ACTA N°

FECHA: Bogotá 20 febrero 2026

HORA: 4.30 pm a 5:00 pm

LUGAR: JIC Portal De Los Sueños

TEMA: Buenas prácticas de higiene al manipular alimentos.

ASISTENTES: Equipo Humano Jardín Portal De Los Sueños

ORDEN DEL DÍA:

1. Socialización Buenas prácticas de higiene al manipular alimentos.

2. Entrega pieza comunicativa

DESARROLLO:

Siendo las 4:30 pm la responsable del servició convocó al equipo humano del jardín portal de los sueños, con el fin de socializar el memorando orientaciones operativas y técnicas para la prestación del servicio, fortaleciendo las prácticas que se realizan en cada uno de los momentos de la prestación del servicio, enfatizando en las buenas practicas higiénicas que se deben de tener a la hora de manipular los alimentos.

Mediante una pieza comunicativa la responsable del servicio, realiza una retroalimentación de las practicas que se realizan diariamente en el jardín en el momento del suministro de alimentos, teniendo presente la población que se atiende y los riesgos que se generan al no realizar las debidas prácticas.

La higiene personal del manipulador de alimentos es crucial para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Implica el lavado frecuente de manos (20 segundos con jabón), baño diario, uñas cortas y limpias, uso de indumentaria limpia (gorro, delantal, cubrebocas), evitar joyas/perfumes y no trabajar enfermo.

Powered by CamScanner

- Lavado de Manos Frecuente: Indispensable antes de iniciar, tras ir al baño, toser, tocarse el pelo, manejar basura o alimentos crudos. Frotar dorso, muñecas, entre dedos y bajo uñas.
- Indumentaria de Trabajo: Ropa exclusiva, preferiblemente clara, limpia y bien ajustada. El cabello siempre recogido bajo cofia o gorro.
- Aseo Personal: Ducha diaria, uñas cortas, sin esmalte, ni anillos, pulseras o relojes.
- Comportamiento en el Puesto: Prohibido fumar, comer, toser o estornudar sobre los alimentos. No usar trapos en la cintura.
- Salud del Manipulador: Si hay síntomas de enfermedad (diarrea, vómitos, fiebre) o infecciones en la piel, no se debe manipular alimentos

Por lo cual se recomendó a las colaboradoras mantener practicas higiénicas adecuadas, que incluyan el correcto lavado de manos, uñas cortas sin esmalte, sin uso de joyas o accesorios durante la prestación del servicio.

Estas indicaciones deben de 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, respecto a las disposiciones sanitarias que rigen esta labor.

Suministro de alimentos y prácticas de higiene en el momento de alimentación

Se expuso lo establecido en la resolución 2674 del 2013 del ministerio de la salud y protección social en el cual se establece que todas las actividades relacionadas con la preparación, manipulación y suministro de alimentos que son destinados exclusivamente para niñas y niños, deben cumplir con los requisitos sanitarios vigentes.

Para ello, se debe tener presente lo siguiente:

Buenas practicas de manipulación (BPM) Principios básicos de higiene en alimentación, manipulación de alimentos, preparación, servido, almacenamiento, y distribución para el consumo humano.

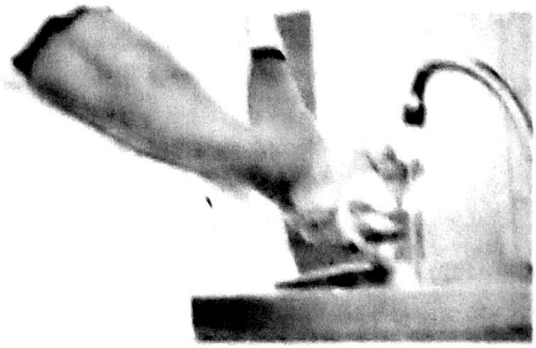
Higiene de alimentos: condiciones necesarias para asegurar la aptitud sanitaria de todos los alimentos,

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

Powered by CamScanner

Por eso se expuso este tema para que todas las colaboradoras que forman parte del equipo del jardín portal conozcan y comprendan la importancia de seguir adecuadamente cada una de estas prácticas, ya que las profesionales de atención a la primera infancia a partir de las practicas de cuchareo deben tener y cumplir cada una de las siguientes indicaciones

- Correcto lavado de manos, uñas cortas sin esmalte, sin uso de joyas o accesorios durante la prestación del servicio.
- Utilizar elementos de protección personal, como gorro cubre cabello, tapabocas de manera adecuada.







Gorro: Para colocarlos correctamente, es necesario seguir los siguientes pasos Recoger el cabello y mantenerlo bien recogido bajo el gorro. Estirar y abrir la cofia de manera que forme una bolsa. Colocar los puntos de unión en la frente y en la nuca para asegurar el gorro

Cubrebocas: Evitar la dispersión de bacterias a través de la saliva (al hablar, toser o estornudar) y prevenir la contaminación de alimentos o personas.

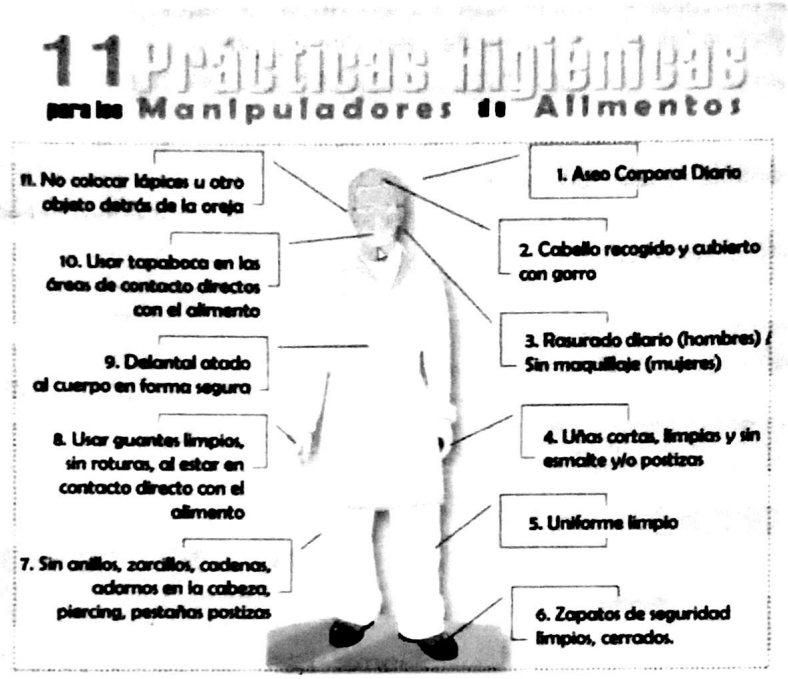
Uso correcto: Cubrir completamente la nariz y la boca, asegurar que no queden espacios o huecos, no tocar el cubrebocas mientras se usa, si se hace, lavarse las manos, reemplazarlo si se humedece no debe estar dañado ni sucio.

Higiene personal: El baño diario es importante, al igual que cepillarse los dientes diariamente evita que se propaguen las bacterias, depilación de axilas.

Uso del uniforme: El uniforme debe ser de color claro evitando las tonalidades grises y diseños que impidan ver la suciedad del mismo, los zapatos deben ser en material resistente y de suela antideslizante y cerrados, de color blanco. Se debe cambiar diariamente.

Powered by CamScanner

Uñas: uñas cortas y sin esmalte ya que evita que se acumule suciedad dentro de ellas.



Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día

En constancia de lo anterior firman:

Elaboró: Nelly Vargas

Powered by CamScanner



Powered by CamScanner

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
Nelly Vargas O	Responsable jardin	JIC portal de los S	nelly
Helen J. Perez C.	Aux. Administrativo	JIC Portal de los S.	
Diana Leal	Profesional de atención a primera infan.	JIC Portal de los S	Diana Leal
Tatiana Cuellar	Profesional de atención a la P.I	JIC portal de los S	Tatiana C.
Martha Yamile Torres	Profesional de atención a la PI	JIC. Portal de los S.	
Adriana Gonzalez H	Profesional de atencion a la Primera I	JIC Portal de los S	Adriana G
Deisy Lozano Tunjano	Profesional de atención a la Primera I	JIC Portal de los S.	Deisy Lozano.
Monica Monsalve.	Auxiliar Pedagogico.	JIC Portal de los	
Claudia Jeannet Cruz	Auxiliar de Servicios Generales	JIC Portal de los S.	Claudia Cruz
Hadi Johana Cadavid	Auxiliar Servicios Generales	JIC Portal de los S.	
Bastady Pacheco	Guarda Seguridad	JIC portal Suba.	
Francy Cardozo Castro	Manipulador	J.I.C. portal	francy
Danna Castro	Manipulador	JIC Portal S.	Danna C
Maria Rodriguez	Profesional de atencion a PI	JIC Portal S	Maria R

Powered by CamScanner