ACTA N°

FECHA: 23 febrero de 2026

LUGAR: Corporación Educativa y Social Waldorf

TEMA: INDUCCIÓN Y REINDUCCIÓN AL TALENTO HUMANO (ANEXO TECNICO Y UNIDAD OPERATIVA)

ASISTENTES:

Lina Tatiana Paz Moreno

Viviana Andrea Barbosa Rodríguez

Sandra Yamile Rodríguez Cuervo

Claudia Judith Duarte González

Diana Marcela Ortiz Ordoñez

Brianda Sirley Soche

Francia Alejandra Posada

Diana Marcela Cortes

Cindy Lorena Diaz

Erika Yulieth Romero

Paula Andrea Espinosa

Tatiana Alejandra Guerrero

ORDEN DEL DÍA:

1. Inducción y reinducción al talento humano (anexo técnico y unidad operativa)

DESARROLLO:

Se realiza saludo de bienvenida para el personal en recurrencia y el personal nuevo, se hace presentación individual y reconocimiento del equipo de trabajo de la unidad operativa en los distintos cargos y sus funciones:

- Responsable del servicio
- Profesionales en atención a la primera infancia
- Auxiliar en atención a la primera infancia
- Auxiliar administrativo
- Servicios generales
- Manipulación de alimentos

Se dirige el talento humano para realizar recorrido de las instalaciones de la unidad operativa para el reconocimiento y apropiación de los espacios, se explica que se trabaja en modalidad cofinanciada con SDIS (secretaria distrital de integración social), junto con los siguientes documentos:

ANEXO TÉCNICO:

Este documento nos ayuda a guiar, regular y documentar los procesos que se realizan en el jardín infantil y consta de los siguientes componentes:

- Compromisos Generales Del Asociado
- Condiciones De Estructura Para La Atención
- Línea De Desarrollo De Gestión Ambiental
- Interacciones Y Experiencias
- Familias Y Comunidad
- Bienestar Integral
- Equipo Humano
- Liderazgo Y Gestión Integral
- Aspectos Financieros

PLAN DE SANEAMIENTO (PS):

Documento que nos permite guiar, regular y documentar los procesos de saneamiento en las diferentes áreas de la unidad operativa y consta de los siguientes programas

- **Programa de limpieza y desinfección:** Encargado de los procesos de limpieza y desinfección de todas y cada una de las áreas de la unidad operativa
- **Programa residuos sólidos:** Encargada de los procesos de los residuos sólidos
- (aprovechables y no aprovechables) que se generan en la unidad operativa
- **Programa de abastecimiento de agua potable:** Se encarga del almacenamiento de agua (tanques de almacenamiento) que se realiza dentro de la unidad operativa
- **Programa de control de plagas:** Se encarga de los procesos de fumigación de las diferentes plagas que se pueden haber dentro de la unidad operativa.

MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM):

En este documento encontramos todas las normas y guías para poder realizar un buen manejo de los alimentos dentro de la unidad operativa, durante la recepción alistamiento almacenamiento preparación y distribución de los alimentos que seles brinda a los niños y niñas en la unidad operativa

Se le recuerda al personal que el horario laboral es de 7:00 am a 5:00 pm de lunes a viernes, se trabaja con niños de 2 años a 4 años y 11 meses en los niveles de párvulos, prejardín y jardín, se presenta los documentos:

- **los ciclos de menú:** Documento que contiene el menú del mes y se divide en 4 semanas de 5 menús diarios (enumerados del uno al veinte los cuales) el cual contiene las especificaciones de los nueves forzados, almuerzo y onces que se les brindan a los niños y niñas del jardín infantil.
- **minutas patrón:** Documento que nos ayuda a ver los pesos en bruto y neto para el servido en gramajes de los diferentes alimentos del menú según la edad etaria de los niños de 2 años a 2años y 11 meses y de 3 años a 4 años y 11 meses.
- **tablas nutricionales:** Documento encontramos el peso bruto y neto de cada uno de los diferentes alimentos que conforman los ciclos de menú diario y que se deben tener en cuenta en el momento del alistamiento y preparación de estos.

Se presenta el uniforme para las profesionales en atención a la primera infancia y la auxiliar en atención a la primera infancia que consta de una jardinera larga de material antifluido en colores claros. Para el personal de servicios generales y manipulación de alimentos uniforme dos piezas de color claro, zapatos en goma antideslizantes.

Se les recuerda el NO uso de accesorios (aretes, collares, relojes, anillos, Pierce y demás accesorio), NO maquillaje, NO uñas pintadas durante el servicio en la unidad operativa, Y EL USO obligatorio de gorro y tapabocas durante el procese de acompañamiento en el comedor a los niños y niñas en su hora de alimentación.

Para el personal de servicios generales y manipulación de alimentos el uso de gorro y tapabocas debe ser obligatorio durante todo el servicio en la unidad operativa.

Al finalizar se recomienda al personal tener en cuenta la importancia de la información suministrada en la capacitación y los documentos compartidos para poder brindar un buen servicio en todos los procesos que se les brindan a los niños y niñas durante su permanencia en la unidad operativa y así poder dar cumplimiento a la secretaria de integración en todos los componentes establecidos para el programa de jardín infantil.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Francia Alejandra Cadena	Responsables	J.I Waldorf	
Tatiana Guerrero	Aux. Admon.	J.I. Waldorf.	
Viviana A. Barbosa	M. Alimentos	J.I. waldorf.	Viviana Barbosa
Lina Tatiana Paz M	Servicios generales	JI. waldorf	
Claudia Ayala G	Servicios Generales	JI Waldor	
Paula Andrea Espinosa	Maestra	JI waldorf	
Diana Cortés	Maestra	J.I waldorf	
Cindy Lorena Díaz	Maestra	J.I Waldorf	
Brianda Soche	Aux. Pedagogico	JI waldorf	
Erika guiteth R	Maestra	J.I Waldorf	Erika Romero
Diana Martes	Aux Admon	J.I waldorf	
Sandra rodriguez	M. Am. Relacion	J.I waldorf	Sandra.

Anexos:

Elaboró: Marcela Ortiz