ACTA N°

FECHA: Bogotá, 04 de diciembre de 2025.

HORA: 8 am a 9 am

LUGAR: Jardín infantil Diurno Cofinanciado Caracoli

TEMA: cualificación en manipulación de alimentos

ASISTENTES: Listado de asistencia

ORDEN DEL DÍA

1. Bienvenida y presentación del objetivo de la jornada.
2. Presentación de normas básicas de higiene
3. Control de calidad, clasificación y conservación de los alimentos
4. Buenas prácticas en la preparación y el servicio de alimentos
5. Lineamientos institucionales y responsabilidades del personal
6. Espacio de análisis, preguntas y resolución de inquietudes

OBJETIVO

Fortalecer los conocimientos, competencias y buenas prácticas del talento humano en relación con la manipulación higiénica, segura y responsable de los alimentos, garantizando condiciones adecuadas de nutrición, salud y bienestar para los niños y niñas del jardín infantil.

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Se dio inicio con una bienvenida general, resaltando la importancia de fortalecer las prácticas de manipulación de alimentos dentro de los entornos educativos. Se contextualizó el

Powered by CamScanner

impacto que tiene la higiene alimentaria en la salud de los niños y niñas, enfatizando la corresponsabilidad institucional en el cumplimiento de estándares normativos.

Presentación de normas básicas de higiene

Se desarrolló una explicación detallada sobre la importancia del lavado de manos, su frecuencia, técnica adecuada y momentos críticos de aplicación. Se reforzó el uso correcto de cofias, guantes, tapabocas, delantales y la necesidad de mantener uñas cortas y sin esmalte. Además, se explicaron los procedimientos de desinfección de utensilios, superficies y áreas de preparación, junto con los productos permitidos para tal fin.

Control de calidad, clasificación y conservación de los alimentos

Se socializaron los lineamientos para garantizar la calidad de los alimentos desde su recepción hasta su consumo. Se revisaron aspectos como la temperatura de conservación, la separación entre alimentos crudos y cocidos, la revisión de fechas de vencimiento, la rotación de inventarios y los riesgos de contaminación cruzada. El talento humano participó compartiendo situaciones reales ocurridas en el jardín, permitiendo analizar formas correctas de actuar.

Buenas prácticas en la preparación y el servicio de alimentos

Se revisaron procedimientos esenciales como el lavado previo de frutas y verduras, el correcto porcinamente, el manejo de utensilios exclusivos para cada tipo de alimento y el seguimiento de rutas internas para el transporte de comida hacia las aulas. Se enfatizó en la importancia del uso de recipientes limpios y cerrados, así como el respeto por los tiempos de exposición a temperatura ambiente.

Lineamientos institucionales y responsabilidades del personal

Se expusieron las funciones específicas de cada integrante del equipo respecto al manejo de alimentos, destacando el compromiso con la vigilancia permanente de las condiciones higiénicas del entorno. Se revisó el protocolo interno para reportar cualquier anomalía o riesgo, y se recordó la obligatoriedad del autocuidado como parte de las responsabilidades laborales.

Espacio de análisis, preguntas y resolución de inquietudes

Se abrió un espacio para que el talento humano expresara dudas, compartiera experiencias y propusiera mejoras. A partir de este diálogo se evidenció el interés del equipo por fortalecer sus prácticas, así como la necesidad de continuar con procesos formativos periódicos.

COMPROMISOS

Powered by CamScanner

- Mantener el cumplimiento permanente de los protocolos de higiene y manipulación de alimentos
- Aplicar las recomendaciones entregadas durante la cualificación.

La jornada finalizó resaltando la importancia de implementar prácticas seguras y responsables que garanticen el bienestar de los niños y niñas, reafirmando el compromiso institucional con la calidad alimentaria.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Luz adriana Alvarado M	Contratista – enfermera Profesional de apoyo.	Infancia – sdis CB	Luz Adriana Alvarado Mora
Maritza Cañon	Responsable de la UO	JI Caracoli	

Anexos: presentacion power point

Elaboró: LUZ ADRIANA ALVARADO MORA – ENFERMERA CONTRATISTA SDIS

Powered by CamScanner

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: Cualificación Manipulación de Alimento 2. Lugar o Localidad o Sede: Ciudad Bolívar 3. Fecha y hora: 04-12-2025

4. Nombre responsable: Adriana Alvarado 5. Dependencia responsable:

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	Maika Cossio	CC	52179655	JI Caracoli	Responsable de cocina		[illegible]	3128001237	
2	Lorena Vera	CC	1024524695	JI caracoli	Profesional Nutrición Primera Infancia		[illegible]	3148045863	
3	Heidy Lorena Rojas S	CC	1023362978	JI. caracoli	Auxiliar de servicios generales		rojas.lorena136@gmail.com	3204259444	Lorena R.
4	Marcela Rodriguez Segura	CC	1030687720	JI Caracoli	Profesional de apoyo Primera Infancia		Segurmarth@gmail.com	3004177666	Marcela R
5	Karen Molina	CC	1018133050	JI Caracoli	Profesional atención PI		PJKm.0101@gmail.com	3205185305	
6	Yeimy Lorena Torres	CC	1100901411	JI Caracoli	Profesional atención a la Primera Infancia		Torres4yeimylorena@com.	3212377628	
7	Diana Rojas	CC	1032359268	JI caracoli	Profesional atención Primera Infancia		andrea.rojas.0608@gmail.com	3028562963	Diana Rojas
8	Greiss Gonzalez G	CC	1069713801	JI Caracoli	Auxiliar en atención a la PI		greiss@gmail.com	3138420291	
9	Emma Marentes	CC	1024958383	JI caracoli	Profesional atención PI		marentesgmaro1@gmail.com	3028897456	
10	Carolina Hernandez	CC	1010730971	JI Caracoli	Profesional en Atención a la P.I		maychernandez@gmail.com	3102657102	Carolina H.
11	Maribeth Baez	CC	1065580770	JI Caracoli	Auxiliar en cocina y alimentos		maribethbaezsierra1996@gmail.com	3135776278	
12	Marisol Cambeg	CC	1072648148	JI caracoli	Auxiliar de servicios generales		Marisolcambeg1811@gmail.com	3122649728	Marisol C
13	Luz Adriana Patiño A	CC	53741183	JI caracoli	Personal manipulador de alimentos		luzi-1501@hotmail.com	3133922592	Adriana.
14	Diana Isabel Martínez	CC	39518306	JI Caracoli	Manipulador de Alimentos		dimarfi5894@gmail.com	3118055937	Diana M.
15	Ingrid Tatiana Rojas	CC	1013688787	JI Caracoli	Manipulador de Alimentos		Tr4842373@gmail.com	3132372350	Tatiana R
16	Jaime Eduardo Rodriguez	CC	1018438407	JI caracoli	Auxiliar Administrativo		Jaidiracaro@hotmail.com	3232910857	
17	Veronica Cardenas	CC	1025526107	JI caracoli	Auxiliar de servicios generales		[illegible]	3016678884	Veronica Cardenas
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales: En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me han 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 consultar 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.

Powered by CamScanner