ACTA N ° 1

FECHA: 28/02/2026

HORA: 8:00 AM – 9:00 AM

LUGAR: Jardín infantil Ángel guardián sede norte

TEMA: Socialización protocolos bienestar integral y plan de saneamiento de manera general

ASISTENTES: Nutricionista, docente encargada y encargada del servicio

ORDEN DEL DÍA:

1. Verificación del quórum y apertura de la sesión.
2. Presentación y socialización del Plan de Saneamiento.
3. Socialización del Protocolo de Alimentación Saludable y Respetuosa (PTC-PSS-53).
4. Socialización del Protocolo Estandarizado para la Recepción de Alimentos.
5. Articulación de protocolos en el quehacer docente y espacio de preguntas.
6. Definición de compromisos, acuerdos y cierre de la sesión.

DESARROLLO:

En primer lugar, se abordó el Plan de Saneamiento diseñado por la SDIS, el cual constituye una herramienta estratégica de cumplimiento obligatorio para garantizar ambientes seguros. Se explicó que la higienización es la suma de limpieza y desinfección, y se hizo énfasis en el código de colores para evitar la contaminación cruzada, estableciendo que los implementos de las aulas y áreas comunes son de color verde, mientras que los de cocina son amarillos, los de baños rojos y los de residuos negros. Se detallaron las dosificaciones de hipoclorito de sodio para diferentes superficies y la importancia de la gestión integral de residuos sólidos articulada con el Plan Institucional de Gestión Ambiental (PIGA), instruyendo a las maestras para que pedagogicen la separación en la fuente utilizando los contenedores blanco para aprovechables, verde para orgánicos y negro para no aprovechables, teniendo en cuenta que en la localidad de Usaquén la alianza vigente para el reciclaje es con la organización AIRE URBANO. Asimismo, se trataron los programas de abastecimiento de agua potable y control de plagas, solicitando a las docentes reportar cualquier cambio en las características organolépticas del agua y verificar periódicamente la hermeticidad de las aulas, incluyendo el estado de las mallas en ventanas y la

ausencia de agujeros en paredes, ya que el mejor antídoto contra las plagas es la higiene y la prevención.

Continuando con la sesión, se profundizó en el Protocolo de Alimentación Saludable y Respetuosa (PTC-PSS-053), el cual orienta la promoción de prácticas de alimentación como un proceso voluntario, perceptivo y pedagógico. Se destacó que la alimentación trasciende lo nutricional para satisfacer requerimientos psicológicos y sociales, por lo que se debe fomentar la autonomía y el lenguaje durante el comedor. Se hizo énfasis crucial en que está prohibido forzar la alimentación, ya que esto se considera maltrato físico o emocional, y se debe respetar las señales de saciedad de los niños para evitar luchas de poder que deriven en pseudo-inapetencia. Se estableció que el ambiente debe ser cálido y tranquilo, libre de distracciones como televisores o celulares, y que los niños mayores de 12 meses deben consumir alimentos con la misma consistencia que la familia, evitando el uso de sal, azúcar, miel antes del primer año y biberones. Además, se explicó que un niño puede requerir entre 6 y 35 exposiciones a un nuevo alimento antes de aceptarlo, por lo que las maestras deben actuar como modelos positivos y garantizar un entorno de buen trato libre de amenazas o castigos durante el momento de la comida.

Finalmente, se socializó el protocolo estandarizado para la recepción de alimentos, el cual establece un marco de control riguroso desde los requisitos previos hasta el almacenamiento. Aunque la recepción técnica es responsabilidad del personal manipulador, se instruyó a las docentes para ejercer una vigilancia comunitaria y reportar cualquier irregularidad, como entregas fuera de horario o alimentos con olores y texturas extrañas. Se repasaron los criterios técnicos de aceptación y rechazo, indicando que se debe rechazar pescado con olor amoniacal o ojos turbios, pollo con carne grisácea, lácteos sin pasteurizar o con sabor agrio, y abarrotes con empaques rotos o latas abombadas. Se resaltó la importancia de mantener la cadena de frío para los alimentos de alto riesgo epidemiológico y verificar que todo producto procesado cumpla con el rotulado obligatorio según la Resolución 5109 de 2005, incluyendo nombre del producto, lote, fecha de vencimiento y condiciones de almacenamiento. Se recordó que los equipos de medición como termómetros y básculas deben estar calibrados y desinfectados, y que cualquier no conformidad en la recepción debe quedar registrada en los formatos correspondientes para gestionar la reposición inmediata por parte del proveedor.

OBSERVACIONES Y EVIDENCIAS

Durante la sesión se proyectó el video institucional de capacitación y se dejó constancia de las preguntas y respuestas surgidas entre los participantes, las cuales fueron aclaradas por la Coordinadora de la Unidad Operativa. Se anexa a la presente acta la lista de asistencia firmada, el enlace o archivo del video proyectado, y las infografías resumen entregadas como material de apoyo. La próxima socialización o seguimiento está estimada para la fecha que se defina en el cronograma anual de formación técnica, donde se reforzarán los temas que así lo requieran según las necesidades identificadas en la unidad operativa.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Supervisar que los niños depositen residuos en las canecas de color correcto (Blanco/Verde/Negro).		Permanente
Respetar señales de saciedad y no forzar la ingesta de alimentos bajo ninguna circunstancia.		Permanente
Reportar inmediatamente fallas en infraestructura (mallas, huecos) o novedades en calidad de alimentos.		Inmediato
Garantizar ambiente libre de distracciones (pantallas, juguetes) durante el momento de alimentación.		Permanente
Promover autonomía del niño en el uso de cubiertos y autoalimentación según edad.		Permanente
Participar en talleres con familias para unificar prácticas de alimentación y manejo de residuos en el hogar.		Según cronograma

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día

Verificar que los alimentos servidos en el aula cumplan con características visuales y de olor adecuadas antes de ofrecerlos.		Diario

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
L. Sofía Alarcón Arbeláez	Nutricionista	JI ángel guardia SN	
Eliana Perez	Profesional Pedagogico	J.J Angel Guardián	Eliana Perez
Angie Hernández López	Profesional Pedagogica	JI Angel Guardián	Angie Hernández
Cindy Milena Bernate.	Profesional Pedagógico	JI Angel Guardian	

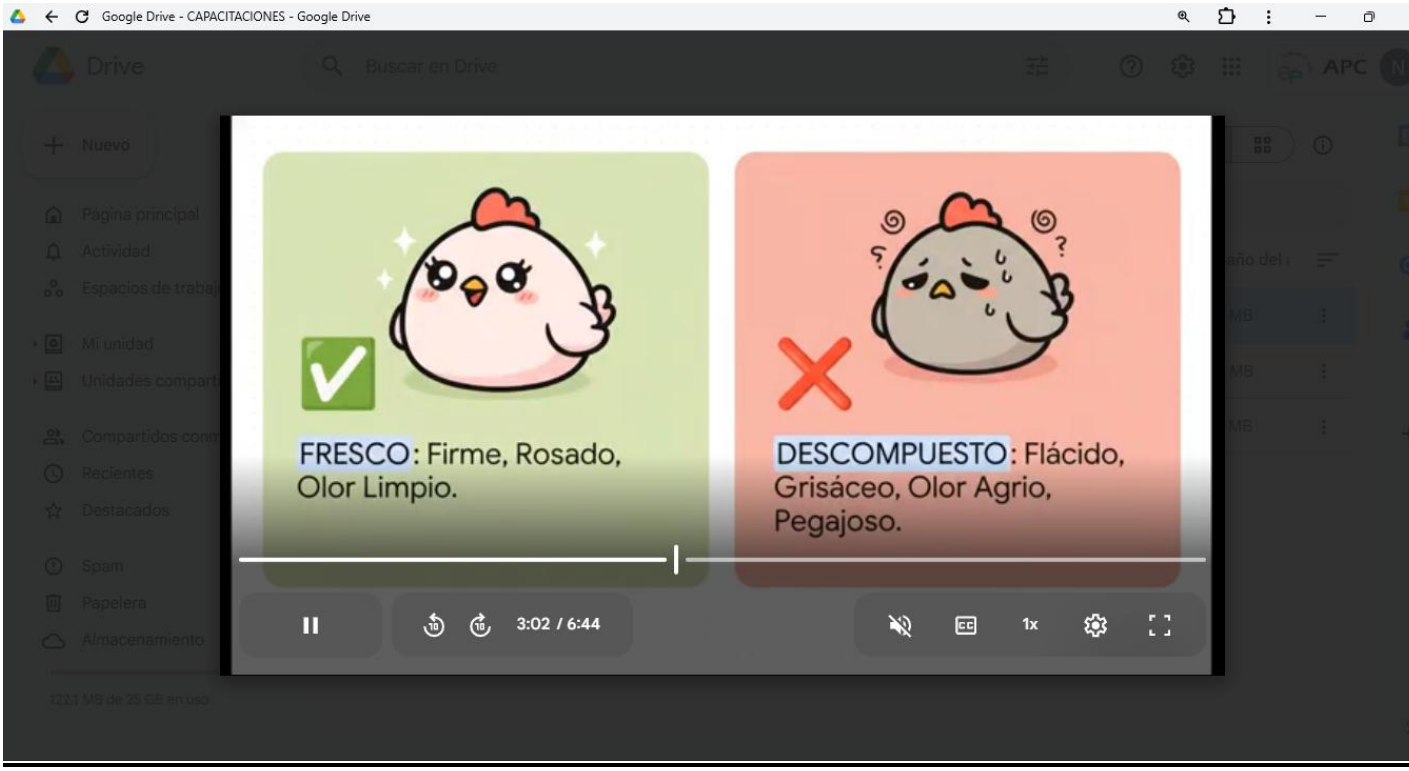
Anexos: lista de asistencia
Elaboró: Laura Sofía Alarcón Arbeláez

Katerin Sanchez Hernandez Apoyo pedagogico JI Angel Guardian
Ruth Haydee Ortiz Manipulador Alimentos J.I. Angel Guardia
Francely Tapias Responsable Sa. J.I Angel G.
Karen Goare Mejia Aux administrativ JI Angel G

Powered by CamScanner

ANEXOS:


Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Página principal
Actividad
Espacios de trabajo
Mi unidad
Unidades compartidas
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
Plan de Saneamiento
Herramienta estratégica para garantizar un ambiente seguro, con procedimientos y responsabilidades claras.
NotebookLM


Google Drive - CAPACITACIONES - Google Drive
Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Página principal
Actividad
Mi unidad
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
FRESCO: Firme, Rosado, Olor Limpio.
DESCOMPUESTO: Flácido, Grisáceo, Olor Agrio, Pegajoso.
3:02 / 6:44
1x


Google Drive - CAPACITACIONES - Google Drive
Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Página principal
Actividad
Mi unidad
Recientes
Destacados
Spam
Papelera
Almacenamiento
Alimentación
Alimentación Complementaria
3:18
3:58 / 7:51
1x