ACTA N°

FECHA: Bogotá, 26 de Noviembre 2025

HORA: 8:00 am A 9:00 am

LUGAR: JI Cofinanciado FANA

ASISTENTES:
Maestras y Auxiliares pedagógicas JI Cofinanciado FANA.
Francia Rodríguez – Responsable JI Cofinanciado FANA.
Karen Johanna Solano S – Nutricionista SDIS Infancia, Apoyo JI Cofinanciado FANA.

DESARROLLO:

1. Sensibilización en Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM), Momentos de alimentación.
2. Socialización circular: Orientaciones operativas y técnicas para la prestación del servicio de Jardines y sus modalidades.
3. Alimentación perceptiva – Protocolo Alimentación infantil saludable

Se inicia la capacitación con la definición de las buenas prácticas de manufacturas BPM, que es un manipulador de alimentos, con la finalidad de mostrar a las profesionales en primera infancia y auxiliares pedagógicas la importancia del momento de alimentación de los niños y niñas como un momento pedagógico más y las practicas adecuadas por parte de ellas, no solo en el suministro, sino también en el momento del consumo, trato y ambiente.

Dentro de las temáticas de los protocolos, de igual manera se realizó la primera sensibilización en buenas prácticas de manufacturas (BPM), con respecto a las orientaciones operativas y técnicas para los jardines infantiles, especialmente en lo relacionado al punto **6: Suministro de alimentos y practicas higiénicas en el momento de la alimentación.**

6. Suministro de alimentos y prácticas higiénicas en el momento de alimentación

En el marco de la prestación del servicio en jardines infantiles diurnos, nocturnos, Casas de Pensamiento Intercultural y Espacios Rurales, y conforme a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, es fundamental recordar que todas las actividades relacionadas con la preparación, manipulación y suministro de alimentos destinados exclusivamente para las niñas y niños participantes, deben cumplir con los requisitos sanitarios vigentes. Es preciso recordar que el propósito de esta resolución es proteger la vida y la salud de las personas, especialmente de

niñas, niños y adolescentes que son los consumidores de los alimentos, garantizando su inocuidad en todo momento.

En su artículo 3, la norma define conceptos clave que orientan nuestra labor como es: **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** principios básicos de higiene en la manipulación, preparación, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano.

Higiene de los Alimentos: condiciones y medidas necesarias para asegurar la aptitud sanitaria de los alimentos en todas las etapas de su manejo.

Inocuidad de los Alimentos: garantía de que los alimentos no causarán daño al ser preparados y consumidos adecuadamente.

Teniendo en cuenta que los equipos profesionales y auxiliares de atención a la primera infancia brindan asistencia alimentaria a niñas y niños, incluyendo acciones como el "cuchareo" o el acompañamiento durante el consumo de estos en los espacios dispuestos para alimentación, es indispensable observar y aplicar las siguientes indicaciones:

- Mantener prácticas higiénicas adecuadas, que incluyen el **lavado correcto de manos**, **uñas cortas**, preferiblemente **sin esmalte**, y sin uso de **joyas o accesorios** durante la atención. La recomendación sobre las uñas cortas aplican también para otras rutinas como el **cambio de pañal**, en prevención de accidentes, infecciones o acumulación de residuos bajo las uñas.
- Utilizar **elementos de protección personal** como **gorro o cubre cabello** y **tapabocas**, especialmente si se presentan síntomas de enfermedades respiratorias.

Estas indicaciones deben ser cumplidas por todo el equipo de trabajo en coherencia con su función y en los casos que aplique con el objeto contractual de las personas que participan en actividades relacionadas con la alimentación infantil, respetando las disposiciones sanitarias que rigen esta labor.

Sobre la cualificación en Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos
En relación con el proceso de formación en Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos, se aclara que este se desarrollará como un proceso de **sensibilización**, liderado por el profesional en nutrición correspondiente a cada unidad operativa, de acuerdo con las orientaciones vigentes. Este proceso no implicará una duración fija de 10 horas, sino que se ajustará a las particularidades y condiciones del contexto

operativo.

Restricción en la entrega de alimentos
Por ningún motivo, y salvo en los casos **de paquetes alimentarios de contingencia**, **jornada liberada** o **jornada pedagógica**, está permitida la entrega de alimentos para consumo fuera de la unidad operativa. Esta medida busca asegurar el control sanitario y la adecuada conservación de los alimentos destinados a las niñas y los niños.

En cuanto a la alimentación perceptiva, se explica la definición como: hace parte de la crianza perceptiva e involucra reciprocidad entre la niña o el niño y la persona que lo alimenta. Por lo que se trabaja parte del protocolo de Promoción de Alimentación Saludable, específicamente en:

Este protocolo está dirigido al talento humano que brinda atención integral a las niñas y niños en los jardines infantiles públicos, privados y casas de pensamiento intercultural, contiene orientaciones para la promoción e implementación de la alimentación infantil saludable con niñas, niños, madres, padres y cuidadores, tanto en el que se come, como en el cómo deben generarse espacios adecuados para el consumo de los alimentos, relacionados con el buen trato y la posibilidad de que sea un espacio potenciador del desarrollo de las niñas y los niños; contribuyendo de esta manera a la garantía del derecho a la alimentación de las niñas y los niños. Por lo anterior, el talento humano de los jardines infantiles, públicos, privados y casas de pensamiento intercultural deberá conocer, comprender y aplicar la información que contiene este protocolo en la prestación del servicio a las niñas y los niños y promover dicha práctica con las familias en el marco del proceso de fortalecimiento del rol de cuidadores.

La relación de las personas con los alimentos inicia desde la gestación y acompaña cada una de las etapas de la vida, de tal manera que es fundamental que ésta práctica sea saludable, nutritiva y permita potenciar las capacidades de las niñas y los niños; a su vez, se debe favorecer una relación sana con los alimentos, reconociendo que esta debe trascender no sólo de aportar la energía y nutrientes necesarios para el crecimiento y desarrollo físico, sino también a la concepción de la alimentación como un acto social, la cual permite entender que el consumo de alimentos debe darse en espacios cálidos, amigables, tranquilos y con cuidadores sensibles a los intereses de cada niña y niño.

La Secretaría Distrital de Integración Social, con el propósito de contribuir a la garantía de los derechos a la alimentación y nutrición de las niñas y los niños y de promover una mirada diferente en el talento humano, familias y cuidadores sobre lo que implica la alimentación, elaboró la presente guía, la cual orienta al talento humano de los servicios sociales que prestan atención a la primera infancia, sobre la importancia de la alimentación, el cómo brindar una alimentación adecuada en esta etapa, teniendo en cuenta la cantidad y la calidad de los alimentos ofrecidos, además de la forma de relacionarse entre el adulto cuidador, la niña, el

niño y el alimento, reconociendo su trascendencia en el crecimiento y desarrollo de las niñas y los niños, la salud, la rentabilidad social y la construcción de prácticas protectoras. OPS. Principios de Orientación para la Alimentación Complementaria del Niño Amamantado. 2003

Practicar la Alimentación perceptiva

Los dos primeros años de vida representan una ventana de oportunidad para que los lactantes menores y mayores en rápido desarrollo, aprendan a aceptar y adquirir el gusto por alimentos saludables y establezcan patrones de alimentación a largo plazo, que puedan prevenir el inicio de la obesidad, entre otras enfermedades crónicas y problemas de salud bucal. Debido a que las niñas y los niños no tienen la capacidad de verbalizar sus necesidades alimentarias y psicoemocionales, las y los cuidadores deben aprender a entender cómo se comunican las niñas y los niños a partir de diferentes conductas; lo anterior es lo que se conoce como alimentación perceptiva. Engle y col., 2000, Pelto y col., 2002.

La alimentación de las niñas y los niños es un componente clave de su crianza, que implica mucho más que ofrecer comida. Lo anterior, requiere que las y los cuidadores decidan qué tipos de alimentos están disponibles para las niñas y los niños, la cantidad de comida que se sirve, la frecuencia con la que se ofrecen los alimentos y el tipo y tamaño de utensilios utilizados para comer. Por otra parte, las niñas y los cuidadores influyen también en el ambiente al momento de comer, cuándo y dónde se ofrece la comida, actuando como modelos a seguir que las niñas y los niños aprenden a imitar al interactuar con ellas y ellos; es por ello por lo que los momentos de alimentación deben ser agradables y llenos de interacciones verbales y no verbales entre la niña o niño y cuidador.

La alimentación perceptiva, que genera una interacción adecuada y positiva entre los cuidadores y la niña o el niño durante el tiempo de comida, es necesaria para que las niñas y los niños adquieran el gusto por alimentos y bebidas saludables sin presión indebida. De tal manera que el entorno social y el ambiente que rodea la alimentación, pueden facilitar o evitar la familiarización de la niña o el niño con alimentos saludables. Las conductas de alimentación de las familias y/o cuidadores desempeñan un papel clave en la formación de preferencias alimentarias en las niñas y los niños, por lo cual la alimentación perceptiva, es una dimensión clave de la crianza, necesaria para desarrollar hábitos saludables desde la infancia, como se planteó previamente.
Existe un reconocimiento creciente que la alimentación complementaria óptima está relacionada no sólo con el qué se come, sino también con el cómo, cuándo, dónde y quién alimenta a la niña o el niño (Pelto y col., 2002).

Las siguientes son orientaciones en la implementación de una alimentación perceptiva para las familias y/o cuidadores de niñas y niños:

- Alimentar a los lactantes directamente y asistir a las niñas y los niños mayores cuando comen por sí solos, respondiendo a sus signos de hambre y satisfacción.
- Alimentar despacio y pacientemente y animar a las niñas y niños a comer, pero sin forzarlos. Brindar los alimentos a la fuerza implica maltrato físico y/o emocional.
- Si las niñas y los niños rechazan varios alimentos, experimentar con diversas combinaciones, sabores, texturas y métodos para animarlos a comer.
- Minimizar las distracciones durante las horas de comida si la niña o el niño pierde interés rápidamente.
- Hay que recordar que los momentos de comer son periodos de aprendizaje y amor.
- Hablar con las niñas y los niños y mantener el contacto visual.
- Evitar comparar a las niñas y los niños con otros, reconociendo que cada uno es valioso en la diferencia.
- Responder a las necesidades de alimentación de la niña o el niño de una manera pronta, emocionalmente positiva y apropiada para el desarrollo.
- También es importante que los cuidadores comprendan que las niñas y los niños tienen una capacidad gástrica limitada, y por lo tanto requieren ser alimentados con porciones de tamaño apropiado a su edad y etapa de desarrollo, de allí la importancia del uso de recipientes y utensilios apropiados para el momento del desarrollo, suministrados por el cuidador.

Diagrama de flujo 1. Pasos claves de una alimentación perceptiva.



Fuente: Adaptado de la Guía de alimentación para niñas y niños menores de dos años: Un enfoque de crianza perceptiva, 2017.

Diagrama de flujo 2. Principios claves de una alimentación perceptiva.



Fuente: Adaptado de la Guía de alimentación para niñas y niños menores de dos años: Un enfoque de crianza perceptiva, 2017.

En los diagramas de flujo 1 y 2 se muestran los pasos para una alimentación perceptiva, indicando el proceso que implica reciprocidad entre la niña o el niño y su cuidador durante la alimentación.
La alimentación perceptiva se basa en el siguiente proceso de cuatro pasos:

1. La niña o el niño indica que quiere comer a través de acciones motoras, expresiones faciales o sonoras.
2. El cuidador reconoce las señales y responde con rapidez en una forma de apoyo emocional, dependiendo de la señal y etapa del desarrollo.
3. La niña o el niño experimenta una respuesta previsible a las señales (es decir, le tranquiliza que el cuidador entiende cuándo necesita ser alimentado).[1]
4. De igual manera, el cuidador debe reconocer adecuadamente las señales de saciedad de la niña o el niño y responder a ellas.

Por lo tanto, la alimentación perceptiva hace énfasis en la importancia de que las y los cuidadores decidan cuándo empezar y cuándo dejar de alimentar a las niñas o niños, con base en sus señales de hambre y saciedad.

El entorno de la niña y el niño es un aspecto primordial en la alimentación debido a que puede afectar su disposición para comer. Actualmente, se reconoce que la alimentación complementaria óptima depende no solo de qué alimentos se le ofrece a la niña o el niño en sus comidas, sino también influye su entorno, por lo tanto, es necesario considerar que, durante el primer año de vida, la búsqueda de alimentos obedece a la sensación de hambre y para expresarlo, las niñas y los niños utilizan el llanto, cuya satisfacción inmediata les da la certeza que son amados, reforzando así su confianza básica y la construcción de su autoestima.

[1] Bentley y Wasserman (2011) y DiSantis et al.78 (2011)

Es preciso comprender que la alimentación complementaria es una transición a través de la cual las niñas y los niños, pasan de consumir un único alimento (en condiciones ideales la leche materna), al consumo de alimentos con distintos sabores, olores, consistencias y texturas. Al introducir nuevos alimentos, puede haber un rechazo inicial, por lo que es necesario que las niñas y los niños prueben los alimentos una y otra vez y en distintas preparaciones para generar aceptación y agrado. De esta manera, se puede aumentar de forma progresiva la variedad de alimentos y de sabores ofrecidos.

"Las familias y cuidadores tienen una participación importante en el desarrollo de las habilidades de alimentación de las niñas y los niños a través de la selección de alimentos que les ofrecen, así como la forma y cantidad en que se presentan. Una forma eficaz de introducir un nuevo alimento es por "imitación o modelaje": si las niñas y los niños ven a su padre, madre o hermanos disfrutar de un alimento, estarán más interesados en probarlo"[2]

4.1.4. Practicar Adecuadas Condiciones de Higiene y Manipulación de los Alimentos Complementarios.

Se deben implementar buenas prácticas de higiene y manejo adecuado de los alimentos y utensilios, para ello, las personas que se encargan de la alimentación de las niñas y niños deberán tener presentes las siguientes recomendaciones:

- Lavado de manos por parte del personal tanto el que prepara como el que ofrece los alimentos, al igual que de las niñas y los niños antes del consumo.
- Usar utensilios limpios para preparar y servir los alimentos.
- Almacenamiento de los alimentos de forma segura y servirlos inmediatamente después de su preparación.
- Los alimentos deben brindarse en taza, pocillo, vaso o con cuchara. No utilizar biberón para brindar los alimentos, dado que con su uso se aumenta el riesgo de enfermedades infecciosas, caries dental, mal posicionamiento dental y dificultades en el habla.

Para cerrar, se hacen las recomendaciones frente a la importancia del lavado de manos, el no uso de joyas, uñas cortas y en lo posible sin esmalte y el utilizar correctamente el gorro y tapabocas al momento del suministro de alimentos de los niños y niñas, dando cumplimiento a la normatividad vigente y evitando los diferentes tipos de contaminación. Igualmente, la importancia del consumo completo de todos los grupos de alimentos en la alimentación del jardín y la importancia del efecto en el estado nutricional y de salud en los usuarios. Se

refuerzan temas de contagios, microrganismos y manejo de la inocuidad entre otros.

Se resuelven dudas y se invita a trabajar el proceso de alimentación de los niños y niñas como un momento pedagógico más con paciencia e involucrando a las familias.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Francia Rodriguez	Responsable	JI Cofinanciado FANA	
Karen Solano	Nutricionista	SDIS Infancia	

Se anexa listado con las firmas de las maestras y auxiliares del JI Cofinanciado FANA.

Elaboró: Karen Johanna Solano S – Nutricionista SDIS Infancia SLIS Suba

Karen

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 2 Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024 Página: 1 de 1

1. Tema: TOMA SENSIBILIZACIÓN SW PAPA Y MOMENTOS OBLIGATORIOS 2. Lugar o Localidad o Sede J.I. COFINANCIADO FONA 3. Fecha y hora: 26 NOVIEMBRE 2025

4. Nombre responsable: KAREN J. SOLANO SOLORZA 5. Dependencia responsable: NUTRICIONISTA SDIS

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Francia Rodriguez S	CC	39532600	J. Fana	Resp Jardin	contratista	Jardinsdfondoconfana.org	3185226319	Francia Rodriguez S
2	Claudia Tinjaca	CC	53065101	J. fana	Profesional API	Contratista	cetcmsm22@hotmail.com	3115438926	
3	Maria camila Bustamante	CC	1001089332	J. Fana	Auxiliar API	Contratista	camibus98@gmail.com	3136352487	
4	Lucy Yohana Céspedes	CC	52963296	J Fana	Profesional API	Contratista	Justinluzphoto.	3132167397	
5	Ruby Neva Triana	CC	52182803	J. I FANA	Profesional API	Contratista	rubmenta@hotmail.com	3125283321	
6	Raquel Pedraza	CC	1026230301	JI Fana	Profesional API	Contratista	raquelpedraza93@gmail.com	323 4107713	
7	Diana P Muñoz	CC	53025490	J FANA	Profesional	Contratista	diana.116@hotmail.com	3057572446	
8	Yohana Torres Pardo	CC	53160711	JI Fana	Auxiliar API	Contratista	Ximenitatp2008@hotmail.com	3208100983	Yohana Torres
9	Jaqueline Ramirez	CC	53080063	JI Fana	Profesional API	Contratista	ramirezjaqueline0814@gmail.com	3014179975	Jaqueline R.
10	Kelly Paola Acero	CC	52311379	JI Fana	Profesional API	Contratista	kellyaceroa@hotmail.com	3106783827	
11	Sandra M. Sanchez	CC	52801569	J.I Fana	Auxiliar	Contratista	sanchezcadenas milena@hotmail.com	3057641541	
12	Martha Isabel Rodriguez	CC	1020724385	J.I. Fana	Profesional API	Contratista	marthalodriguez22@gmail.com	3156760020	
13	Sandra Torres G	C.C	1005063542	J I Fana	Auxiliar	Contratista	sandritgonzalez93@gmail.com	3102987545	
14	Jirpo Hoargven	C.C	1076351059	JI Fana	Profesional API	Contratista	lurpoi15@hotmail.com	3009605637	
15	Milena Toloza C.	CC.	52070676	J.I. fana	profesional	Contratista	el.tesoro.del.saber123abc@gmail.com	3124321462.	
16	Lady chaparro	CC	1019014900	J.I. Fana	Profesional API	Contratista	ladychaparro44@gmail	3012191760	
17	Monica Mendiceloo	CC	35.051.650	J.I fana	Profesional API 2	Contratista	Monica.n.santi@gmail.com	3118390983	
18	Libia Jimena Ramirez	CC	52283911	J.I fana	Profesional AIPI	Contratista	Jimenaramirez1623@hotmail.com	3164339153	
19	Sandra Milena Garcia	CC	1020802958	J I Fana	Profesional API	Contratista	lic.sandragarcia.0295@gmail.com	3124309166	Sandra G
20	INGRID CEPEDA R	CC	39732950	J. I FANA	Profesional API	CONTRATISTA	ingrid.cepedar.67@gmail.com	3178245987	INGRID CEPEDA

Tratamiento de datos personales:"En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo