ACTA N°

FECHA: Bogotá, 19 Marzo 2026

HORA: 2:30pm

LUGAR: JI PEPITOS

TEMA: SENSIBILIZACIÓN A Talento humano EN PRÁCTICAS HIGIENICAS PARA EL ACOMPAÑAMIENTO EN LA ALIMENTACIÓN: **MEDIDAS FRENTE A ENFERMEDADES QUE PUEDAN TRANSMITIRSE POR ALIMENTOS**

ASISTENTES: Nutricionista de apoyo a estándares y talento humano.

ORDEN DEL DÍA: Sensibilización sobre medidas frente a enfermedades que puedan transmitirse por alimentos

DESARROLLO:

Se realiza sensibilización con el talento humano sobre las medidas frente a enferemedades que puedan trasmitirse por alimentos, ya que el talentgo humano dewl jardin ya sea en la preparación, distribución y el suministro de alimentos en jardin se convierten en manipuladoras de alimentos.

Estas practicas preventivas incluyen:

- **Cocción adecuada:** Cocinar los alimentos a temperaturas seguras, especialmente carnes rojas, pollo y pescado, para asegurar la eliminación de microorganismos.
- **Evitar contaminación cruzada:** Usar tablas y utensilios diferentes para carnes crudas y para alimentos cocidos o listos para comer.
- **Lavado de frutas y verduras:** Lavar minuciosamente los productos frescos con agua segura antes de consumirlos.
- **Refrigeración:** Mantener los alimentos fríos a una temperatura segura (entre 0°C y 5°C).
- **Descongelación segura:** Descongelar alimentos en el refrigerador o microondas, nunca a temperatura ambiente.

- **Huevos:** Almacenar en recipientes herméticos dentro de la nevera, evitando la puerta, y no lavarlos antes de guardarlos.
- **Compra segura:** Adquirir alimentos en lugares reconocidos y de confianza.
- **Agua:** Utilizar agua potable y segura para beber y preparar alimentos.

En caso de presentar síntomas como diarrea o vómito, se debe acudir de inmediato al centro de salud

El lavado de manos es crucial para prevenir la contaminación con gérmenes, bacterias y virus que pueden causar enfermedades. Al lavarse las manos se reduce el riesgo de transmitir enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).

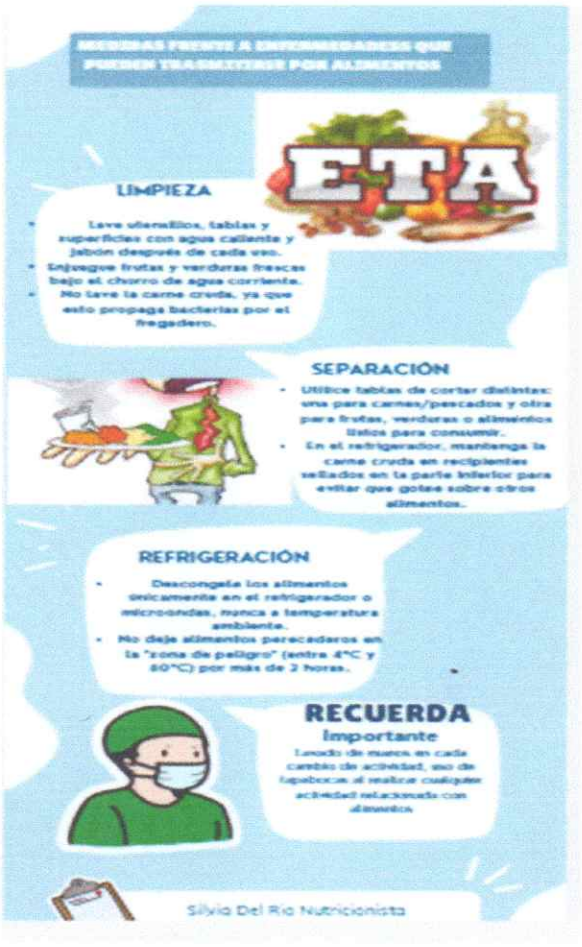
¿Por qué es importante las medidas preventivas frente a Enferemdades de Alimentos en los momentos de alimentación?

Las medidas descritas anteriormente, reduce el riesgo de ETAS (Enfermedades Trasmitidas por Alimentos) Las manos pueden contener bacterias como Salmonella, E. coli y otros patógenos que pueden causar diarrea, vómitos y otras enfermedades.

Siguiendo estas medidas se puede reducir significativamente el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos y promover una mejor higiene en el jardin infantil en los momentos de alimentación. Se comparte folleto sobre medias preventivas frente a ETAs.

- Evidencias:





En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
DIANA MARCELA RUBIO CASTAÑO	RESPONSABLE DEL JARDIN INFANTIL	J.I. PEPITOS	
SILVIA DEL RIO SUAREZ	NUTRICIONISTA DE APOYO	SLIS ENGATIVA	

Anexos: Listado de participación Talento Humano

Elaboró: Silvia Del Rio

MEDIDAS FRENTE A ENFERMEDADESS QUE PUEDEN TRASMITIRSE POR ALIMENTOS



LIMPIEZA

- Lave utensilios, tablas y superficies con agua caliente y jabón después de cada uso.
- Enjuague frutas y verduras frescas bajo el chorro de agua corriente.
- No lave la carne cruda, ya que esto propaga bacterias por el fregadero.



SEPARACIÓN

- Utilice tablas de cortar distintas: una para carnes/pescados y otra para frutas, verduras o alimentos listos para consumir.
- En el refrigerador, mantenga la carne cruda en recipientes sellados en la parte inferior para evitar que gotee sobre otros alimentos.

REFRIGERACIÓN

- Descongele los alimentos únicamente en el refrigerador o microondas, nunca a temperatura ambiente.
- No deje alimentos perecederos en la "zona de peligro" (entre 4°C y 60°C) por más de 2 horas.



RECUERDA

Importante

Lavado de manos en cada cambio de actividad, uso de tapabocas al realizar cualquier actividad relacionada con alimentos



Silvia Del Rio Nutricionista

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: Medidas frente a enfermedades de Alimento. 2. Lugar o Localidad o Sede: Suba Rio 3. Fecha y hora: 19 Marzo 2026. 2:30pm

4. Nombre responsable: 5. Dependencia responsable: Nutricionista.

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	Martha Jeannethe Garcia	CC	52624041	J.I Pepitos	Profesional de atencion PI	contratista	marthajg73@yahoo.com.mx	3102368412	Martha J. Garcia
2	Erika Sabogal Romero	CC	1031133604	Ji pepitos	profesional de atención PI	Contratista	sfepha131406@Hotmail.com	3024910679	Erika S.
3	Cindy Paola Castillo Martin	CC	1019030347	JI Pepitos	Profesional de atención a PI	Contratistas	paolacastillomartin@gmail.com	3208206062	Paola Castillo M
4	Claudia Tinjaca C.	CC	53065101	J. I Pepitos	Profesional de atencion PI.	Contratista	cptaminzz@hotmail.	3115438926	
5	Patricia Mayorga	CC	52990250	J.I Pepitos	Profesional Atención P.I	Contratista	mayorgapatricia15@gmail.com	3183956252	Patricia Mayorga
6	Andrea Liliana Ruiz Gonzalez	CC	52985330	J i Pepitos	Profesional en atencion a P.I	Contratista	andrealilianaruiz@hotmail.com	3143754608	
7	Marilu Camargo	C.C	52935582	Ji pepitos	Auxiliar en Primera PI	Contratista	marilu28211@gmail.com	3157823895	
8	Mónica Alvarez Galvis	CC	1026259774	JI Pepitos	Profesional en atención PI	contratista	monicalvarez231@gmail.com	3102862858	Monica Alvarez
9	Luisa Fernanda Calderón C	CC	1022410534	JI Pepitos	Profesional en atención PI	Contratista	luisacalderon.7@gmail.com	3208698173	Luisa Calderón
10	Alexandra Lopez Blanco	CC	52264019	JI Pepitos	Profesional en atencion PI	Contratista	alpezblanco@yahoo.com.co	3196476469	ALEXANDRA LÓPEZ B.
11	Ana Elizabeth Tambo	C.C	52852892	JI Pepitos	Auxiliar en Primera Infanci	Contratista	TamboElizabeth@gmail.com	3227015127	
12	Cristina Lobo	CC	51977364	JI pepitos	Auxiliar Servicios Sociales	contratista	cristinalobo.2430@gmail	3212177695	Cristina Lobo
13	Sandra M	CC	39754700	Ji pepitos	Auxiliar Servicios Sociales	contratista	smartinez@gmail.com	39754700	Sandra M
14	Neby Tambo	CC	35508768	Ji pepitos	Auxiliar Servicios Gene	contratista	nebytambo@gil.com	3209651640	Neby Tambo
15	Claudia Martinez	CC	52'322 439	J Pepitos	Servicios alimen	contratis	Cmartinez@yahoo	312 311 1578	Claudia Martinez
16	Jenny Pardo	CC	52.881.156	J pepitos	Servicio alimentos	contratista	jenny1980@gmail.com	311.838 9629	
17	Viviana Andrea Torres	CC	1073604179	J. Pepitos	personal alimentos	Contratista	viviatores.01@gmail.com	3163817018	Viviana Torres
18	Yeilyn Niccole Duarte Alarcon	CC	1.022.406.747	J.I. Pepitos	Auxiliar Administrativa	Contratista	yeilynniccole@gmail.com	3014119624	
19	Diana Marcela Rubio	CC	52.500 178	JI pepitos	Responsable	Contratista	Jipepitos@hotmail	3002497009	
20									

Tratamiento de datos personales: "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue 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 entregar 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"

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.