ACTA

FECHA : Bogotá 24 Abril 2026
HORA : 16:15 a 16:55
LUGAR: Jardín Infantil Mama Canguro

TEMA Introducción resolución 2674

ASISTENTES: Talento Humano

ORDEN DEL DIA Introducción a la resolución 2674

Cierre

- **OBJETIVO DE LA SOCIALIZACIÓN**

Fortalecer las competencias del talento humano del jardín infantil mediante la socialización y apropiación de los lineamientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013, promoviendo el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), el manejo adecuado de alimentos, la aplicación de protocolos de limpieza y desinfección, y la prevención de riesgos sanitarios, con el fin de garantizar ambientes seguros y saludables para los niños y niñas.

se da inicio a la jornada de socialización de la Resolución 2674 de 2013, dirigida al talento humano del jardín infantil, con el propósito de fortalecer los conocimientos y prácticas relacionadas con la manipulación segura de alimentos.

Durante la jornada se abordaron los siguientes aspectos:

- **Introducción a la Resolución 2674 de 2013**

Se explicó que esta resolución establece los requisitos sanitarios que deben cumplir todas las personas y establecimientos que manipulan alimentos, con el fin de proteger la salud de la población. Se hizo énfasis en la importancia de prevenir enfermedades transmitidas por alimentos, especialmente en la primera infancia, debido a su mayor vulnerabilidad.

Powered by CamScanner

- **Condiciones sanitarias de los establecimientos**

Se socializaron las condiciones que debe cumplir el jardín infantil en cuanto a infraestructura, destacando:

- Importancia de contar con espacios limpios, organizados y ventilados.
- Separación de áreas para evitar contaminación cruzada.
- Uso de agua potable en todas las actividades relacionadas con alimentos.
- Adecuado estado de pisos, paredes y techos para facilitar la limpieza.

Se resaltó la responsabilidad de todo el personal en el mantenimiento de estos espacios.

- **Limpieza, desinfección y saneamiento**

Se explicó la importancia de implementar programas de saneamiento que incluyan:

- Rutinas de limpieza y desinfección diarias.
- Uso adecuado de productos de aseo.
- Manejo correcto de residuos sólidos.
- Control de plagas para evitar contaminación.

Se enfatizó que estas acciones son fundamentales para prevenir riesgos sanitarios.

- **Manipulación higiénica de alimentos**

Se orientó al personal sobre las prácticas adecuadas al momento de manipular alimentos:

- Lavado correcto de manos antes, durante y después de la manipulación.
- Uso de uniforme limpio, gorro y elementos de protección.
- Mantener uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- Evitar el uso de accesorios como anillos, pulseras o relojes.
- No manipular alimentos en caso de presentar enfermedades.

Se realizó reflexión sobre cómo pequeñas acciones pueden prevenir grandes riesgos.

- **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**

Se explicó que las BPM son un conjunto de normas y procedimientos que garantizan la inocuidad de los alimentos. Se abordaron aspectos como:

- Control en la recepción de alimentos.
- Almacenamiento adecuado según tipo de alimento.
- Separación de alimentos crudos y cocidos.

Powered by CamScanner

- Control de temperaturas.
- Prevención de contaminación cruzada.

Se destacó que las BPM deben aplicarse de manera constante en todas las actividades.

➢ **Almacenamiento y conservación de alimentos**

Se socializó la importancia de:

- Mantener los alimentos en condiciones adecuadas de temperatura.
- Organizar los productos siguiendo el principio "primero en entrar, primero en salir".
- Evitar el contacto de los alimentos con el suelo.
- Almacenar correctamente los productos de limpieza, separados de los alimentos.

➢ **Responsabilidades del personal**

Se recordó que todos los integrantes del jardín infantil son responsables de garantizar la inocuidad de los alimentos, cumpliendo con las normas establecidas y participando activamente en los procesos de mejora.

➢ **Espacio de participación**

Se generó un espacio de diálogo donde los participantes expresaron dudas, experiencias y aportes relacionados con la manipulación de alimentos. Se aclararon inquietudes y se reforzaron conceptos clave.

➢ **COMPROMISOS**

Durante la jornada se establecieron los siguientes compromisos:

- Cumplir con las normas de higiene y manipulación de alimentos.
- Aplicar correctamente los protocolos de limpieza y desinfección.
- Mantener el orden y aseo en las áreas de trabajo.
- Participar en futuras capacitaciones.
- Reportar cualquier situación de riesgo sanitario.

➢ **CONCLUSIONES**

La socialización permitió fortalecer los conocimientos del talento humano frente a la importancia de la Resolución 2674 de 2013 y su aplicación en el entorno del jardín infantil.

Powered by CamScanner

Se evidenció la necesidad de continuar promoviendo prácticas seguras y hábitos de higiene que contribuyan a la protección de la salud de los niños y niñas.

Se concluye que el compromiso del equipo de trabajo es fundamental para garantizar ambientes saludables, prevenir enfermedades y asegurar la calidad en la prestación del servicio.

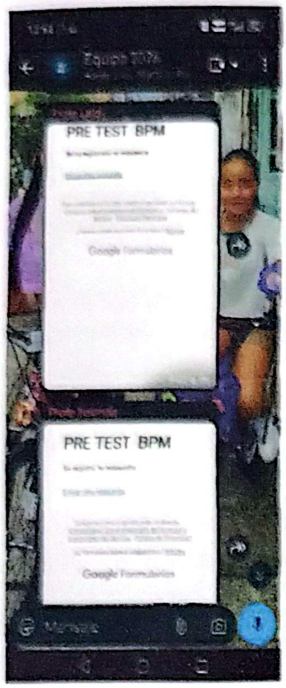
- **CIERRE**

se da por finalizada la jornada de socialización, agradeciendo la participación activa de todos los asistentes.

Participantes

NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE VINCULACION	FIRMA
Mery Helen Ruiz	Responsable del servicio	
Martha Galicia	Servicios alimentarios	Martha Galicia
María Mora	Servicios alimentarios	Maria Mora
Yaline Sánchez	Servicios alimentarios	Yaline Sanchez
Mabel Lacera	Profesional en Atención a la primera infancia	Mabel Lacera
Leidy Moises	Profesional en Atención a la primera infancia	Leidy Moises
Yamily Arrazola	Auxiliar pedagógica	Yamily Arrazola
Estefania Tambo	Auxiliar pedagógica	Estefania Tambo

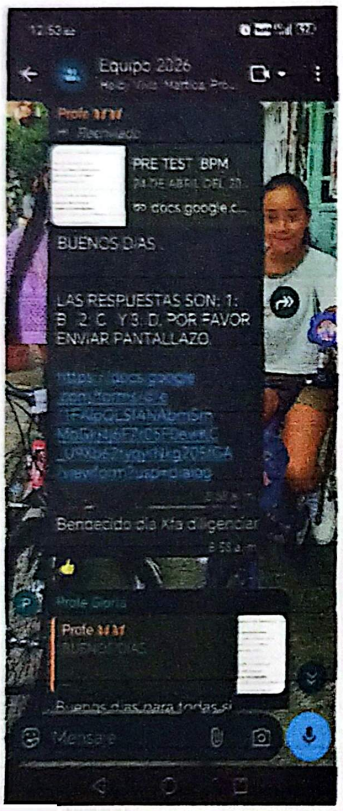
Powered by CamScanner





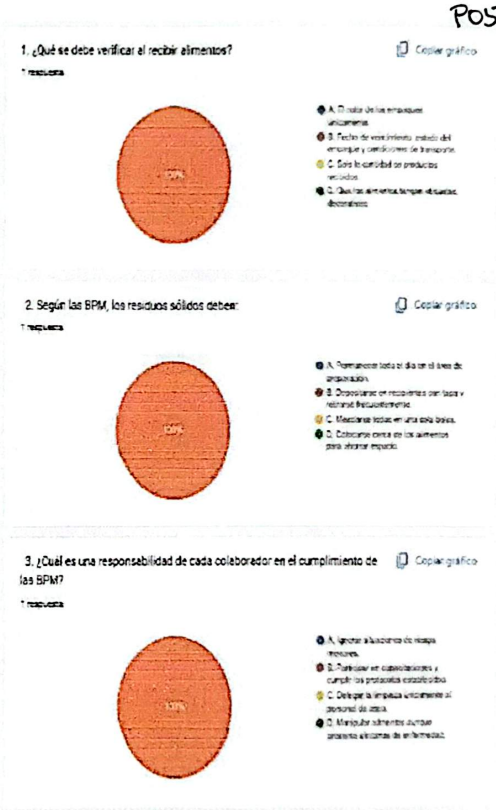








POST-TES



Powered by CamScanner