ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital INTEGRACIÓN SOCIAL	**SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL**	Código
	SUPERVISIÓN JARDÍNES INFANTILES COFINANCIADOS	Versión
	COMPONENTE SALUD Y NUTRICIÓN	Fecha
	INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN 1	Página

No. CONVENIO	FECHA DE SUSCRIPCIÓN	FECHA DE INICIO	FECHA DE FINALIZACIÓN	No. DE INSTRUMENTO
7627-2024	25 4 24	17 5 24	30 5 2025	23

FECHA DE VERIFICACIÓN	HORA DE INICIO	PERIODO VERIFICADO	NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL
22 5 25	9:55 a. m.	MAYO 2025	LA FLORIDA

DIRECCIÓN DEL JARDÍN INFANTIL	LOCALIDAD
CALLE 68A # 91-17	ENGATIVA

BARRIO	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO
FLORIDA BLANCA	(601)5647514	jardinlaflorida2020@gmail.com

SEGUIMIENTO A LA COBERTURA Y A LA ASISTENCIA

MATERNO	CAMINADORES	PÁRVULOS	PRE JARDÍN	JARDÍN
10 10 10	30 29 23	36 36 34	50 45 42	NA NA NA

CALIFICACIÓN: SOBRESALIENTE (SOB) SATISFACTORIO (SAT) A MEJORAR (AM) DEFICIENTE (DEF) NO APLICA (NA) NO VERIFICADO (NV)

EN LAS CASILLAS MARQUE SI, NO, NA o NV SEGÚN CORRESPONDA

9.1.3.2 COMPROMISOS GENERALES DEL ASOCIADO

1 (C5) ¿Cumple con los compromisos adquiridos en virtud de la suscripción del Convenio, de conformidad con lo señalado en el Estudio Previo, Invitación Pública, Anexo técnico, Estándares de Calidad para la Educación Inicial del Servicio Jardines Infantiles Públicos y Privados del Distrito Capital, la normatividad vigente y las directrices impartidas por la SDIS? **AM**

A. ¿Implementó adecuadamente el protocolo administración de medicamentos en jardines infantiles públicos, privados y casas de pensamiento intercultural? **NA**

Observación: En el periodo verificado no se realizó administración de medicamentos.
Socializó el protocolo de medicamentos el día 17 de enero de 2025.

B. ¿Realizó adecuadamente el suministro de complemento nutricional o fórmulas terapéuticas en el jardín infantil, en caso de haber sido necesario? **NA**

Observación: En el periodo verificado no se realizó suministro de complemento nutricional o fórmulas terapéuticas.

C. ¿La unidad operativa cuenta con el cronograma de mantenimiento correctivo y preventivo de mobiliario, dotación, elementos y equipos requeridos para la implementación del componente, y lo implementa? **SAT**

2 (C9) ¿Permite la labor de la Supervisión, así como la articulación con los equipos técnicos y administrativos de la SDIS con el propósito de orientar el cumplimiento de los Estándares de Calidad para la Educación Inicial del Servicio Jardines Infantiles Públicos y Privados del Distrito Capital, los procedimientos, instructivos, protocolos y demás referentes técnicos y normativos que soporten la atención? **SAT**

3 (C10) ¿Informa de manera inmediata y por escrito al Supervisor del Convenio, sobre las visitas practicadas al Jardín Infantil por los Entes de control? **NA**

4 (C12) ¿Cumple con la Resolución 967 de 2007, expedida por la Secretaría de Integración Social SDIS, por la cual se establece la gratuidad en el servicio de educación inicial en los Jardines Infantiles del Distrito Capital? **SAT**

9.1.3.2 COMPROMISOS COMPONENTE SALUD Y NUTRICIÓN

1(C1) ¿Cuenta con el soporte de verificación y seguimiento a las atenciones en salud de las niñas y los niños relacionadas con la Afiliación al Sistema General de Seguridad Social en Salud, la asistencia a la consulta de valoración integral de la salud y el desarrollo, el esquema de vacunación y la valoración odontológica?

		SAT
A.	¿Presenta el soporte de verificación y seguimiento de la Afiliación al Sistema General de Seguridad Social en Salud?	SI
B.	¿Lleva el registro de la verificación de asistencia a la consulta de valoración integral de la salud y el desarrollo y a la valoración odontológica?	SI
C.	¿Verifica que todos los niños y niñas que asisten al Jardín Infantil cuenten con las vacunas completas según el esquema del PAI correspondiente a su edad?	SI
D.	¿ En caso de requerirse, establece por escrito un compromiso con el padre, madre o cuidador del niño o niña y realiza seguimiento del cumplimiento de estos?	SI

2 (C3) ¿Realiza la notificación a la autoridad sanitaria en el caso de presentar cualquier brote o epidemia de enfermedades transmisibles en los niños, niñas y adultos participantes de las actividades del jardín infantil y sigue las instrucciones de la autoridad sanitaria?

		NA
A.	¿Notifica al centro de salud más cercano, la ocurrencia de cualquier brote de acuerdo con el protocolo "Prevención, detección, notificación y manejo de brotes de enfermedades transmisibles en jardines infantiles públicos, privados y casas de pensamiento intercultural"?	NA
B.	¿Atiende las recomendaciones que sean entregadas por la Secretaría Distrital de Salud, cuando sean informados brotes en el jardín infantil?	NA

Complete la información del cuadro:

Brote notificado Número de casos	Fecha y medio de notificación	Fecha de la visita autoridad sanitaria	Recomendaciones dejadas por la entidad de salud
NA	NA	NA	Refieren que durante el periodo verificado, no presentaron brotes u otras enfermedades.

3 (C15) ¿Documenta, implementa y cuenta con la dotación necesaria para dar cumplimiento a las buenas prácticas de manipulación en los procesos de extracción, rotulado, conservación y suministro de leche humana en la 'Sala Amiga de la Familia Lactante?

		SAT
A.	¿El espacio dispuesto para la operación de la Sala Amiga de la Lactancia Materna cuenta con la dotación mínima y en buen estado? (Se verifica mediante la lista de chequeo de la SAFL)	SI
B.	¿Implementa prácticas sanitarias en los procesos de extracción, manipulación, rotulado, conservación y suministro de leche humana?	NA
C.	¿La temperatura de la nevera de la SAFL presentó las temperaturas requeridas acorde con lo descrito en el Protocolo promoción, protección, apoyo y defensa de la lactancia materna en jardines infantiles públicos, privados y casas de pensamiento intercultural?	SI
D.	¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control de la Sala Amiga de la Familia Lactante -SAFL?	SI

Complete la información del cuadro:

Formatos control de la SAFL	Fecha del último diligenciamiento
Formato control de temperatura de la nevera/congelador	22 DE MAYO DE 2025
Formato uso de la Sala Amiga-Ficha SIRBE	21 DE MAYO DE 2025

4. (C4) ¿Cuenta con los conceptos sanitarios emitidos por la autoridad sanitaria competente, del establecimiento educativo y del servicio de alimentos, los cuales deben ser favorable o favorable con requerimientos. Estos reposan en las instalaciones del Jardín Infantil y están a disposición de la SDIS o cualquier ente de control?

	Número acta de Inspección Sanitaria	Concepto Sanitario	Fecha de emisión	SAT
EE	SB06N 012107	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO	4 DE FEBRERO DE 2025	
EPA	AS02N175092	FAVORABLE	19 DE FEBRERO DE 2025	

Si el Jardín Infantil no cuenta con concepto sanitario, ¿Realiza autoevaluación en el primer mes de operación y aporta soporte de la solicitud de visita? NA

Cuenta con autoevaluación para EE?	NA	N° y fecha de radicado de la solicitud de visita para EE	NA
Cuenta con autoevaluación para EPA?	NA	N° y fecha de radicado de la solicitud de visita para EPA	NA

5. (C5) ¿Realiza Autoevaluación de las Condiciones Sanitarias de cada jardín infantil de manera semestral, de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente, definiendo e implementando acciones sobre los incumplimientos y realizando seguimiento periódico para subsanarlos, en el marco de las orientaciones de los Estándares de Calidad para La Educación Inicial del Servicio Jardines Infantiles Públicos y Privados del Distrito Capital?

		AM
A.	¿Realiza la autoevaluación del cumplimiento de los requisitos normativos aplicando los formatos establecidos por la autoridad sanitaria para la verificación de condiciones sanitarias de establecimientos educativos y universidades y de preparación de alimentos?	SI
B.	¿Define e implementa acciones sobre los incumplimientos y realiza seguimiento periódico para subsanarlos.?	NO

Hallazgos identificados	Acciones de mejora implementadas
Se realizó la autoevaluación de establecimiento educativo el 28 de enero de 2025. / Realizaron actualización el día 11 de abril: Se requieren demarcar zonas de circulación (Zonas de evacuación) Cambio de antideslizantes de algunos escalones de las escaleras que se ven con desgaste. Falta marcar espacios (cocina, oficina, almacenamiento, etc) / Falta mantenimiento de techos de área común 3er piso que esta con grietas. Las señalizaciones deben ser de fácil limpieza y desinfección en material resistente. Se debe poner lámpara en área de enfermería./Las canecas del punto ecológico deben contar con tapas. Todas las canecas son de accionamiento no manual. **Realizó autoevaluación de preparación de alimentos el día el 19 de febrero de 2025.** **Realizó actualización el 11 de abril de 2025.** Las uniones no están totalmente redondeadas / Techo circundante al área de cocina se encuentra con grietas Casilleros utilizados por las señoras de cocina con oxido.	Se encuentran realizando diferentes arreglos como son los de los pisos Se realizó pintura de puertas áreas de cocina con presencia de oxido Se redondearon uniones de la cocina. Se realizó cambio de los antideslizantes de las escaleras. Se realizó mantenimiento a los techos que presentaban grietas. Se realizó selle de la roseta que se encuentra en enfermería, se tendrá en cuenta la luz artificial se convierte en zona pedagógica. Se realizó ajuste a las escaleras de acuerdo con lo solicitado por anexo técnico puntos ecológicos con orificio superior Queda pendiente La señalización de los espacios. Realizar mantenimiento a los locker de las señoras que se encuentran oxidados.

6 (C6) ¿Realiza las acciones que sean necesarias para dar cumplimiento a las exigencias y recomendaciones registradas en las actas de inspección sanitaria e informa de manera inmediata al Supervisor del Convenio sobre las visitas que se adelanten por parte del Ente de Control?

SAT

Exigencias de la Autoridad Sanitaria	Acciones para dar cumplimiento
ESTABLECIMIENTO: 4.1 y 9.4.3 "Se evidencia techo con pintura deteriorada por presencia de humedad en área de almacenamiento de residuos" 4.2 "Se evidencia tapete con deterioro en aulas de pre jardín y exploradores ubicados en el segundo piso." 9.4.1 "Presenta documento plan de gestión integral de residuos, sin embargo falta garantizar implementación en cuanto a condiciones de infraestructura". Cuentan con fecha de vencimiento del 18 de marzo de 2025. ********** mirar observación	ESTABLECIMIENTO: Se realizó arreglo de la pintura del techo del area del cuarto de residuos solidos. Se realizó cambio del tapete por baldosa en el area de preojardinB; C Y Prejardin A, queda pendiente el salon de exploradores y los guarda escobas o medias cañas de los dos salones arreglados. Arreglado el techo del cuarto de residuos solidos. Se realizó el arreglo de los pisos de los tres salones del segundo piso.

Fecha y medio en que se informó de la visita, al Supervisor del Convenio:

EE: **correo electrónico el 4 de febrero de 2025**

EPA: **Correo electrónico el 19 de febrero de 2025**

7 (C7). ¿Documenta e implementa el Plan de Saneamiento establecido por la SDIS de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico y dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya y se mantienen a disposición de los entes de control y del talento humano que presta el servicio en el Jardín Infantil?

		SAT
A.	¿Presenta el Plan de Saneamiento del Jardín Infantil, documentado con cada uno de los programas, actualizado y ajustado a las características del jardín infantil y el mismo se encuentra a disposición de los entes de control y del talento humano?	SI
B.	¿Realiza la socialización del Plan de Saneamiento del Jardín Infantil con el Talento Humano?	SI
C.	¿Aplica el Plan de Saneamiento en los cuatro programas: Limpieza y desinfección, Desechos sólidos, Control integral de plagas y Abastecimiento de agua?	SI
D.	¿Presenta diligenciado adecuadamente el formato de declaración de compromiso?	SI

E.	¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control del Plan de Saneamiento?	SI

Complete la información del cuadro:

Formatos control del Plan de Saneamiento	Fecha de diligenciamiento
Formato control de lavado y desinfección del tanque de agua potable - FOR-PSS-064	15 DE MARZO DE 2025
Formato seguimiento a soluciones desinfectantes - FOR-PSS-065	22 DE MAYO DE 2025
Formato inspección de la presencia de plagas - FOR-PSS-066	2 DE MAYO DE 2025
Formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques - FOR-PSS-067	2 DE MAYO DE 2025
Formato lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas - FOR-PSS-068	22 DE MAYO DE 2025
Formato registro del control de plagas - FOR-PSS-069	15 DE MARXZO DE 2025
Formato verificación de hermeticidad - FOR-PSS-071	2 DE MAYO DE 2025

F.	¿Cuenta con la Tabla de Dosificación del Hipoclorito de Sodio (NaClO) con concentración al 5,25% y con un elemento medidor del desinfectante?	SI
G.	¿Clasifica, señaliza y almacena de manera organizada, los elementos de aseo de acuerdo con la tabla de colores (la cual debe estar expuesta en un lugar visible)?	SI
H.	¿Los insumos para el aseo cumplen con los requisitos mínimos de rotulado como nombre del producto, registro de lote, cantidad, fecha de fabricación y fecha de vencimiento, acorde con sus caraterísticas?	SI
I.	¿Presenta las fichas técnicas y de seguridad de todos los productos químicos de aseo usados en la Unidad Operativa?	SI
J.	¿Los aspersores de reenvase se encuentran limpios, desinfectados y rotulados con la indicación de uso, porcentaje de hipoclorito y fecha de preparación?	SI
K.	¿Cuenta con los elementos mínimos de aseo institucional? (Se verifica mediante la lista de chequeo de aseo institucional.)	SI
L.	¿La herramienta control de entradas y salidas de elementos de aseo institucional, se encuentra actualizada?	SI
M.	¿Realiza el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable, mínimo cada seis meses?	SI
N.	¿Presenta el certificado de lavado y desinfección de tanque(s) expedido por una empresa autorizada por la Secretaría Distrital de Salud, adjuntando el Concepto Sanitario Favorable de la empresa, la ficha técnica de los productos utilizados y la descripción del proceso realizado?	SI

Número, tipo (aéreo o subterráneo) y capacidad de los tanques de almacenamiento de agua potable con que cuenta la Unidad Operativa:

1 tanque aéreos x 1000 litros

Fecha de higienización de tanque(s) de almacenamiento de agua potable:

15 DE MARZO DE 2025

Nombre de la empresa que realizó la higienización de los tanques de almacenamiento de agua potable:

SOVE CONTROL AMBIENTAL EU CS. FAVORABLE DEL 22/052024

Ñ.	¿ Las mallas o anjeos de protección, ubicadas en las ventanas que se comunican con el ambiente exterior, son en material no corrosivo y fácilmente removibles para su limpieza y desinfección?	SI
O.	¿Los accesos y alrededores se mantienen limpios y ibres de acumulación de basuras?	SI
P.	¿Los techos y paredes están libres de suciedad, condensación, formación de mohos y hongos y desprendimiento superficial?	SI
Q.	¿Las uniones entre paredes, y entre estas y los pisos se encuentran en buen estado, impidiendo la acumulación de suciedad y permitiendo la adecuada limpieza y desinfección?	SI
8 (C8)	¿ Documentó e implementó frente a los procesos de compra, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servido o distribución de alimentos, los procedimientos, documentos asociados en el sistema de gestión de la SDIS y la normatividad vigente?.	**SAT**
A.	¿Presenta un documento que incluye los procesos de compra, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servido o distribución de alimentos?	SI
B.	¿Socializó todos los procesos contemplados en el documento de Buenas Prácticas de Manufactura con el talento humano y contó con el soporte?	SI
C.	¿El proceso de recibo de los alimentos se ajusta a los días y horarios establecidos por grupo de alimentos, en el plan de compras?	SI

D.	¿Los productos de panadería, galletería y bizcochería están libres de bromato de potasio?	SI
E.	¿La leche entera y derivados lácteos cumplen lo dispuesto en la norma y presentan uno de los procesos de higienización contemplados en las mismas?	SI
F.	¿La leche utilzada en las preparaciones es líquida, de acuerdo con lo contemplado en en el analisis nutricional de la minuta de alimentos?	SI
G.	¿Adquieren aceite vegetal de una sola fuente, cumpliendo con las condiciones generales dispuestas en la Resolución 2154 de 2012?	SI
H.	¿Adquieren fruta entera para la elaboración de los jugos, asegurando el aporte de vitaminas y fibra?	SI
I.	¿Los alimentos envasados y materias primas que se adquieren, cumplen con la normatividad de rotulado, según la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituya, y se encuentran con fecha de caducidad vigente?	SI
J.	¿Implementan el método de rotación de alimentos PEPS (Primeros en Entrar – Primeros en Salir)?	SI
K.	¿Los alimentos almacenados se encuentran rotulados de forma visible, con nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso (frutas, verduras, tubérculos, raíces y plátanos), fecha de vencimiento y nombre del personal manipulador a cargo?	SI
L.	¿Los alimentos se encuentran almacenados de manera ordenada evitando la contaminación cruzada?	SI
M.	¿Presenta el Plan de Compras de alimentos, con el listado de alimentos con el que se dará cumplimiento de la Minuta de alimentos (minuta patrón, el ciclo de menús y el análisis del aporte nutricional), entrega de alimentos equivalentes a la jornada liberada y paquetes alimentarios de jornada pedagógica?	SI
N.	¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control del Procedimiento Operación Entrega de Apoyos Alimentarios?	SI

Complete la información del cuadro:

Formatos control Procedimiento Operación Entrega de Apoyos Alimentarios	**SÍ/NO**
Formato Verificación transporte de alimentos	SI
Formato Recepción de alimentos	SI
Formato Control de entrada y salida de alimentos asociados	SI
Formato Preparación de alimentos	SI
Formato Control de temperatura de equipos de refrigeración	SI
Formato Control de temperatura de equipos de congelación	SI
Formato de registro, medición y control de descomide	SI

Ñ.	¿La cantidad de alimentos registrados en el formato de recepción de materias primas coincide con la cantidad de alimentos registrados en el formato de entradas y salidas de alimentos?	SI
O.	¿Existe coincidencia entre los saldos de alimentos registrados en el formato de entradas y salidas de productos, con las existencias de la alacena?	SI
P.	¿Presenta una Tabla de cálculo para la compra de alimentos que determine la cantidad de alimentos a solicitar a los proveedores y la cantidad de alimentos a retirar de la alacena, teniendo en cuenta la asistencia diaria de niños y niñas?	SI
Q.	¿Mediante el uso de la tabla de cálculo y de acuerdo con la minuta del día y asistencia de participantes, define las cantidades de alimentos a utilizar?	SI

Complete la información del cuadro:

Verificación de la cantidad de alimentos, según la asistencia del día, Minuta Patrón, ciclos de menús y análisis nutricional			
Menú No. 19		**Peso neto o bruto en gramos**	
Preparación	**Alimento**	**Cantidad establecida**	**Cantidad existente**
ARROZ CON LECHE	ARROZ LECHE	876G 9750ML	1000 G 13200 ML
	QUESO UVAS PASAS	1584G 240G	1800G 500G
	LECHE CONDENSADA	537G	800 G
MANZANA	MANZANA	7290g	8490G
TAJADA DE PLATANO	PLATANO	5250G	6239G

R.	¿En el pre-alistamiento se realiza selección, clasificación e higienización de los alimentos, cuando así se requiera y previo al pelado, corte y picado, etc, según sea la preparación?	SI
S.	¿En el pre-alistamiento los alimentos son seleccionados, alistados y empacados en bolsas de polietileno de un solo uso, transparentes cerradas y rotuladas ?	SI
T.	¿En caso de realizar intercambios de alimentos, presenta los soportes establecidos en el Anexo Técnico?	SI
U.	¿Antes de iniciar el servido de los alimentos cuenta con el plato modelo pesado para todos los grupos de edad presentes en la unidad operativa?	SI
V.	¿En el servido de los alimentos utiliza utensilios aforados o estandarizados, con el fin de lograr exactitud en la medición de las porciones establecidas, optimizando los tiempos de servido?	SI
W.	¿Para el servido de los alimentos utilizan utensilios (cucharas, cucharones, trinches, pinzas, pocillos para medir, vasos, etc.) y por ningún motivo sirven alimentos directamente con las manos?	SI
X.	¿Cuándo el menú incluye fruta, queso o postres sin empaque primario se sirven en postreras o plato dulce?	SI
Y.	¿La persona responsable del servido de alimentos conoce las porciones establecidas para cada grupo de edad?	SI
Z.	¿El servido se realiza una vez los niños y las niñas se encuentran en el área de alimentación?	SI
AA.	¿Realiza el servido de los alimentos en la vajilla indicada y con los cubiertos requeridos, limpios, secos y en buen estado, de tal forma que el consumo sea agradable e higiénico?	SI
AB.	Presenta soporte de las acciones para la prevención y manejo de desperdicios de alimentos en el servicio social:	SI
	a. Asiste el (la) Responsable del Jardín Infantil a la Jornada de Fortalecimiento Técnico: Socialización del Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos.__30 DE ENERO DE 2025___	SI
	b. Realiza la socialización del Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, al personal de servicios generales y manipuladores de alimentos. __31 DE ENERO DE 2025_	SI
	c. Reporta el consolidado del Formato de Registro y control de desperdicio de alimentos producto de descomide. (el cual debe reportarse trimestralmente el tercer día calendario de los meses de enero, abril, julio, octubre, acorde a la vigencia del convenio.) __5 de mayo de 2025____	SI

9 (C9) ¿ Implementan el plan de educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, según lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya, dirigido al personal manipulador de alimentos. Realizar sensibilización a los profesionales de atención a la primera infancia sobre adecuadas prácticas de higiene durante el acompañamiento al momento de la alimentación?

		SAT
A.	¿Las y los Colaboradores que participan en actividades de asistencia en los momentos de alimentación emplean las mismas condiciones como manipulador de alimentos, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, demás normas vigentes y anexo técnico?	SI
B.	¿El personal a cargo del servicio de alimentación cumple con las especificaciones referentes a la certificación médica y plan de capacitación en educación sanitaria?	SI
C.	¿Realiza la sensibilización a los profesionales de atención a la primera infancia sobre adecuadas prácticas de higiene durante el acompañamiento al momento de la alimentación?	SI

Certificación médica y plan de capacitación del personal a cargo del servicio de alimentación			
Nombre de manipuladores de alimentos	**Certificado médico Fecha de emisión**	**Plan de capacitación Fechas de asistencia**	**Número de horas de capacitación**
NUBIA BRIGITTE OJEDA MELO	ENERO 20 DE 2025	23 DE MAYO, 21 DE JUNIO, 21 DE JULIO Y 16 DE AGO, 20 SEPT DE [illegible]	11:15 HORAS
MONICA COGOLLO ORTEGA	ABRIL 9 DE 2025	26 DE MARZO DE 2025 2 DE MAYO DE 2025	4 HORAS 2 HORAS
NEIRA ERMELINDA RAMIREZ MOJICA	ENERO 20 DE 2025	21 DE JUNIO, 26 DE JULIO Y 16 DE AGO, 20 SEPT DE 2024	11:15 HORAS
*** MIRAR OBSERVACION			

D.	¿El personal manipulador de alimentos presenta estricta limpieza e higiene personal, uñas limpias, cortas y sin esmalte, y aplica las buenas prácticas higiénicas en sus labores, evitando la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este?	SI

E.	¿El uniforme del personal manipulador de alimentos cumple los requisitos establecidos en en Anexo Técnico?	SI

Verificación del uniforme del personal manipulador de alimentos	SI/NO
Es de color claro (excepto grises), con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura.	SI
En caso de utilizarse delantal, este permanece atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.	SI
Presentan botas o calzado cerrado, impermeable, antideslizante sin tacón.	SI
Portan gorro o malla y tapabocas desechable.	SI
Se mantiene el cabello recogido y cubierto totalmente mediante mallas, gorro u otro medio efectivo.	SI
Usan guantes de caucho de diferente color, de acuerdo con el tipo de actividad y código de colores.	SI
No se usa maquillaje ni accesorios (anillos, aretes, reloj, joyas, accesorios, etc.)	SI
Las personas que ingresan al área de servicios de alimentos, cumplen con las medidas de protección y sanitarias descritas en el Anexo Técnico, la Resolución 2674 de 2013 y lo establecido en los estándares relacionados.	SI

F.	¿Cuenta con los elementos mínimos de aseo personal para colaboradoras y colaboradores? (Se verifica mediante la lista de chequeo de aseo personal para colaboradoras y colaboradores)	SI
G.	¿La herramienta control de entradas y salidas de elementos de aseo personal para colaboradoras y colaboradores, se encuentra actualizada?	SI

10 (C10)	¿Contó con equipos, utensilios y menaje de acuerdo con la cobertura, en adecuado estado de funcionamiento, según lo establecido en los Estándares de Calidad para La Educación Inicial del Servicio Jardines Infantiles Públicos y Privados del Distrito Capital y en el Anexo técnico?	**AM**
A.	¿Los equipos y menaje se encuentran en adecuado estado de funcionamiento?	NO
B.	¿Los equipos y utensilios están diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento y facilite la limpieza y desinfección de sus superficies?	SI
C.	¿Todas las superficies de contacto directo con el alimento poseen un acabado liso, no poroso, no absorbente y están libres de defectos, grietas, intersticios, material desprendible y otras irregularidades?	SI
D.	¿Los utensilios y menaje de preparación, están almacenados en un lugar que los proteja del polvo, insectos y roedores?	SI
E.	¿Dispone de equipo y menaje suficiente para el funcionamiento del servicio de alimentación? (Se verifica mediante las listas de chequeo de la dotación de elementos del servicio de alimentos)	SI
F.	¿El inventario de dotación de elementos del servicio de alimentos, se encuentra actualizado?	SI

11 (C12)	¿Implementó las modificaciones en la alimentación suministrada en el jardín infantil, orientadas por el profesional en nutrición asignado por parte de la SDIS, para los casos de niñas o niños que lo requieran de acuerdo con las recomendaciones médicas debidamente soportadas?	**SAT**

Observación: ANYA PINEDA SILVA, manifiestan que cuentan con certificación medica expedida del centro médico Virrey Solís, en la cual indica que no tolera la leche entera; la nutricionista local indica alimentos que se permite modificar. PV C.
EIKER SANTIAGO MIDEROS Doria, por acta de la nutricionista local, en donde indica que por certificación emitida por la sub red, el 2 de febrero de 2024, solicita no ofrecer fresa y el 2 octubre de 2024 hubo restricción de lácteos y derivados hasta nuevo control PV A . mirar observación

12 (C13)	¿Ejecutó la minuta de alimentos y sus documentos asociados: minuta patrón, el ciclo de menús y análisis del aporte nutricional, establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social, la minuta de alimentos y sus documentos asociados: minuta patrón, el ciclo de menús y análisis del aporte nutricional, establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social, teniendo en cuenta las recomendaciones nutricionales del profesional asignado al Jardín Infantil?	**SAT**
A.	¿Mantiene disponible el ciclo de menús en un lugar visible para los padres y madres de familia, cuidadores y personal manipulador de alimentos?	SI
B.	¿Suministra los alimentos máximo cada 3 horas entre cada tiempo de comida?	SI
C.	¿Las profesionales y técnicas de atención a primera infancia, realizaron el acompañamiento y asistencia a las niñas y los niños durante los tiempos de alimentación?	SI
D.	¿ Entrega alimentos equivalentes a las onces, cuando los niños y las niñas deben retirarse de la unidad operativa, antes de este tiempo de comida?	SI

Verificación del peso servido y de las características organolépticas de las preparaciones suministradas												
Menú No.	**Grupo de edad: 3 A 5 años**		**Población: 42**						**Muestra: 5**			
Alimento o Preparación	**Porción g/ml**	**Tolerancia g/ml**	**Gramajes obtenidos**						**S***	**O***	**A***	**T****
PESCADO A LA PLANCHA	30G	30 - 33G	33	30	34	31	31		C	C	C	76°C
ARROZ BLANCO	50G	45-55G	50	50	46	48	50		C	C	C	72°C
ENSALADA DE ESPINACA, MANZANA Y CREMA DE LECHE	30G	27-33G	36	30	34	30	33		C	C	C	4.6°C
TAJADA DE PLATANO	26G	23,4 -28,6 G	26	36	34	27	26		C	C	C	66°C
SOPA DE FIDEOS	150CC	135 -165 CC	180	163	180	155	160		C	C	C	64°C
JUGO DE MORA	150CC	135-165 CC	160	148	162	152	150		C	C	C	4,5°C

Los datos de población y muestra están basados en el plan de muestreo simple (NTC-ISO 2859-1).
*Marcar C si es característico y NC para no característico, para S (sabor), O (olor) y A (aspecto)
**Registrar la temperatura de conservación de los alimentos (T), en grados centígrados.(conservación calientes => 60°C)
Para bebidas calientes tipo coladas debe asegurarse que el alimento se encuentre entre 40°C a 50°C para iniciar su distribución y consumo.

9.1.3.6 COMPROMISOS COMPONENTE TALENTO HUMANO

1 ¿Garantiza la vinculación de las y los colaboradores requeridos? (la contratación se realizará acorde con la matrícula de niñas y niños) **SAT**

PERFILES	ESTRUCTURA DE COSTOS	TH REQUERIDO (MATRICULADOS)	TH CONTRATADO	ASISTENTES	REMPLAZOS
Responsable del Servicio	1	1	1	1	NA
Profesionales en atención a la primera infancia	10	10	10	10	NA
Auxiliares de atención a la primera infancia	2	2	2	2	NA
Auxiliar de Servicios Generales	3	3	3	3	NA
Manipulador de Alimentos	3	3	3	3	NA
Auxiliar Administrativo	1	1	1	1	NA

1.1 ¿Garantiza la contratación del remplazo de las y los colaboradores que por fuerza mayor o caso fortuito durante dos (2) días hábiles de operación consecutivos no presten sus servicios en el Jardín Infantil, o de manera inmediata cuando se presente renuncia voluntaria.

SI [X] NO [ ]

2 ¿Cuenta con oficio de verificación de perfiles para las y los colaboradores contratados? **SAT**

3 ¿Garantiza la dedicación exclusiva de las y los colaboradores del Jardín Infantil en la jornada de atención definida, de acuerdo con lo establecido en el Anexo Técnico? **SAT**

4 ¿Se encuentra el servicio de vigilancia en el jardín infantil? **SAT**

SI [X] NO [ ]

SEGUIMIENTO A LA VERIFICACIÓN ANTERIOR

Subsanó las observaciones a mejorar, debido a que se evidencia los espacios de la institución en adecuadas condiciones de higiene además se evidenciaron espacios como la enfermería y el cuarto de material didáctico organizados.
Se evidenció la llave en adecuadas condiciones de higiene./ Se realizaron los arreglos exigidos por la autoridad sanitaria. De igual manera se realizaron los arreglos correspondientes a los guardaescobas.
Se colocó la tabla de colores en un lugar visible. / Los productos como carnes y huevos contaban con los rótulos de proveedor en adecuado estado. Los alimentos de servido en frio se encontraban en las temperaturas de conservación recomendadas 4.5°C
Se encontraban los alimentos requeridos para cumplir las necesidades del día.
Continúa la observación relacionada con la terminación de los arreglos de acuerdo con lo identificado en la autoevaluación.

OBSERVACIONES DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN

De acuerdo con lo descrito en el acta y las observaciones manifestadas durante la visita. Me comprometo a los arreglos correspondientes como, pintura en el looker, señalizaciones de todas las dependencias del Jardin y el arreglo en el equipo de congelación

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN

C1 Se realizó socialización del protocolo de medicamentos y formulas el 17 de enero de 2025.
4. C4. Realizados los arreglos solicitados por la autoridad sanitaria, realizaron solicitud de nueva visita para establecimiento educativo, con radicado 2391812025 del 16 de mayo de 2025.
C5c. se realizó el mantenimiento de los equipos de acuerdo con el cronograma de mantenimiento el día 22 de marzo de 2025, de los siguientes equipos: licuadora industrial, familiar, estufa, gramera, congelador, refrigerador, bascula, estufa y nevera de sala amaiga .
C5. Se evidenció que no han terminado de realizar los arreglos identificados en la autoevaluación como son; pintada de lockers y la señalización de espacios.
C6. P. ALIMENTOS:
1.2 "Se observan uniones redondeadas piso_pared en PVC con deterioro en su estructura en cocina. Pared frente a platero en cocina con desgaste de pintura. Se realizó mantenimiento de las uniones redondeadas del área de cocina y de la pared frente al platero.
1.4 “No cuentan con lavamanos de accionamiento manual en área de proceso, para el lavado de manos. su presión, no dan mantenimiento al grifo de platero en área de bodega.” El lavamanos existe, refieren que el día de la visita, como no tenían agua y es portátil, por lo tanto, las canecas se vaciaron y no las habían vuelto a llenar; para el día de esta verificación se estaba haciendo uso del lavamanos".
4.1 “Se observan alimentos refrigerados almacenados en nevera de congelación sin rotular”. Los alimentos que se encuentran hoy, fecha de la verificación en bodega, se encuentran con su respectivo rótulo.
5.5 “Se observa pared alta de platero con acumulación de grasa, parte alta de neveras con acumulación de polvo. Se evidenciaron paredes y equipos en adecuadas condiciones de higiene.
5.6 “listas de chequeo no acorde según lo evidenciado en el momento de la visita.” Listas de chequeo diligenciadas oportunamente y acorde.
C5. Se evidenció que al realizar de manera atenta la auto evaluación de establecimiento educativo, se presentaron espacios para su debido mantenimiento.
C7 Se realiza socialización del plan de saneamiento el día 17 de enero de 2025.
8. T. Se realizó cambio de fruta para el jugo de la minuta 19 que correspondía a lulo y se dio mora, cuentan con autorización del día 22 de mayo de 2025, con radicado JICLF22052025.

Esta visita generó requerimiento: SI ___ NO _x__

Subsanó la observación que generó el requerimiento.

Anexos: documentos y número de folios

1 planilla de asistencia del talento humano.
1 hoja adicional de observación.
1 acción de mejora inmediata

	Martha A. Villarreal M.
FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	**FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN**
NOMBRE: JENNFER TATIANA CALDERÓN PARRA	**NOMBRE: MARTHA ADRIANA VILLARREAL MÁSMELA**
N° DE IDENTIFICACIÓN : 1031130719	**N° DE IDENTIFICACIÓN : 52109956**
CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL SERIVICIO	**CARGO: APOYO A LA SUPERVISION**
	HORA DE FINALIZACIÓN: 4:50PM

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Distrital INTEGRACIÓN SOCIAL	**SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL**	Código
	SUPERVISIÓN JARDÍNES INFANTILES COFINANCIADOS	Versión
		Fecha
	FORMATO DE OBSERVACIONES	Página

No. CONVENIO	**NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL**	**FECHA DE LA VISITA**		
7627-2024	LA FLORIDA	22	5	2025

OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN

C9. ** realizado el día 28 de febrero de 2025, con el tema contaminación, fuentes y tipos en alimentos, 2 horas.
Se realizó el 21 de marzo del 2025, con el tema clasificación de los alimentos.
EL 2 DE MAYO de 2025, realizaron métodos de descongelación y conservación de alimentos.
Para el 23 de mayo tienen programado, El manipulador de alimentos y sus normas

10. Se evidencia que el congelador del área de almacenamiento de alimento se encuentra con daño, sin embargo los alimentos fueron almacenados en un congelador provisional, pero este no cumple con las características establecidas en el anexo técnico.

C12. Maximiliano Rueda Ruiz del nivel caminadores, refieren desde el 11 de septiembre se debe suspender la leche y derivados por diarrea intermitente va hasta nuevo control. PV C. asistió a cita médica el día 7 de abril y en la certificación indica que puede consumir lácteos. Presenta soporte en donde se levantó la restricción del día 7 de abril de 2025.
Elizabeth Hodson Sandoval , presentan historia clínica del 25 de septiembre de 2024, en donde indica modificación alimentaria y no dar sopas ni caldos, la nutricionista realizó la modificación 27 de septiembre de 2024. CAMINADORES C
Antonella López Peláez de sala materna, el día 28 de enero con certificado médico, por estabilización intestinal; requiere aumentar la ingesta de fibra en las comidas, evitar el consumo de pera, manzana, banano, guayaba, durazno y uvas, aumentar la ingesta de agua, evitar jugos tanto procesados como de caja, evitar paquetes y gaseosas. El día 19 de febrero la nutricionista local indica no ofrecer las frutas anteriormente indicadas y suministrar papaya, mango, granadilla u otra fruta disponible. Remplazar jugos por agua y fruta picada.
Hannah Adssa Reina Molina del nivel párvulos B, presentan certificado médico, en donde indican "favor no dar leche y productos derivados de la leche pues son generadores de alergia en la piel " la nutricionista de apoyo el día 19 de febrero realiza la respectiva modificación y los cambios por los que se pueden realizar.

RECOMENDACIONES
Se recomienda realizar los arreglos identificados en la autoevaluación relaciona con establecimiento educativo. (Pintura del lokers, señalización de espacios)
Se recomienda realizar el mantenimiento del equipo de congelación.

	Martha A. Villarreal M.
FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN
NOMBRE: JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA	NOMBRE: MARTHA ADRIANA VILLARREAL MÁSMELA
N° DE IDENTIFICACIÓN : 1.031130719	N° DE IDENTIFICACIÓN : 52.109.956
CARGO: PROFESIONAL RESPONSABLE DEL SERVICIO	CARGO: APOYO A LA SUPERVISION
	HORA DE FINALIZACIÓN: 4:50 PM

	SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL		Código
	MODALIDAD JARDINES INFANTILES COFINANCIADOS		Versión
	SEGUIMIENTO DE MEDIDAS CONTROL		Fecha
	ANEXO ACTA DE VISITA		Página 1 de 1

N	RADICADO SAL	RADICADO ENT	RESPUESTA		ESTADO	OBSERVACIONES
	No. y Fecha	No. y Fecha	SAT	NO SAT	Fecha solución	Acciones correctivas aplicadas por el Asociado ó Razón que justifica la respuesta no satisfactoria.
1	S2025072261 30 DE ABRIL DE 2025	I2025014825 9 DE MAYO DE 2025 ALCANCE E2025021725 DEL 12 DE MAYO DE 2025 CORREOS ELECTRONICOS	X		22 DE MAYO DE 2025	MOTIVO DEL REQUERIMIENTO Para el componente Salud y Nutrición en el Jardín Infantil Cofinanciado LA FLORIDA, se llevó a cabo visita el 4 de abril de 2025, en la cual se evidenció que no se habían atendido la totalidad de las exigencias registradas en el “Acta de inspección, vigilancia y control higiénico sanitaria a establecimientos educativos y universidades”, No. SB06N012107 del 4 de febrero de 2025, en la cual se concedió un plazo para cumplimiento por parte de la Secretaría Distrital de Salud de 30 días con fecha de vencimiento el 18 de marzo de 2025, quedando a la fecha pendiente por resolver el siguiente hallazgo: “4.2. Se Evidencia tapete con deterioro en aulas de pre jardín y exploradores ubicadas en el piso 2” 11. EXIGENCIAS” 11.1 Descripción de las exigencias (...) Realizar mantenimiento en piso en donde se observa tapete con aberturas en aulas de pre jardín y exploradores ubicados en el segundo piso. (...)” Es de mencionar que solo para algunas aberturas se instalaron “parches” sin embargo, estos no se encuentran en adecuado estado (despegados en las bordes y sucios), adicionalmente, no permiten fácil limpieza y desinfección de la superficie. ACCIONES CORRECTIVAS: Asoben da cumplimiento en los términos que fue aplicado el requerimiento, retirando tapetes de caucho deteriorados en los salones de prejardines y exploradores del segundo piso, adicionalmente atendiendo las observaciones de ambientes educativos y protectores se realiza el cambio de tapetes en salón de párvulos A ubicado en el primer piso todos fueron reemplazados por cerámica antideslizante igualmente se hizo mantenimiento en las medias cañas de los salones de caminadores y las observaciones registradas en el acta de inspección de vigilancia y control higiénico sanitario a establecimiento educativo y universidades número SB06N012107 del 4 de febrero del 2025 subsanando las exigencias registradas. VISITA DE VERIFICACION: En visita de verificación realizada el 22 de mayo de 2025, se constató la ejecución de trabajos de mantenimiento en los pisos de los niveles de prejardín y del salón de exploradores (tres salones en total), relacionados con el reemplazo del tapete plástico por baldosas elaboradas en un material de fácil limpieza y desinfección. Es importante señalar que, con esta acción correctiva, se subsanan en su totalidad los requerimientos establecidos en el acta del establecimiento educativo SB06N012107, con fecha del 4 de febrero de 2025. Adicionalmente, se verificó que, en el salón de caminadores, ubicado en el primer piso, se realizó el cambio del tapete por baldosas. En virtud de lo anterior, se procede al cierre del requerimiento con radicado S2025072261 del 30 de abril de 2025.

FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VISITA	FIRMA PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISIÓN
NOMBRE JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA	NOMBRE: MARTHA ADRIANA VILLARREAL MÁSMELA
CÉDULA DE CIUDADANÍA 1031130719	CÉDULA DE CIUDA 52109956
CARGO PROFESIOANLO RESPONSABLE DEL SERVICIO	CARGO APOYO A LA SUPERVISIÓN

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL** **SUPERVISIÓN JARDÍNES INFANTILES COFINANCIADOS** **FORMATO ACCIÓN DE MEJORA INMEDIATA**	Código: Versión: Fecha: Página: 1 de 1

CONVENIO: 7627-2024	**ZONA Y OPCIÓN:**	**ZONA 1 Y OPCIÓN: 2**	
FECHA DE LA VISITA:mayo 22 de 2025			
ASOCIADO: AsociaciÓn Benefactora de Niños (ASOBEN)	**JARDÍN INFANTIL:**	**LA FLORIDA**	
RESPONSABLE DE LA UNIDAD OPERATIVA: Jennifer Tatiana Calderon Parra			

NUMERO DE	COMPONENTE	OBLIGACIÓN A MEJORAR	OBSERVACIÓN DETECTADA	ACTIVIDADES A IMPLEMENTAR POR EL ASOCIADO PARA SUBSANAR LA OBLIGACIÓN	FECHA PARA LA IMPLEMENTACIÓN	FECHA DE VERIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO
5	SALUD Y NUTRICION	Realizar Autoevaluación de las Condiciones Sanitarias de cada jardín infantil de manera semestral, de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente, definiendo e implementando acciones sobre los incumplimientos y realizando seguimiento periódico para subsanarlos, en el marco de las orientaciones de los Estándares de Calidad para La Educación Inicial del Servicio Jardines Infantiles Públicos y Privados del Distrito Capital.	*Durante la visita de verificación con el instrumento 1, se evidenció que aún está pendiente el cumplimiento de dos de las observaciones identificadas en la autoevaluación realizada a establecimiento educativo, como son:* *la pintura de los locker de las señoras de cocina que se encuentran con oxido y la señalización de los diferentes espacios de la institución (cocina, oficina, baños, bodega, entre otros).*	Realizar labores de mantenimiento relacionadas con la pintura de los lockers. Asimismo, colocar la señalización correspondiente para la adecuada identificación de los espacios	Plazo maximo para realizar el mantenimiento de: 1, pintura de locker. 2. Señalización de espacios 27 de mayo de 2025.	*Próxima visita del componente salud y nutrición, realizada por el profesional de apoyo a la supervisión.*
10	SALUD Y NUTRICION	Contar con equipos, utensilios y menaje de acuerdo con la cobertura, en adecuado estado de funcionamiento, según lo establecido en los Estándares de Calidad para La Educación Inicial del Servicio Jardines Infantiles Públicos y Privados del Distrito Capital y en el Anexo técnico.	*En la visita de verificación se evidenció que el equipo de congelación se encuentra en mal estado de funcionamiento.* *Para el almacenamiento de los alimentos dispusieron de un congelador provisional, el cual no cumple con las características establecidas en el anexo técnico.*	Se solicita realizar el mantenimiento del equipo de congelación que presentó daño, para poder almacenar correctamente los alimentos.	Plazo maximo para realizar el mantenimiento de: 1, equipo de congelación 27 de mayo de 2025.	*Próxima visita del componente salud y nutrición, realizada por el profesional de apoyo a la supervisión.*

FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VISITA:	FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VISITA: Martha A. Villarreal M.
NOMBRE Jennifer Tatiana Calderon Parra	NOMBRE MARTHA ADRIANA VILLARREAL MÁSMELA
N° DE IDENTIFICACIÓN :	N° DE IDENTIFICACIÓN : 52109956
CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO	CARGO: APOYO A LA SUPERVISIÓN

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PLANILLA DE TALENTO HUMANO

JARDÍN INFANTIL: La Florida **CONTRATO:** 7627 - 2024 **FECHA:** Mayo 22/2025.

Profesional responsable de servicio	Profesional en atención a la primera infancia	Auxiliar en atención a la primera infancia	Auxiliar administrativo	Auxiliar servicios generales	Manipulador de alimentos	Total
1	10	2	1	3	3	20

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	PERFIL	TELEFONO	FIRMA
1	Jennifer Carolina Pinto	1031.130719.	Profesional Responsable del Servicio.	Lic. Pedagogia Infantil	3113283573	
2	Elsa Adriana Vasquez	39546329	Profesional atención a la primera infancia	Técnica Profesional	3209624782	
3	Yuranys Dominguez Ibarra	1.026.249.022	Profesional en Atención a la primera infancia	Lic. Educación Infantil	3005796745	
4	Francy Juliethh Bejarano	52897388	Prof atención a la primera infancia	Lic edu. preescolar	3106775010	
5	Erika Daniela Rodriguez	1233690214	Prof atención a la primera infancia	Lic. educación infantil	3229029553	
6	ASTRID JULIANA RUIZ RODRIGUEZ	1049618427	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	LIC. EDUCACIÓN INFANTIL	3106093609	
7	Ana Lucia Cano Ocampo	52896809	Prof atención a la primera infancia	Lic edu preescolar	3138852081	
8	Ruth Gracie Ortiz O.	51834484	Profesional en atención a la primera infancia	Lic. ed. preescolar	3007035681	
9	Dilce Mireya Alba	1033738933	Prof de atención a la primera infancia	Lic pedagogia infantil	3228815629	
10	Liliana Cantor Bejarano	1023939776	Prof en atención de la primera infancia	Lic pedagogía infantil	3058806829	
11	Maria Eugenia Perez P	51990215	Prof de atención a la Primera Infancia	Lic Educ Pre-esc	3213860033	
12	Wendy Johanna Parra Murillo	1014249015	Auxiliar en atención a la primera infancia	Lic Pedagogia Infantil	3203859869	
13	ALEJANDRA MILENA CERRATO	52917473	Auxiliar en atención a la primera infancia	ESTUDIANTE ULTIMO SEMESTRE	3186704909	
14	Lina Salinas	1019605453	Aux Administrativa	Prof. Financiera	3204621519	
15	Deky Quiñones Mora	49658990	Aux servicios G	Bachiller	3123898346	
16	Noyelis. Mejia	1193581137	Aux. Servicios. G	Bachiller	3108698323	
17	Leyla Yazmin Mejia	28866406	Aux servicios G	Bachiller	3212603342	
18	Neira Ramirez M.	1237441094	M. Alimentos	Bachiller	3108520048	
19	Nubia Ojeda M	51836069	M. Alimentos	Bachiller	3204607367	
20	Monica Castillo O	1047993423	M. Alimentos	Tecnico	3133353193	
21						
22						
23						
24						

Powered by CamScanner