ACTA DE SOCIALIZACIÓN – ENFERMEDADES DERIVADAS POR ALIMENTOS

FECHA: Bogotá, 15 de noviembre de 2025

HORA: 02:00 p.m. – 03:00 p.m.

LUGAR: Jardín Infantil Cofinanciado Antón Pirulero

TEMA: Prevención de enfermedades derivadas por alimentos y fortalecimiento de las buenas prácticas en el servicio de alimentación.

ASISTENTES:

Profesionales en atención a la primera infancia y Auxiliares pedagógicas

ORDEN DEL DÍA

1. Contextualización del tema.
2. Identificación de riesgos y enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).
3. Revisión de protocolos de manipulación, almacenamiento y control higiénico.
4. Responsabilidades del personal de servicios alimentarios.
5. Cierre.

DESARROLLO

1. CONTEXTUALIZACIÓN

Se inició la sesión realizando una indagación sobre los conocimientos previos del equipo de servicios alimentarios frente a las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Se explicó que estas enfermedades se originan por la ingesta de alimentos o bebidas contaminadas con microorganismos, toxinas o agentes físicos y químicos, los cuales pueden provocar afectaciones gastrointestinales, deshidratación o enfermedades severas, especialmente en población de primera infancia.

Se contextualizó sobre la responsabilidad que tiene la Secretaría Distrital de Integración Social y los jardines infantiles en prevenir dichas enfermedades, garantizando condiciones óptimas de higiene, correcta manipulación de alimentos y cumplimiento estricto de las normas sanitarias vigentes.

Powered by CamScanner

También se resaltó que, debido a la vulnerabilidad de los niños y niñas entre 6 meses y 5 años, es fundamental reforzar las prácticas seguras en cada etapa del proceso: recepción, almacenamiento, pre alistamiento, preparación, distribución y disposición de residuos.

2. IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS Y ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA)

Se realizó una explicación detallada sobre las ETA más comunes y sus factores asociados:

- **Salmonelosis**: causada por contaminación cruzada en alimentos crudos, especialmente pollo y huevo.
- **E.coli**: asociada a mala higiene en manos, utensilios o superficies.
- **Gastroenteritis viral**: transmitida por falta de lavado adecuado de manos.
- **Intoxicaciones por alimentos en mal estado**: ocasionadas por temperaturas inadecuadas durante el almacenamiento o por ruptura de la cadena de frío.
- **Alergias alimentarias**: derivadas del contacto cruzado o de errores en la entrega de preparaciones.

Se enfatizó en la importancia de reconocer síntomas frecuentes como diarrea, vómito, fiebre y dolor abdominal, y de reportarlos de inmediato para activar la ruta de atención en salud.

3. REVISIÓN DE PROTOCOLOS DE MANIPULACIÓN, ALMACENAMIENTO Y CONTROL HIGIÉNICO

Se revisaron los puntos clave establecidos para prevenir enfermedades derivadas por alimentos:

- **Higiene personal estricta**:
  - Lavado de manos según técnica institucional antes, durante y después de manipular alimentos.
  - Uso adecuado de uniforme completo, cabello recogido, uñas cortas y sin accesorios.
- **Control de la cadena de frío**:
  - Verificación de temperaturas en el momento del recibido.
  - Registro en formatos de control.
  - Almacenamiento inmediato según características del alimento.
- **Manejo de alimentos crudos y cocidos**:
  - Mantener áreas separadas para evitar contaminación cruzada.
  - Limpieza y desinfección permanente de utensilios y superficies.

Powered by CamScanner

- **Temperaturas de conservación**:
  - Fríos: 0 °C a 4 °C.
  - Calientes: mínimo 65 °C.
- **Revisiones periódicas**:
  - Fechas de vencimiento.
  - Estado organoléptico de cada alimento.
  - Condiciones de empaques y envases.
- **Uso de agua potable y utensilios limpios** en todas las etapas del proceso.

Se recalca la obligación de registrar cualquier anomalía en los formatos establecidos y reportar al equipo profesional para seguimiento y acciones correctivas.

4. RESPONSABILIDADES DEL PERSONAL DE SERVICIOS ALIMENTARIOS

Se socializaron las responsabilidades específicas del personal:

- Cumplir estrictamente los protocolos de manipulación segura.
- Mantener en óptimas condiciones las áreas de trabajo.
- Informar oportunamente sobre alimentos que no cumplan los estándares de calidad.
- Registrar temperaturas, observaciones y controles de inocuidad.
- Evitar prácticas que aumenten riesgos sanitarios (uso de celulares, consumo de alimentos en el área, uso de joyas, etc.).
- Reportar inmediatamente cualquier malestar de salud personal que pueda comprometer el proceso alimentario.

Durante este espacio se resolvieron dudas sobre el manejo de alimentos con riesgo, el control de residuos, la rotación PEPS (primero en entrar, primero en salir) y las acciones ante un posible brote.

5. CIERRE

Se finalizó la socialización resaltando la importancia del compromiso individual y colectivo en el manejo adecuado de alimentos y la prevención de enfermedades en los niños y niñas del jardín infantil.

Se invitó al personal a continuar fortaleciendo sus prácticas higiénico-sanitarias, a estar atentos a cualquier señal de riesgo y a mantener un trabajo articulado con el equipo pedagógico y administrativo para garantizar un servicio seguro y de calidad.

Powered by CamScanner

En constancia de lo anterior firman:

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO O TIPO DE VINCULACIÓN	DEPENDENCIA	FIRMA
ZAIDA CUERVO	Responsable	JIC Antón Pirulero	
Paola Cely	Profesional en atención a la primera infancia	JIC Antón Pirulero	
Maria Fernanda Villamil	Profesional en atención a la primera infancia	JIC Antón Pirulero	
Diana Gómez	Profesional en atención a la primera infancia	JIC Antón Pirulero	
Viviana Forero	Profesional en atención a la primera infancia	JIC Antón Pirulero	
Jennifer Perez	Profesional en atención a la primera infancia	JIC Antón Pirulero	
Luisa Ortiz	Profesional en atención a la primera infancia	JIC Antón Pirulero	
Lorena Montañez	Profesional en atención a la primera infancia	JIC Antón Pirulero	
Viviana Jaramillo	Profesional en atención a la primera infancia	JIC Antón Pirulero	
Sharon Caicedo	Auxiliar pedagógica	JIC Antón Pirulero	
Gloria Uriza	Auxiliar Pedagógica	JIC Antón Pirulero	

Elaboró: Anggie Cárdenas



Powered by CamScanner