato 248 para el seguimiento mensual del servicio de alimentación, y formato 246 referente a la evaluación de las características organolépticas de los alimentos.

Durante la actividad de acompañamiento, se verifica la implementación de buenas prácticas de manufactura por parte del personal encargado de la manipulación de alimentos, observándose el cumplimiento adecuado de los procesos de preparación, cocción, servido y distribución, tanto en el horario del almuerzo como en el de las onces. Se evidencia un uso correcto de los utensilios y equipos, respetando el cronograma estipulado para la entrega de alimentos. Asimismo, se ejecuta el diligenciamiento del formato de muestreo de porciones servidas, aplicándose a cinco muestras correspondientes al grupo etario de 1 a 3 años, observándose conformidad en la cantidad servida según lo establecido.

Adicionalmente, se verifica que el almacenamiento de los alimentos se encuentra organizado y etiquetado de manera apropiada, con cumplimiento de los rangos de temperatura requeridos

Powered by CamScanner

tanto para refrigeración como para congelación. Igualmente, se verifica que los alimentos del refrigerio como el yogurt conserva la temperatura establecida.

Como parte de la inspección al plan de saneamiento, se procede a la revisión de las listas de verificación, encontrándose en proceso de ejecución, hasta el momento.

Se observa que los utensilios, superficies de trabajo, estanterías, menaje, estufa y pisos, entre otros elementos, presentan condiciones satisfactorias de limpieza y desinfección.

En cuanto al seguimiento de la documentación del servicio alimentario, se revisan los formatos correspondientes a la preparación de alimentos, el control de entradas y salidas, el registro de temperaturas de los equipos de refrigeración y el formato de recepción de productos alimenticios. Todos se encuentran actualizados y correctamente diligenciados; se hace la observación de acuerdo con lo informado por la responsable del servicio para que dentro del diligenciamiento se evidencie en el registro que el proveedor coincida con el proveedor de entrega de los alimentos.

Posteriormente, se hace un fortalecimiento a las manipuladoras de alimentos sobre el control y verificación de alimentos para un adecuado almacenamiento y manipulación de los mismos. Acta de fortalecimiento dirigido a las manipuladoras de alimentos.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Mª del Pilar [illegible]	P Prof. Resp.	SIC Central	
Paula Andrea Vera	Nutricionista	SDIS Fontibón	Paula Vera

Anexos:

Elaboró: Paula Vera ND.

Powered by CamScanner

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 10 de abril de 2025

HORA: 10:30 a.m. – 5:00 p.m.

LUGAR: Jardín infantil Emanuel

TEMA: Acta general, actividades del día

ASISTENTES:

- Responsable de la unidad operativa
- Nutricionista Dietista

ORDEN DEL DÍA:

- Barrido de peso y talla de la primera toma de daros antropométricos del año 2025.
- Verificación de datos antropométricos y seguimiento de vigilancia nutricional al niño Mauro de Jesús Goenaga Arrieta del nivel de Prejardín 2.

DESARROLLO:

Se asiste a la unidad operativa y se hace el acompañamiento al servicio de alimentación y en donde se realiza la aplicación y diligenciamiento de los formatos 252 de inspección de plan de muestreo de porciones servidas, formato 248 de acompañamiento al servicio de alimentación mensual y formato 246 de avaluación de características organolépticas. Acta de acompañamiento al servicio de alimentos.

Se asiste a la unidad operativa y se realiza articulación con el profesional del equipo transversal de educación especial con la finalidad de hacer trabajo para el participante Marco Poveda, en donde se acuerda que se va a realizar un encuentro con la familia desde el área de nutrición para indagar sobre los alimentarios en casa que estén incidiendo en comportamiento exacerbados del niño. El educador especial solicita realizar ajuste o cambio de cuchara por una más pequeña que le permita al participante Gael García realizar de manera independiente un mejor agarre de cuchara para sus procesos de alimentación. Acta de articulación con profesional en educación especial.

Se realiza fortalecimiento a los conocimientos y prácticas del personal manipulador de alimentos en relación con el control, verificación, almacenamiento y manipulación adecuada de

Powered by CamScanner

los alimentos. Acta de realización de fortalecimiento con manipuladoras de alimentos.

Para finalizar se socializa a la responsable de la unidad operativa las actividades realizadas el día de hoy y se hacen los acuerdos de próximo acompañamiento.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
M.ª del Pilar Suarez P	P.S. Resp.	SIC. Emanuel	
Paula Andrea Vera	Nutricionista	SLIS Fontibón	Paula Vera

Anexos:

Elaboró: Paula Vera ND.

Powered by CamScanner

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 10 de abril de 2025

HORA: 3:00 p.m. - 5:00 p.m.

LUGAR: Jardín Infantil Emanuel

TEMA: Socialización de información sobre el adecuado lavado de manos dirigido a familias

ASISTENTES:

- Responsable de la unidad operativa
- Nutricionista Dietista
- Familias del jardín infantil Emanuel

ORDEN DEL DÍA:

1. Publicación de pieza comunicativa relacionada con el adecuado lavado de manso la frecuencia y el modo.

2. Cierre de la actividad.

DESARROLLO:

Objetivo: Generar acciones de promoción constante para incrementar el lavado de manos en los participantes y familias del jardín infantil.

Por medio de una pieza informativa se describe las condiciones generales que se deben tener en cuenta para realizar un adecuado lavado de manos.

Momentos generales para realizar el lavado de manos:

- Antes de iniciar las labores.
- Antes y después de ir al baño.
- Antes y después de manipular los alimentos.
- Después de tener contacto con elementos que pueden estar contaminados (mesas, sillas, esferos, lápices, etc.)
- Después de sonarse la nariz, estornudar o toser.
- Al finalizar las actividades diarias.
- Después de manipular cualquier material que pueda representar riesgo de

Powered by CamScanner

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Mª del Pilar Gaona	Tabaco Prof.	Responsable	
Paula Andrea Vera	Nutricionista	SDIS Fortalecer	Paula Vera

Anexos:

Elaboró: Paula Vera ND.

Powered by CamScanner

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 10 de abril de 2025

HORA: 4:00 p.m.

LUGAR: Jardín infantil Emanuel

TEMA: Fortalecimiento a manipuladoras de alimentos

ASISTENTES:

- Responsable de la unidad operativa
- Nutricionista Dietista
- Manipuladora de alimentos

ORDEN DEL DÍA:

- Fortalecimiento a manipuladoras de alimentos

DESARROLLO:

Se asiste a la unidad operativa y se realiza fortalecimiento a los conocimientos y prácticas del personal manipulador de alimentos en relación con el control, verificación, almacenamiento y manipulación adecuada de los alimentos, teniendo en cuenta la normatividad vigente sobre rotulado, las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el manejo adecuado de temperaturas en procesos de refrigeración, congelación y almacenamiento en seco.

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD:

Durante la socialización, se abordaron temas clave para asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos ofrecidos en la unidad operativa. Entre los puntos tratados se destacan:

1. Control y verificación de alimentos:

- Se recordó la importancia de realizar la verificación del estado y condiciones de los alimentos en el momento de su recepción, prestando especial atención a fechas de vencimiento, integridad de los empaques y condiciones higiénicas del transporte.
- Se reforzó la necesidad de diligenciar correctamente los formatos de recepción y control de entradas y salidas, garantizando la trazabilidad de los productos.

Powered by CamScanner

2. Normatividad de rotulado vigente:

- Se brindó orientación sobre los requisitos actuales del rotulado según la normatividad sanitaria, haciendo énfasis en la identificación clara de nombre del producto, fecha de vencimiento, lote y condiciones de almacenamiento.

3. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):

- Se reforzaron conceptos claves sobre higiene personal, limpieza y desinfección de utensilios y superficies, prevención de la contaminación cruzada y adecuado uso de uniformes.
- Se abordó la correcta manipulación durante los procesos de preparación, servido y distribución de los alimentos.

4. Temperaturas de conservación:

Se revisaron los rangos de temperatura adecuados para la conservación de alimentos:

- Refrigeración: 0 °C a 6 °C
- Congelación: -18 °C o menos
- Alimentos calientes: ≥ 60 °C
- Alimentos fríos listos para consumo: ≤ 6 °C
- Se destacó la importancia del monitoreo y registro continuo de las temperaturas de los equipos de refrigeración y congelación, así como de los alimentos al momento de ser servidos.

5. Almacenamiento en seco:

- Se orientó sobre la adecuada organización del almacenamiento seco, evitando contacto directo con el piso y paredes, y manteniendo una correcta ventilación e higiene del área.
- Se recordó la necesidad de seguir el principio PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir) y mantener un orden lógico por tipo de producto. Se recomienda hacer la revisión permanente de las fechas de vencimiento de los alimentos almacenados.

CONCLUSIONES Y COMPROMISOS:

Se acordó realizar periódicamente verificaciones continuas que garanticen el cumplimiento de los estándares establecidos.

Powered by CamScanner

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Mª del Pilar [illegible]	Prof Psicop.	JIC Emanuel	
Paula Andrea Vera	Nutricionista	SLS Fontibón	Paula Vera

Anexos:

Elaboró: Paula Vera ND.

Powered by CamScanner

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 24 de abril de 2025

HORA: 12:30 p.m.

LUGAR: Jardín infantil Emanuel

TEMA: Revisión y socialización de los resultados de indicadores antropométricos de la base de enero a marzo de infancia de vigilancia nutricional.

ASISTENTES:

- Responsable de la unidad operativa
- Nutricionista Dietista

ORDEN DEL DÍA:

- Revisión de la base de infancia con los resultados de clasificación de indicadores antropométricos.
- Socialización de información a responsable de unidad operativa.

DESARROLLO:

Se asiste a la unidad operativa y se revisa la base de clasificación de resultados de indicadores antropométricos de infancia emitida por los profesionales de vigilancia nutricional correspondiente a la primera toma de peso y talla; y una vez revisada se procede a socializar a la responsable de la unidad operativa la información de los niños y niños que a la fecha presentan malnutrición por déficit o exceso que incluye los resultados de clasificación antropométrica de riesgo de desnutrición aguda, sobrepeso y riesgo de sobrepeso.

Posterior a la revisión de la base de infancia con la responsable de la unidad operativa se establece para el siguiente mes realizar la socialización de la información a las profesionales de atención a la primera infancia y a las familias de los niños y niñas que presentan resultados en malnutrición. Se aclara que revisando la base no se evidencia niños y niñas con desnutrición aguda moderada o severa ni niños y niñas en obesidad.

Powered by CamScanner

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS



Powered by CamScanner

contaminación para los alimentos.
- Después de las actividades de limpieza.
- Después de manipular residuos.

Momentos en los que los participantes del servicio se lavan las manos

- Antes y después de comer.
- Antes y después de ir al baño.
- Después de sonarse la nariz, estornudar o toser.

Son responsables de la implementación del lavado de manos todo el personal del jardín infantil y las familias con el fin de prevenir riesgo de enfermedad.

Dotación mínima requerida para realizar el lavado de manos en el jardín infantil:

- Jabón liquido
- Lavamanos con grifos.
- Toallas desechables.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Mg del Pilar	Prof. Responsable	JIC Fontibón	
Paula Andrea Vera L	Nutricionista	JIJS Fontibón	Paula Vera

Anexos:

Elaboró: Paula Andrea Vera López – Nutricionista Dietista.

Powered by CamScanner