ACTA N°18

FECHA: Bogotá, 12 de mayo de 2026

HORÁ: 2:00 pm a 3:00 pm

LUGAR: Jardin Infantil La Casita de San Francisco

TEMA: Buena Practicas de manufactura

COMPONENTE: Bienestar integral

PROFESIONAL A CARGO: Lina Maldonado Vargas - Nutricionista Dietista

ASISTENTES: Equipo humano del jardín infantil casita de san francisco

Objetivo

Socializar con el personal del jardín infantil la importancia del adecuado lavado de manos como medida fundamental para prevenir la contaminación de los alimentos y disminuir el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.

Desarrollo de la socialización

Durante la jornada se realizó la socialización del protocolo de lavado de manos dirigido al personal manipulador de alimentos, enfatizando la importancia de mantener una adecuada higiene de manos durante todas las etapas de preparación, manipulación y servido de alimentos, con el fin de garantizar la inocuidad alimentaria y proteger la salud de los niños y niñas.

Se recordó que las manos pueden convertirse en un medio de transmisión de microorganismos cuando no se realiza una correcta higiene, por lo cual el lavado de manos debe efectuarse de manera frecuente y siguiendo la técnica adecuada con agua y jabón.

Asimismo, se socializaron los momentos clave en los que el personal manipulador debe realizar el lavado de manos, entre ellos:

- Antes de iniciar las labores.
- Antes y después de manipular alimentos.
- Durante la preparación de alimentos y al cambiar de actividad.
- Después de ir al baño.
- Después de toser, estornudar o sonarse la nariz.
- Después de tocarse el cabello, cara o cuerpo.
- Después de manipular residuos o realizar actividades de limpieza.
- Después de manipular alimentos crudos como carnes, pollo, pescado, frutas y verduras.
- Antes del servido y distribución de alimentos.
- Al finalizar las actividades diarias.

También se brindaron recomendaciones importantes para fortalecer las buenas prácticas de manufactura:

- Mantener uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- No utilizar anillos, pulseras, relojes u otros accesorios durante la manipulación de alimentos.
- Mantener limpios y desinfectados los lavamanos.
- Utilizar toallas desechables o mecanismos adecuados de secado.
- Hacer uso adecuado del alcohol glicerinado como complemento, recordando que no reemplaza el lavado de manos.

Se realizó una actividad didáctica en la que se repasó y explicó la importancia de realizar correctamente todos los pasos del lavado de manos indicados por la OMS. Durante la actividad, se utilizó pintura Azul simulando el jabón, con el fin de evidenciar cómo cada paso contribuye a limpiar completamente las manos. Asimismo, se mostraron los movimientos correctos y el orden adecuado de cada paso, de acuerdo con el afiche de lavado de manos dispuesto en los diferentes puntos de lavado del comedor.

Finalmente, se reforzó la importancia del compromiso individual y colectivo en el cumplimiento de las medidas higiénico-sanitarias para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos y garantizar un servicio seguro y de calidad.

Recomendaciones de la OMS (Organizacion Mundial de la Salud) para:

LAVAR CORRECTAMENTE LAS MANOS

www.consejosdelimpieza.com



Fuente: Guía de aplicación de la estrategia multimodal de la OMS para la mejora de la higiene de las manos

DESINFECTAR MANOS CON GEL

Duración del procedimiento 30 segundos.









Fuente: Guía de aplicación de la estrategia multimodal de la OMS para la mejora de la higiene de las manos.

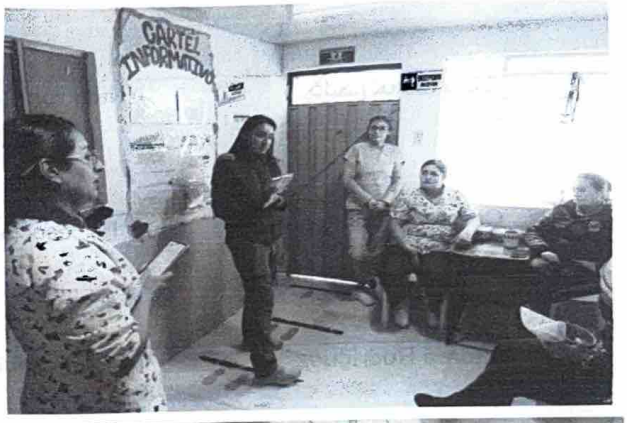
Elaboró acta: Lina Maldonado Vargas - Nutricionista Dietista

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Angelica Montiel	Auxiliar Atención a la Primera Infancia	JI.C. Casita San Francisco	

Alejandra Cortez	Auxiliar de Nutrición	JI.C. Casita San Francisco	Alejandra Cz
Yurani Talero	Auxiliar de Servicios Generales	JI.C. Casita San Francisco	Yurani Talero







Johana Dueñas	Pro. Atención a la Primera Infancia	JI.C. Casita San Francisco	
Diana Narvaez	Pro. Atención a la Primera Infancia	JI.C. Casita San Francisco	
Geraldine Perez	Pro. Atención a la Primera Infancia	JI.C. Casita San Francisco	
Julieth Rincon	Auxiliar Administrativo	JI.C. Casita San Francisco	
Viviana Castellanos	Pro. Atención a la Primera Infancia	JI.C. Casita San Francisco	
Lina Maldonado	Nutricionista	JI.C. Casita San Francisco	
Carolina Fonseca	Psicosocial	JI.C. Casita San Francisco	
Andrea Rodríguez	Responsable	JI.C. Casita San Francisco	
Sara Buitrago	Educadora Especial	JI.C. Casita San Francisco	
Maryuri Garzon	Auxiliar de Servicios Generales	JI.C. Casita San Francisco	
Xiomara Pineda	Auxiliar de Nutrición	JI.C. Casita San Francisco	