FUNDACIÓN COLOMBIA UTIL
Compromiso para el Desarrollo Social

NIT: 830.103.750-1
www.colombiautil.org

ACTA

FECHA: Bogotá, 19 de marzo 2026

HORA: 7:00 am

NOMBRE DEL JARDÍN: Jardín Infantil Casita de San Miguel

TEMA: INDUCCIÓN MANIPULADORA DE ALIMENTOS

ASISTENTES: Responsable del servicio y Andrea Jazmín Álvarez Álvarez

ORDEN DEL DÍA:

Dar a conocer a la Manipuladora de Alimentos Andrea Jazmín Alvarez Alvarez el manejo de las actividades a su cargo, lineamientos de higiene, manipulación de alimentos y normas administrativas, así como realizar recorrido por la cocina y demás áreas del jardín infantil para el reconocimiento de las instalaciones.

METODOLOGÍA
Hoy 19 de marzo de 2026, siendo las 7:00, la Responsable del Servicio, Yudid Romero, da inicio a la jornada de inducción brindando la bienvenida a la Manipuladora de Alimentos Andrea Jazmín Álvarez Álvarez.

Durante la reunión se socializa el funcionamiento general del jardín infantil, así como las funciones específicas de su cargo, dentro de las cuales se destacan:

- Realizar la adecuada manipulación de alimentos cumpliendo con las normas de higiene y salubridad vigentes.
- Lavar, desinfectar y preparar los alimentos según los protocolos establecidos.
- Garantizar la correcta conservación, almacenamiento y rotación de los alimentos (PEPS).
- Mantener en óptimas condiciones de orden y limpieza la cocina, utensilios y equipos.
- Realizar la correcta distribución de los alimentos a los niños y niñas, cumpliendo con las porciones establecidas.
- Usar adecuadamente los elementos de protección personal (gorro, tapabocas, delantal, guantes, entre otros).
- Realizar el adecuado lavado de manos de manera frecuente y según los protocolos.
- Evitar la contaminación cruzada durante la manipulación de alimentos.
- Verificar fechas de vencimiento y estado de los productos antes de su uso.
- Reportar oportunamente cualquier novedad relacionada con los alimentos, equipos o condiciones de salubridad.
- Apoyar en la recepción y verificación de insumos alimentarios.
- Cumplir con los menús establecidos y las indicaciones nutricionales.

Powered by CamScanner

FUNDACIÓN COLOMBIA UTIL
Compromiso para el Desarrollo Social

NIT: 830.103.750-1
www.colombiautil.org

1. Así mismo, se le informa sobre el horario de ingreso y salida, el procedimiento para la solicitud de permisos, el reporte oportuno de incapacidades y el cumplimiento de los lineamientos internos.
2. Se hace énfasis en la importancia del cumplimiento de las normas de bioseguridad, higiene personal, presentación adecuada y manipulación responsable de los alimentos, garantizando la salud y bienestar de los niños y niñas.
3. Se resalta el cuidado, orden, responsabilidad y compromiso que se debe tener dentro del área de cocina, así como la importancia de mantener una actitud respetuosa y de trabajo en equipo con todo el personal.
4. Igualmente, la Responsable del Servicio socializa la misión, visión y objetivos del Jardín Infantil Casita de San Miguel, con el fin de asegurar la alineación y comprensión clara de los principios y metas institucionales.
5. Finalmente, se realiza un recorrido por las instalaciones del jardín infantil, especialmente por el área de cocina, almacenamiento y servicio, para el reconocimiento de los espacios y equipos de trabajo.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Yudid Colombia Romero	Responsable del Servicio	Jardín Casita de San Miguel	
Andrea Jazmín Álvarez Álvarez	Manipuladora de alimentos	Jardín Casita de San Miguel	Andrea Alvarez CC. 52[illegible]456 BTA

Powered by CamScanner