



SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL
SUPERVISIÓN JARDINES INFANTILES COFINANCIADOS
BIENESTAR INTEGRAL
INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN 1

Código
Versión
Fecha
Página

No. CONVENIO	FECHA DE SUSCRIPCIÓN	FECHA DE INICIO	FECHA DE FINALIZACIÓN	No. DE INSTRUMENTO
8417-2025	23 5 2025	3 6 2025	7 7 2026	21

FECHA DE VERIFICACIÓN	HORA DE INICIO	PERIODO VERIFICADO	NOMBRE DEL JARDÍN INFANTIL
14 5 26	10:20 a. m.	MAYO - 2026	ANTON PIRULERO

DIRECCIÓN DEL JARDÍN INFANTIL	LOCALIDAD
Calle 70 No. 109A - 05	Engativá

BARRIO	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO
Villas del Dorado	(601) 8 051811	jardinantonpirulero@gmail.com

SEGUIMIENTO A LA COBERTURA Y A LA ASISTENCIA

MATERNAL	CAMINADORES	PÁRVULOS	PRE JARDÍN	JARDÍN
NA NA NA	17 17 15	40 40 34	50 50 44	NA NA NA

CALIFICACIÓN: SOBRESALIENTE (SOB) SATISFACTORIO (SAT) A MEJORAR (AM) DEFICIENTE (DEF) NO APLICA (NA) NO VERIFICADO (NV)

EN LAS CASILLAS MARQUE SI, NO, NA o NV SEGÚN CORRESPONDA

COMPROMISOS GENERALES DEL ASOCIADO

1(C6) ¿Cumple con los compromisos adquiridos en virtud de la suscripción del Convenio, de conformidad con lo señalado en el Estudio Previo, Invitación Pública, Anexos Técnicos, Orientaciones técnicas de calidad para la atención integral a la primera infancia, la normatividad vigente y las directrices impartidas por la SDIS?

AM

2(C10) ¿Permite a labor de la Supervisión, así como la articulación con los equipos técnicos y administrativos de la SDIS con el propósito de orientar el cumplimiento de las orientaciones técnicas de calidad para la Atención Integral a la Primera Infancia, los procedimientos, instructivos, protocolos y demás referentes técnicos y normativos que soporten la atención?

SAT

3(C11) ¿Informa de manera inmediata y por escrito al Supervisor del Convenio, sobre las visitas practicadas al Jardín Infantil por los Entes de control?

SAT

4(C13) ¿Cumple con la Resolución 967 de 2007, expedida por la Secretaría de Distrital Integración Social SDIS, por la cual se establece la gratuidad en el servicio de educación inicial en los Jardines Infantiles del Distrito Capital?

SAT

COMPROMISOS BIENESTAR INTEGRAL

1(C1) ¿Genera con toda la comunidad del jardín infantil (niñas, niños, familias cuidadores y talento humano) entornos protectores de la salud y prácticas cotidianas en los diferentes momentos de la atención que fomenten estilos de vida saludables y prevengan la enfermedad de acuerdo con lo establecido en los protocolos, normatividad vigente, en los anexos técnicos y documentos relacionados emitidos por la SDIS?

SAT

A. ¿Presenta el soporte de verificación y seguimiento de la Afiliación al Sistema General de Seguridad Social en Salud?

SI

B. ¿Lleva el registro de la verificación de asistencia a la consulta de valoración integral de la salud y el desarrollo y a la valoración odontológica?

SI

C. ¿Verifica que todos los niños y niñas que asisten al Jardín Infantil cuenten con las vacunas completas según el esquema del PAI correspondiente a su edad?

SI

D. ¿En caso de requerirse, establece por escrito un compromiso con el padre, madre o cuidador del niño o niña y realiza seguimiento del cumplimiento de estos?

SI

E. ¿Cuentan con los soportes de disentimientos informados firmados por padres, madres o acudientes que se oponen a la vacunación por creencias, así como las notificaciones a salud realizadas en estos casos?

NA

a. Se evidencian los soportes de sensibilización sobre la importancia de la vacunación a los casos de disentimientos informados firmados por los padres o acudientes de los niños o niñas que, por creencias, no aplican el esquema de vacunación

NA

F. ¿Presenta la programación de Promoción de prácticas de cuidado de la salud y prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física?

SI

G. ¿Realizan la Promoción de prácticas de cuidado de la salud y prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física?

SI

Fecha (s)	Tema (s)
Programado para el 19 de mayo de 2026	Se realizó sensibilización a las familias y al talento humano sobre Promoción de actividad física y el movimiento por parte del profesional de apoyo de la SDIS. Dirigido a familias y talento humano.

H. ¿Cuenta con los elementos mínimos de aseo personal para niños y niñas? (Se verifica mediante la lista de chequeo de aseo personal para niños y niñas)

SI

I. ¿La herramienta control de entradas y salidas de elementos de aseo personal para niños y niñas se encuentra actualizada?

SI

2 (C3). ¿Implementa el protocolo Administración de medicamentos y cumplimiento de incapacidades médicas en Jardines Infantiles de acuerdo con la normatividad vigente y lo establecido en los protocolos, lineamientos, instructivos, el Anexo Técnico 1 de 5 Jardines Cofinanciados y documentos relacionados emitidos por la SDIS.?

NA

A. ¿Cuentan con casos de niñas o niños con administración de medicamentos al interior del Jardín Infantil?

NO

Complete la información del cuadro:

SOPORTES DE VERIFICACIÓN PARA LA ADMINISTRACIÓN DE MEDICAMENTOS	SI/NO
Presenta soporte que confirme que el participante requiere la administración del medicamento estrictamente dentro del horario de atención de la unidad operativa.	NA
Presenta fórmula médica de la prescripción del medicamento con la información requerida	NA
Acta de verificación del caso con el padre, madre o acudiente.	NA
Consentimiento informado para la administración de medicamentos.	NA
Autorización para el traslado de la niña o el niño a un centro de salud cercano al jardín infantil.	NA
Formato Administración de medicamentos - FOR-PSS- 145	NA
Formato Ingreso de medicamentos - FOR-PSS- 146	NA
Formato Registro de novedades - FOR-PSS-309	NA
El medicamento cuenta con rotulo, fecha de caducidad, vigencia, se encuentra almacenado de manera adecuada (de acuerdo con las indicaciones del producto y con acceso restringido).	NA

3 (C5). ¿Cuenta con los conceptos sanitarios emitidos por la autoridad sanitaria competente, del establecimiento educativo y del servicio de alimentos, los cuales deben ser favorable o favorable con requerimiento, realiza las acciones que sean necesarias para dar cumplimiento a las exigencias y recomendaciones registradas en estas e informar de manera inmediata al Supervisor del Convenio sobre las visitas que se adelanten por parte del Ente de Control?

SAT

	Número acta de Inspección Sanitaria	Concepto Sanitario	Fecha de emisión
EE	SB06N015418	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	04 de mayo de 2026
EPA	AS02N198995	FAVORABLE	10 de abril de 2026

- A. ¿Gestiona y ejecuta las acciones necesarias para el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en los plazos establecidos acorde con el acta de visita?

SI

Exigencias y recomendaciones de la Autoridad Sanitaria	Acciones para dar cumplimiento
AS02N198995: 1.2 "Piso al lado de la estufa con baldosas porosas". 1.3 "Sistema de ventilación no funciona". "Se evidencia bolsa de residuos organicos sin recipiente". SB06N015418: 4.1: "Garantizar mantenimiento a pintura en techo en Prejardín A, se evidencia humedad" Para el cumplimiento de los requerimientos se concede un plazo de 20 días, contados a partir del día 05 de mayo de 2026, que vence el día 02 del mes de junio de 2026.	Está pendiente realizar el mantenimiento de las baldosas. Se observa el sistema de ventilación (campana extractora y ventilador) funcionando. Se observa la bolsa de residuos organicos dentro de la caneca El asociado se encuentra realizando actividades para el mantenimiento del techo.

- B. ¿Presenta soporte de solicitud de visita a la autoridad sanitaria para actualización del concepto sanitario una vez se haya dado solución a las exigencias registradas en el acta de visita?

NA

N° y fecha de radicado de la solicitud de visita para EE

No aplica

N° y fecha de radicado de la solicitud de visita para EPA

No aplica

- C. Informa en un plazo no mayor a cinco (5) días calendario, a la Subdirección para la Infancia, de toda visita que se reciba por parte de la Secretaría Distrital de Salud.

SI

Fecha y medio en que se informó de la visita, al Supervisor del Convenio:

EE: 04 de mayo de 2026, mediante correo electrónico.

EPA: 10 de abril de 2026, mediante correo electrónico.

- 4 (C6). ¿Realiza Autoevaluación de las Condiciones Sanitarias del jardín infantil de manera semestral, de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente, definiendo e implementando acciones sobre los incumplimientos y realizando seguimiento periódico para subsanarlos.?

SI

- A. ¿Define e implementa acciones sobre los incumplimientos y realiza seguimiento periódico para subsanarlos?

NA

Incumplimientos identificados	Acciones de mejora implementadas
Realizó Autoevaluación de las Condiciones Sanitarias de establecimiento educativo y preparación de alimentos el 28 de noviembre de 2025, en la cual no se identificaron incumplimientos	No se identificaron incumplimientos.

¿Realiza autoevaluación de las condiciones sanitarias durante el primer mes de ejecución del convenio?

SI

5 (C7). ¿Documenta e implementa el Plan de Saneamiento de acuerdo con lo establecido por la SDIS y en línea con el Anexo Técnico 1 de 5 Jardines Cofinanciados, dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya. Los mismos deben mantenerse a disposición de los entes de control y del talento humano que presta el servicio en el Jardín Infantil?

AM

A. ¿Presenta el Plan de Saneamiento del Jardín Infantil, documentado con cada uno de los programas, actualizado y ajustado a las características del jardín infantil y el mismo se encuentra a disposición de los entes de control y del talento humano?

SI

B. ¿Realiza la socialización del Plan de Saneamiento del Jardín Infantil con el Talento Humano? 20 de junio de 2025, 21 de julio de 2025, 19 de septiembre. Se realizó el 20 de febrero de 2026

SI

Se realizó a socialización del Plan de Saneamiento del Jardín Infantil con el Talento Humano nuevo el 17 de abril de 2026

C. ¿Aplica el Plan de Saneamiento en los cuatro programas: Limpieza y desinfección, Desechos sólidos, Control integral de plagas y Abastecimiento de agua?

SI

D. ¿Presenta diligenciado adecuadamente el formato de declaración de compromiso? 01/09/2025, 16/09/2025, 02/02/2026

SI

E. ¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control del Plan de Saneamiento?

SI

Complete la información del cuadro:

Formatos control del Plan de Saneamiento	Fecha de diligenciamiento
Formato control de lavado y desinfección del tanque de agua potable - FOR-PSS-064	02 de mayo de 2026
Formato seguimiento a soluciones desinfectantes - FOR-PSS-065	13 de mayo de 2026
Formato inspección de la presencia de plagas - FOR-PSS-066	4 de mayo de 2026
Formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques - FOR-PSS-067	4 de mayo de 2026
Formato lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas - FOR-PSS-068	13 de mayo de 2026
Formato registro del control de plagas - FOR-PSS-069	11 de noviembre de 2024
Formato verificación de hermeticidad - FOR-PSS-071	4 de mayo de 2026

F. ¿Cuenta con la Tabla de Dosificación del Hipoclorito de Sodio (NaClO) con concentración al 5,25% y con un elemento medidor del desinfectante?

SI

G. ¿Clasifica, señala y almacena de manera organizada, los elementos de aseo de acuerdo con la tabla de colores (la cual debe estar expuesta en un lugar visible)?

SI

H. ¿Los insumos para el aseo cumplen con los requisitos mínimos de rotulado como nombre del producto, registro de lote, cantidad, fecha de fabricación y fecha de vencimiento, acorde con sus características?

SI

I. ¿Presenta las fichas técnicas y de seguridad de todos los productos químicos de aseo usados en la Unidad Operativa?

SI

J. ¿Los aspersores de reenvase se encuentran limpios, desinfectados y rotulados con la indicación de uso, porcentaje de hipoclorito y fecha de preparación?

NO

K. ¿Cuenta con los elementos mínimos de aseo institucional? (Se verifica mediante la lista de chequeo de aseo institucional.)

SI

L. ¿La herramienta control de entradas y salidas de elementos de aseo institucional, se encuentra actualizada?

SI

M. ¿Realiza el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable, mínimo cada seis meses?

SI

N. ¿Presenta el certificado de lavado y desinfección de tanque(s) expedido por una empresa autorizada por la Secretaría Distrital de Salud, adjuntando el Concepto Sanitario Favorable de la empresa, la ficha técnica de los productos utilizados y la descripción del proceso realizado?

SI

Número, tipo (aéreo o subterráneo) y capacidad de los tanques de almacenamiento de agua potable con que cuenta la Unidad Operativa:

1 tanque aéreo x 1000 litros y 1 tanque aéreo x 500 litros

Fecha de higienización de tanque(s) de almacenamiento de agua potable:

02 de mayo de 2026

Nombre de la empresa que realizó la higienización de los tanques de almacenamiento de agua potable:

Fumindustrial ABC SAS: CS: Favorable: Del 05 de abril de 2025 y del 12 de mayo de 2026

- O. ¿Las mallas o anejos de protección, ubicadas en las ventanas que se comunican con el ambiente exterior, son en material no corrosivo y fácilmente removibles para su limpieza y desinfección?
- P. ¿Los accesos y alrededores se mantienen limpios y libres de acumulación de basuras?
- Q. ¿Los techos y paredes están libres de suciedad, condensación, formación de mohos y hongos y desprendimiento superficial?
- R. ¿Las uniones entre paredes, y entre estas y los pisos se encuentran en buen estado, impidiendo la acumulación de suciedad y permitiendo la adecuada limpieza y desinfección?

SI

SI

SI

SI

6 (C8). ¿Implementa el plan de educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, según lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya, dirigido al Equipo Humano del servicio de alimentación, servicios generales y personal encargado de la Sala Amiga de la Familia Lactante. Realiza sensibilización a los profesionales de atención a la primera infancia sobre adecuadas prácticas de higiene durante el acompañamiento al momento de la alimentación?

SAT

- A. ¿El personal manipulador de alimentos presenta estricta limpieza e higiene personal y aplica las buenas prácticas higiénicas en sus labores según lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, evitando la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este?

SI

Plan de Educación sanitaria					
Fecha (s)	Participantes - Equipo Humano			Duración	Tema (s)
	Servicio alimentación	Servicios generales	Encargado (s) SAFL y otros		
5/09/2025	Yohana Alexandra Bonilla Castro María Angelica Acosta Parra Leadly María Chiquillo Gómez	Ana Mercedes Aponte Pérez Carmenza Medina Ramírez Hortencia Carvajal Martín	Angie Johanna Mendoza Gloria del Pilar Uriza Brenda Viviana Jaramillo Cinthya Lorena Montañez Mora	2 horas	Plan de saneamiento
24/10/2025	Yohana Alexandra Bonilla Castro María Angelica Acosta Parra Leadly María Chiquillo Gómez	Ana Mercedes Aponte Pérez Carmenza Medina Ramírez Hortencia Carvajal Martín	Angie Johanna Mendoza Gloria del Pilar Uriza Brenda Viviana Jaramillo Cinthya Lorena Montañez Mora	2 horas	Agentes contaminantes y HACCP
27 de febrero de 2026	Yohana Alexandra Bonilla Castro María Angelica Acosta Parra Leadly María Chiquillo Gómez	Ana Mercedes Aponte Pérez Luz Angélica Barbosa Piñeros Marisol Ramos Daza	Diana Paola Gómez Vargas Gloria del Pilar Uriza Brenda Viviana Jaramillo Sharon Dayneth Caicedo Quintero	30 minutos	Conocimientos previos
24 de abril de 2026	Yohana Alexandra Bonilla Castro María Angelica Acosta Parra Leadly María Chiquillo Gómez	Luz Marlene Ramírez González Erika Yurani Vargas Marín Ana Mercedes Aponte Pérez	Diana Paola Gómez Vargas Brenda Viviana Jaramillo Gloria del Pilar Uriza Mirta Yaneth Rodríguez Sharon Dayneth Caicedo Quintero	90 minutos	Socialización Documento de BPM Introducción Resolución 2674

- B. ¿El personal a cargo del servicio de alimentación cumple con las especificaciones referentes a la certificación médica?

SI

Certificación médica del personal a cargo del servicio de alimentación			
Nombre de manipuladores de alimentos	Certificado médico Fecha de emisión	Nombre de manipuladores de alimentos	Certificado médico Fecha de emisión
Yohana Alexandra Bonilla Castro	30 de enero de 2026	NA	NA
María Angelica Acosta Parra	23 de enero de 2026	NA	NA
Leadly María Chiquillo Gómez	23 de enero de 2026	NA	NA

- C. ¿El uniforme del personal manipulador de alimentos cumple los requisitos establecidos en el Anexo Técnico?

SI

Verificación del uniforme del personal manipulador de alimentos	SI/NO
Es de color claro (excepto grises), con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura.	SI
En caso de utilizarse delantal, este permanece atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.	SI
Presentan botas o calzado cerrado, impermeable, antideslizante sin tacón.	SI
Portan gorro o malla y tapabocas desechable.	SI
Se mantiene el cabello recogido y cubierto totalmente mediante mallas, gorro u otro medio efectivo.	SI
Usan guantes de caucho de diferente color, de acuerdo con el tipo de actividad y código de colores.	SI
No se usa maquillaje ni accesorios (anillos, aretes, reloj, joyas, accesorios, etc.)	SI
Las personas que ingresan al área de servicios de alimentos, cumplen con las medidas de protección y sanitarias descritas en el Anexo Técnico, la Resolución 2674 de 2013 y lo establecido en los estándares relacionados.	SI

D.	¿Realiza la sensibilización a los profesionales de atención a la primera infancia sobre adecuadas prácticas de higiene durante el acompañamiento al momento de la alimentación? Se realizó el 23 de febrero de 2026 y el 17 de abril de 2026.	SI
E.	¿Los profesionales que participan en actividades de asistencia en los momentos de alimentación emplean las mismas condiciones como manipulador de alimentos, establecidas en la Resolución 2674 de 2013, en lo relacionado con las adecuadas practicas higiénicas y medidas de protección (durante el procedimiento de asistencia en el momento de la alimentación)?	SI
F.	¿Cuenta con los elementos mínimos de aseo personal para colaboradoras y colaboradores? (Se verifica mediante la lista de chequeo de aseo personal para colaboradoras y colaboradores)	SI
G.	¿La herramienta control de entradas y salidas de elementos de aseo personal para colaboradoras y colaboradores, se encuentra actualizada?	SI
7 (C9).	<p>¿Documenta e implementa frente a los procesos de compra, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servido o distribución de alimentos, los procedimientos, documentos asociados en el sistema de gestión de la SDIS y la normatividad vigente, así como las Acciones para la prevención y manejo de desperdicios de acuerdo con lo descrito en el protocolo, el Anexo Técnico 1 de 5 Jardines Cofinanciados y las orientaciones de SDIS?</p>	
AM		
A.	¿Presenta un documento que incluye los procesos de compra, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servido o distribución de alimentos?	SI
B.	¿Socializó los procesos de compra, transporte, recepción, almacenamiento, preparación y servido o distribución de alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y contó con el soporte? Se realizó el 20 de febrero de 2026	SI
<p>Se tiene programada sensibilización de manipulacion segura de alimentos en aulas para el 19 de mayo de 2026 con el talento Humano</p>		
C.	¿El proceso de recibo de los alimentos se ajusta a los días y horarios establecidos por grupo de alimentos, en el plan de compras?	SI
D.	¿Los productos de panadería, galletería y bizcochería están libres de bromato de potasio?	SI
E.	¿La leche entera y derivados lácteos cumplen lo dispuesto en la norma y presentan uno de los procesos de higienización contemplados en las mismas?	SI
F.	¿La leche utilizada en las preparaciones es líquida, de acuerdo con lo contemplado en en el analisis nutricional de la minuta de alimentos?	SI
G.	¿Adquieren aceite vegetal de una sola fuente, cumpliendo con las condiciones generales dispuestas en la Resolución 2154 de 2012?	SI
H.	¿Adquieren fruta entera para la elaboración de los jugos, asegurando el aporte de vitaminas y fibra?	SI
I.	¿Los alimentos envasados y materias primas que se adquieren, cumplen con la normatividad de rotulado, según la Resolución 5109 de 2005 o aquella que la modifique o sustituya, y se encuentran con fecha de caducidad vigente?	SI
J.	¿Implementan el método de rotación de alimentos PEPS (Primeros en Entrar – Primeros en Salir)?	SI
K.	¿Los alimentos almacenados se encuentran rotulados de forma visible, con nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso (frutas, verduras, tubérculos, raíces y plátanos), fecha de vencimiento y nombre del personal manipulador a cargo?	SI
L.	¿Los alimentos se encuentran almacenados de manera ordenada evitando la contaminación cruzada?	SI
M.	¿Presenta el Plan de Compras de alimentos, con el listado de alimentos con el que se dará cumplimiento de la Minuta de alimentos (minuta patrón, el ciclo de menús y el análisis del aporte nutricional), entrega de alimentos equivalentes a la jornada liberada y paquetes alimentarios de jornada pedagógica?	SI
N.	¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control de los procesos del servicio de alimentos?	SI

Complete la información del cuadro:

Formatos control Procedimiento Operación Entrega de Apoyos Alimentarios	SI/NO/NA
Formato Plan de Compras	SI
Formato Recepción de alimentos	SI
Formato Verificación transporte de alimentos	SI
Formato Control de entrada y salida de alimentos	SI
Formato Control de temperatura de equipos de refrigeración	SI
Formato Control de temperatura de equipos de congelación	SI
Formato Preparación de alimentos	SI
Formato Autorización Cambio de Preparaciones	NA
Formato Control y medición de desperdicios de alimentos FOR - PSS - 803	SI

- O. ¿La cantidad de alimentos registrados en el formato de recepción de materias primas coincide con la cantidad de alimentos registrados en el formato de entradas y salidas de alimentos?
- P. ¿Existe coincidencia entre los saldos de alimentos registrados en el formato de entradas y salidas de productos, con las existencias de la alacena?
- Q. ¿Presenta una Tabla de cálculo para la compra de alimentos que determine la cantidad de alimentos a solicitar a los proveedores y la cantidad de alimentos a retirar de la alacena, teniendo en cuenta la asistencia diaria de niños y niñas?
- R. ¿Mediante el uso de la tabla de cálculo y de acuerdo con la minuta del día y asistencia de participantes, define las cantidades de alimentos a utilizar?

SI

SI

SI

SI

Complete la información del cuadro:

Verificación de la cantidad de alimentos, según la asistencia del día, Minuta Patrón, ciclos de menús y análisis nutricional			
Menú No. 14		Peso neto o bruto en gramos	
Preparación	Alimento	Cantidad establecida	Cantidad existente
Higado de res en trocitos encebollado	Higado de res	3865	5250
Calabaza con arveja verde fresca guisada	Arveja verde fresca	2805	3000
Yogurt	Yogurt	8280	10000
Almojabana	Almojabana	2270	3900
Granadilla	Granadilla	13800	14300

- S. ¿En el pre-alistamiento se realiza selección, clasificación e higienización de los alimentos, cuando así se requiera y previo al pelado, corte y picado, etc, según sea la preparación?
- T. ¿En el pre-alistamiento los alimentos son seleccionados, alistados y empacados en bolsas de polietileno de un solo uso, transparentes cerradas y rotuladas ?
- U. ¿Para las niñas y los niños menores de 1 año, la fórmula infantil se preparó acorde con el " Protocolo preparación de fórmulas infantiles- PTC-PSS-098"?
- V. ¿En caso de realizar intercambios de alimentos, presenta los soportes establecidos en el Anexo Técnico?
- W. ¿Antes de iniciar el servido de los alimentos cuenta con el plato modelo pesado para todos los grupos de edad presentes en la unidad operativa?
- X. ¿En el servido de los alimentos utiliza utensilios aforados o estandarizados, con el fin de lograr exactitud en la medición de las porciones establecidas, optimizando los tiempos de servido?
- Y. ¿Para el servido de los alimentos utilizan utensilios (cucharas, cucharones, trinchas, pinzas, pocillos para medir, vasos, etc.) y por ningún motivo sirven alimentos directamente con las manos?
- Z. ¿Cuándo el menú incluye fruta, queso o postres sin empaque primario se sirven en postreras o plato dulce?
- AA. ¿La persona responsable del servido de alimentos conoce las porciones establecidas para cada grupo de edad?
- AB. ¿El servido se realiza una vez los niños y las niñas se encuentran en el área de alimentación?
- AC. ¿Realiza el servido de los alimentos en la vajilla indicada y con los cubiertos requeridos, limpios, secos y en buen estado, de tal forma que el consumo sea agradable e higiénico, en ningún caso se sirven alimentos en envase desechable?
- AD. ¿Presenta soporte de las acciones asociadas al Protocolo Prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación o el documento que lo modifique o sustituya?
- a. ¿Participa el Profesional de Nutrición y el delegado del Jardín Infantil, en la Jornada realizada por la Subdirección de Nutrición para la socialización del Protocolo Prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación o el documento que lo modifique o sustituya? 30 de enero de 2025
- b. ¿El responsable, el Profesional de Nutrición y/o el delegado del Jardín Infantil realiza la socialización del Protocolo, prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación con el equipo humano del servicio de alimentos y de servicios generales dentro de los 15 días hábiles siguientes a la participación en la jornada de fortalecimiento y lo replica cuando ingresa personal nuevo al Jardín Infantil? 20 de junio de 2025, 21 de julio de 2025, 19 de septiembre de 2025. Se realizó el 20 de febrero de 2026 y el 17 de abril de 2026.
- c. ¿Reporta la información solicitada con relación al Formato Control y medición de desperdicios de alimentos, con la periodicidad establecida?_ Reporte del mes de abril de 2026 enviado el 05/05/2026

SI

SI

NA

NA

SI

SI

SI

SI

SI

SI

SI

SI

SI

SI

SI

8 (C11).	¿Cuentan con equipos, utensilios y menaje del servicio de alimentos en adecuado estado de funcionamiento y de acuerdo con la cobertura?	SAT
A.	¿Los equipos y menaje se encuentran en adecuado estado de funcionamiento?	SI
B.	¿Los equipos y utensilios están diseñados, contruidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento y facilite la limpieza y desinfección de sus superficies?	SI
C.	¿Todas las superficies de contacto directo con el alimento poseen un acabado liso, no poroso, no absorbente y están libres de defectos, grietas, intersticios, material desprendible y otras irregularidades?	SI
D.	¿Los equipos, utensilios y menaje no contienen partes en madera?	SI
E.	¿Los utensilios y menaje de preparación, están almacenados en un lugar que los proteja del polvo, insectos y roedores?	SI
F.	¿Dispone de equipo y menaje suficiente para el funcionamiento del servicio de alimentación? (Se verifica mediante las listas de chequeo de la dotación de elementos del servicio de alimentos)	SI
G.	¿El inventario de dotación de elementos del servicio de alimentos, se encuentra actualizado?	SI
H.	¿La unidad operativa cuenta con el cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de la dotación del servicio de alimentos, y lo implementa?	SI
9 (C12).	¿Implementó para los casos de niñas o niños que lo requieran, las modificaciones en la alimentación suministrada en el jardín infantil y suministrar Alimentos para propósitos médicos especiales - APME (Complementos nutricionales o formulas terapéuticas) de acuerdo con las recomendaciones médicas debidamente soportadas y las orientaciones del profesional en nutrición asignado por parte de la SDIS?	NA
Modificaciones alimentarias:		
A.	¿Implementa las modificaciones en la alimentación suministrada en el jardín infantil, de acuerdo con las recomendaciones médicas debidamente soportadas y las orientaciones del profesional en nutrición asignado por parte de la SDIS?	NA
B.	¿Presenta soporte emitido por el médico y/o profesional en Nutrición y Dietética tratante donde se verifique la necesidad de modificaciones alimentarias?	NA
C.	¿Cuenta con soporte (actas-correos) de las orientaciones de cambio alimentos y/o preparaciones dadas por el profesional en Nutrición de la SDIS.?	NA
Suministro de Alimentos para propósitos médicos especiales - APME (Complementos nutricionales o formulas terapéuticas):		
D.	¿Presenta fórmula medica donde se indique el tiempo, los momentos y la dosificación del Alimento para propósitos médicos especiales - APME?	NA
E.	¿Presenta acta del profesional en nutrición asignado al Jardín Infantil donde se registre la necesidad del suministro del complemento o formula nutricional?	NA
F.	¿Se evidencia acta con las orientaciones de almacenamiento, preparación y suministro de los Alimentos para propósitos médicos especiales - APME de la profesional en nutrición designada con la familia y cuidadores?	NA
10 (C13).	¿Suministró a las niñas y niños con calidad y oportunidad la complementación alimentaria o apoyo alimentario según los parámetros técnicos, operativos y soportes establecidos en el Anexo Técnico 1 de 5, Jardines Cofinanciados y orientaciones definidas por Secretaría Distrital de Integración Social?	AM
A.	¿Para las niñas y los niños de los grupos de edad de 6 a 8 meses, 29 días y de 9 a 11 meses, 29 días, no se agregó azúcar, miel, panela, chocolate ni sal a ninguna de las preparaciones, acorde con lo establecido en la minuta patrón?	NA
B.	¿Mantiene disponible el ciclo de menús en un lugar visible para los padres y madres de familia, cuidadores y personal manipulador de alimentos?	SI
C.	¿Suministra los alimentos y preparaciones respetando los intervalos de tres (3) horas para el consumo de alimentos?	SI
D.	¿Las profesionales y técnicas de atención a primera infancia, realizaron el acompañamiento y asistencia a las niñas y los niños durante los tiempos de alimentación?	SI
F.	Cuando las niñas y los niños deben retirarse del Jardín Infantil antes de tomar las onces, ¿entrega los alimentos equivalentes a este tiempo de comida, para consumo en casa y contiene derivado de cereal, lácteo UHT (bebida) y fruta de mano?	SI

- G. ¿Suministró a las niñas y niños con calidad y oportunidad los alimentos y las preparaciones establecidas, en la minuta patrón y el ciclo de menús establecido por la SDIS?

NO

Verificación del peso servido y de las características organolépticas de las preparaciones suministradas												
Menú No. 14	Grupo de edad:3 a 5 años		Población:44						Muestra: 5			
Alimento o Preparación	Porción g/ml	Tolerancia g/ml	Gramajes obtenidos						S*	O*	A*	T**
Higado de res en trocitos encebollado	39	39- 43	42	45	40	39	42		C	C	C	85
Calabaza con arveja verde fresca guisada	75	67,5 - 82,5	82	70	75	75	85		C	C	C	90
Arroz con blanco (se suministró arroz con fideos)	51	45,9 - 56,1	52	55	56	52	60		C	C	C	75
Chips de yuca (se suministró yuca dorada)	36	32,4 - 39,6	38	42	45	40	36		C	C	C	70
Jugo de Maracuya	150	135 - 165	150	152	150	158	162		C	C	C	6

Los datos de población y muestra están basados en el plan de muestreo simple (NTC-ISO 2859-1).

*Marcar C si es característico y NC para no característico, para S (sabor), O (olor) y A (aspecto)

**Registrar la temperatura de conservación de los alimentos (T), en grados centígrados.(conservación calientes => 60°C)

Para bebidas calientes tipo coladas debe asegurarse que el alimento se encuentre entre 40°C a 50°C para iniciar su distribución y consumo.

- 11 (C14) ¿Promueve y protege la práctica de la lactancia materna mediante la implementación de la estrategia de Sala Amiga de la Familia Lactante según los lineamientos definidos por la Secretaría Distrital de Integración Social y garantiza la oportuna documentación, en el Sistema Misional y herramientas virtuales que la Subdirección para la Infancia disponga para tal fin?

SAT

- A. ¿Diligencia el Instrumento de autoapreciación de acuerdo a lo evidenciado en la unidad operativa?
- B. Cuenta con el concepto de autoapreciación emitido por SDIS
- C. ¿Cuenta con el plan de mejoramiento proyectado y presenta los soportes de ejecución?

SI

SI

SI

Observaciones y recomendaciones reportadas	Plan de mejoramiento implementado
1. Paso 1: Se están realizando las socializaciones 2. Paso 2: Está pendiente la cualificación de una profesional y una auxiliar de atención a la PI 3. Paso 3: 4. Paso 4: Ok 5. Paso 5: OK 6. Paso 6: Programada la Socialización 7. Paso 7: Promoción de SAFL 8. Paso 8: Programada la actividad 9. Paso 9: OK Beneficios de la Lactancia Materna para el 26 de abril de 2026. Se tiene programada una socialización de limpieza y desinfección de frascos de vidrio con las familias	1. Paso 1: Se realizaron fortalecimiento con el TH de la Estrategia de la SAFL el 20 de febrero de 2026. El 16 de marzo de 2026 se realizó cualificación de la leche materna y limpieza y desinfección de los frascos de vidrio. 2. Paso 2: Están pendiente de cualificación una auxiliar de atención a la primera infancia, se envió la solicitud 3. Paso 3: El profesional de apoyo realizará cualificaciones a los padres de familia sobre riesgos de la alimentación artificial el 22 de mayo de 2026, Prevención y resolución de dificultades asociadas a la lactancia y alimentación infantil saludable. 4. Paso 4: Ok 5. Paso 5: Se realizó Promoción de la SAFL a los padres de familia sobre el 14 de mayo de 2026 6. Paso 6: Socialización del Código de Sucesos el 20 de abril de 2026 con el TH. y el 14 de mayo de 2026 7. Paso 7: 14 de mayo de 2026 en el periódico del jardín infantil 8. Paso 8: Conservación, transporte y suministro de la leche humana el 19/05/2026 con el TH 9. Paso 9: Se conformó el grupo de apoyo el 6 de marzo de 2026.

- D. ¿El talento humano cuenta con certificado de cualificación en lactancia materna y alimentación infantil saludable? (mínimo 12 horas y vigencia 4 años).
- E. ¿Implementa prácticas sanitarias en los procesos de extracción, manipulación, rotulado, conservación y suministro de leche humana?
- F. ¿El espacio dispuesto para la operación de la Sala Amiga de la Lactancia Materna cuenta con la dotación mínima y en buen estado? (Se verifica mediante la lista de chequeo de la SAFL)
- G. ¿Cuenta con el cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo de la dotación de la SAFL, y lo implementa?
- H. ¿La temperatura de la nevera de la SAFL presentó las temperaturas requeridas acorde con lo descrito en el Protocolo promoción, protección, apoyo y defensa de la lactancia materna en jardines infantiles públicos, privados y casas de pensamiento intercultural?
- I. ¿Diligencia adecuada y oportunamente los Formatos control de la Sala Amiga de la Familia Lactante -SAFL?

SI

SI

SI

SI

SI

SI

Complete la información del cuadro:

Formatos control de la SAFL	Observaciones
Formato control de temperatura de la nevera/congelador	14/05/2026
Formato uso de la Sala Amiga-Ficha SIRBE	En el mes de mayo de 2026 no se ha hecho uso de la SAFL
Formato cronograma grupo de apoyo a la lactancia materna	De acuerdo con el cronograma se realizará socialización del tema: Feminidad en la maternidad el 20 de mayo de 2026

COMPROMISOS EQUIPO HUMANO

1. ¿Garantiza la vinculación de las y los colaboradores requeridos? (la contratación se realizará acorde con la matrícula de niñas y niños)

SAT

PERFILES	ESTRUCTURA DE COSTOS	TH REQUERIDO (MATRICULADOS)	TH CONTRATADO	ASISTENTES	REEMPLAZOS
Responsable del jardín infantil	1	1	1	1	NA
Dinamizador pedagógico al jardín infantil	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA	NO APLICA
Profesional de atención a la primera infancia	8	8	8	8	SI
Auxiliar de atención a la primera infancia	2	2	2	2	NA
Auxiliar de servicios generales	3	3	3	3	SI
Personal manipulador de alimentos:	3	3	3	3	NA
Auxiliar Administrativo	1	1	1	1	NA

- 1.1 ¿Garantiza la contratación del remplazo de las y los colaboradores que por fuerza mayor o caso fortuito durante dos (2) días hábiles de operación consecutivos no presten sus servicios en el Jardín Infantil, o de manera inmediata cuando se presente renuncia voluntaria.

SAT

SI

X

NO

SAT

2. ¿Cuenta con oficio de verificación de perfiles para las y los colaboradores contratados?

SAT

3. ¿Garantiza la dedicación exclusiva de las y los colaboradores del Jardín Infantil en la jornada de atención definida, de acuerdo con lo establecido en el Anexo Técnico?

SAT

4. ¿Se encuentra el servicio de vigilancia en el jardín infantil?

SAT

SI

X

NO

SEGUIMIENTO A LA VERIFICACIÓN ANTERIOR

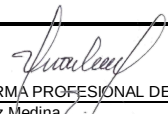
8 (C11).A Subsanaron la observación de abril de 2026 dado que, se observa que realizaron cambio de la caneca de residuos orgánicos de la cocina que presentaba el sistema de pedal averiado por una en adecuadas condiciones de funcionamiento.

(C5) A. Gestionar y ejecutar las acciones necesarias para el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias del acta de visita AS02N198995:

1.2 Piso al lado de la estufa con baldosas porosas. El asociado aplicó pintura en las áreas porosas sin embargo se observó que la pintura se está desprendiendo. Se recomienda realizar un adecuado mantenimiento garantizando su permanencia en el tiempo.

OBSERVACIONES DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	
<p>Se realizara los mantenimientos pendientes en el fin de semana del 16 al 18 de mayo de 2026.</p> <p>Se realizará seguimiento al adecuado proceso de limpieza, desinfección y rotulado de los aspersores</p> <p>Se verificará las preparaciones de alimentos para dar cumplimiento a la minuta patron y el ciclo de menus establecido.</p>	
OBSERVACIONES DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN	
<p>Seguimiento a la cobertura y a la asistencia (matriculados y asistencia) y 9.1.3.6 compromisos componente talento humano: El talento humano asistente fue acorde con la estructura de costos y los niños matriculados.</p> <p>El talento humano que se contempla según los 107 matriculados al día de hoy es de 1 profesional responsable del servicio, 8 profesionales de atención a la primera infancia, 2 auxiliar en atención a la primera Infancia, 1 auxiliar administrativa, 3 auxiliares de servicios generales y 3 manipuladoras de alimentos.</p> <p>3 (C5) C Se realiza un alcance al instrumento No. 19 del 22 de abril de 2026, dado que el asociado en fecha posterior a la visita allego el soporte de notificación a la a la Subdirección para la Infancia, de la visita que se recibió por parte de la Secretaría Distrital de Salud para Establecimiento de preparación de alimentos el 10 de abril de 2026.La notificación fue realizada vía correo electrónico el 10 de abril de 2026. Dado lo anterior se ajusta la calificación del compromiso 5 de calificación A mejorar a calificación Satisfactoria para el mes de abril de 2026.</p> <p>8 (C11).A Subsanaron la observación de abril de 2026 dado que, se observa que realizaron cambio de la caneca de residuos orgánicos de la cocina que presentaba el sistema de pedal averiado por una en adecuadas condiciones de funcionamiento.</p> <p>3 (C5) A.Gestionar y ejecutar las acciones necesarias para el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias del acta de visita AS02N198995:</p> <p>1.2 Piso al lado de la estufa con baldosas porosas. El asociado aplicó pintura en las areas porosas sin embargo se observó que la pintura se está desprendiendo. Se recomienda realizar un adecuado mantenimiento garantizando su permanencia en el tiempo.</p> <p>Gestionar y ejecutar las acciones necesarias para el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias del acta de visita SB06N015418:</p> <p>4.1: "Garantizar mantenimiento a pintura en techo en Prejardín A, se evidencia humedad"</p> <p>Presenta observaciones a mejorar dado que:</p> <p>5 (C7). J. Los aspersores de reenvase no se encuentran limpios, desinfectados ni rotulados con la indicación de uso, porcentaje de hipoclorito y fecha de preparación. Se recomienda mantenerlos en adecuadas condiciones de limpieza y rotulación</p> <p>5 (C7). O: Se observa un anqueo en la puerta de la cocina desprendido Se recomienda realizar el ajuste del mismo.</p> <p>Se observa en el baño del nivel caminadores un inodoro de línea infantil averiado. Se recomienda realizar mantenimiento.</p> <p>10 (C13) G. No suministró a las niñas y niños las preparaciones establecidas, en la minuta patrón y el ciclo de menús establecido por la SDIS toda vez que, el almuerzo del menú14 consta de arroz blanco y chips de yuca. Sin embargo, suministraron arroz con fideos y yuca dorada, no contó con autorización para realizar el cambio de preparación.</p> <p>4 (C6). Se recomienda realizar la Autoevaluación de las Condiciones Sanitarias del jardín infantil dado que se vence el 28 de mayo de 2026.</p> <p>Se cuenta con el requerimiento en curso S2026089761 del 05 de mayo de 2026, el cual hace referencia a un presunto incumplimiento del compromiso general 13 que establece: Cumplir con la Resolución 967 de 2007, expedida por la Secretaría Distrital de Integración Social SDIS, por la cual se establece la gratuidad en el servicio de educación inicial en los Jardines Infantiles del Distrito Capital. El asociado se encuentra dentro del plazo establecido para generar la respuesta.</p> <p>Frente al requerimiento proyectado el asociado realizó las siguientes acciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - En el periódico del jardín infantil del 16 de abril y 14 de mayo de 2026 se relaciona la resolución 967 de 2007 dando a conocer la Gratuidad del servicio. - Al ingreso de la unidad operativa se publicó una pieza publicitaria donde informan de la gratuidad del servicio, la cual fue compartida con las familias en los grupos de WhatsApp. - En reunión de padres realizada los días 27, 28 y 29 de abril de 2026 socializaron la Resolución 967 de 2007 que establece la Gratuidad del servicio. 	
Esta visita generó requerimiento: SI ____ NO <u>X</u>	
No aplica	
Anexos: documentos y número de folios	
Planilla de asistencia de de equipo humano: 1 folio Formato de medida control: 1 folio	
 FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VERIFICACIÓN	 FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VERIFICACIÓN
NOMBRE: Zaida Cuervo Aguilar	NOMBRE: Marleny Suárez Medina
N° DE IDENTIFICACIÓN: 52220104	N° DE IDENTIFICACIÓN : 51909885
CARGO:Responsable del jardín infantil	CARGO: Apoyo a la supervisión
	HORA DE FINALIZACIÓN:4: 15 pm

Versión: junio 2025

		SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL				Código
		MODALIDAD JARDINES INFANTILES COFINANCIADOS				Versión
		SEGUIMIENTO DE MEDIDAS CONTROL				Fecha
		ANEXO ACTA DE VISITA				Página 1 de 3
N	RADICADO SAL	RADICADO ENT	RESPUESTA		ESTADO	OBSERVACIONES
	No. y Fecha	No. y Fecha	SAT	NO SAT	Fecha solución	Acciones correctivas aplicadas por el Asociado o Razón que justifica la respuesta no satisfactoria.
1	S2026089761 del 05 de mayo de 2026	En trámite			En seguimiento	<p>En verificación realizada el 24 de marzo de 2026 directamente con los padres de familia y acudientes a la hora de ingreso de los participantes a la unidad operativa, se observó que, 3 padres de familia del nivel caminadores, refirieron traer al jardín pañales y pañitos húmedos, 2 padres de familia del nivel de prejardín relacionaron haber traído pañitos húmedos, 4 padres de familia del nivel de párvulos manifestaron haber traído alimentos para compartir. Así mismo, un padre del nivel de prejardín mencionó haber traído carritos para jugar, otros flores (rosas) y un padre de familia del nivel de prejardín mencionó haber traído galletas para compartir.</p> <p>Lo anteriormente relacionado sugiere un presunto incumplimiento del compromiso general 13 que establece: Cumplir con la Resolución 967 de 2007, expedida por la Secretaría Distrital de Integración Social SDIS, por la cual se establece la gratuidad en el servicio de educación inicial en los Jardines Infantiles del Distrito Capital.</p> <p>En verificación realizada el 22 de abril de 2026 el asociado presentó soportes de las siguientes acciones orientadas a prevenir la repetición de situaciones presentadas.: -En el periódico del jardín infantil del 16 de abril de 2026 se relaciona la resolución 967 de 2007 dando a conocer la Gratuidad del servicio. -En el ingreso de la unidad operativa se publicó una pieza publicitaria donde informan de la gratuidad del servicio, el cual fue compartido con las familias en los grupos de WhatsApp.</p> <p>En verificación realizada el 30 de abril de 2026 el asociado presentó soportes de las siguientes acciones orientadas a prevenir la repetición de situaciones presentadas.: -En el ingreso de la unidad operativa se observa publicada una pieza comunicativa donde informan de la gratuidad del servicio.</p> <p>El asociado presentó soportes de las siguientes acciones orientadas a prevenir la repetición de situaciones presentadas.: - Acta de reunión con las profesionales y auxiliares de atención a la primera infancia en la cual se socializaron los lineamientos de gratuidad del servicio, el 23/04/2026. - Los días 28,29 y 30 de abril de 2026 realizaron reunión con las familias con el fin de realizar la entrega de informes de los niños y niñas y allí se recordó a las familias sobre la gratuidad del servicio.</p>
 FIRMA DE QUIEN ATIENDE LA VISITA					 FIRMA PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	
NOMBRE: Zaida Cuervo Aguilar					NOMBRE: Marleny Suárez Medina	
CÉDULA DE CIUDADANÍA : 52220104					CÉDULA DE CIUDADANÍA: 51909885	
CARGO: Responsable del jardín infantil					CARGO: Apoyo a la Supervisión	

JARDÍN INFANTIL: ANTON PIRULERO

CONTRATO: 8417 - 2025

FECHA: 14/05/2026

Responsable del jardín infantil	1	Dinamizador pedagógico al jardín infantil	0	Profesional en atención a primera infancia	0	Auxiliar en atención a primera infancia	2	Auxiliar administrativo	1	Auxiliar de Servicios Generales	3	Personal manipulador de alimentos	3	Total	18
---------------------------------	---	---	---	--	---	---	---	-------------------------	---	---------------------------------	---	-----------------------------------	---	-------	----

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	PERFIL	TELEFONO	FIRMA
1	Zaida Cuervo Aguilar	52220104	Responsable del jardín infantil	Licenciada en Ciencias Sociales	3168763342	<i>[Signature]</i>
2	María Fernanda Villamil Ramírez	1074184625	Profesional en atención a Primera Infancia	Licenciada en Lengua Castellana	3142103239	<i>[Signature]</i>
3	Yenny Paola Cely Correa	1014264820	Profesional en atención a Primera Infancia	Licenciada en Educación Infantil	3144639238	<i>[Signature]</i>
4	Yenifer Viviana Forero Barriga	1030626807	Profesional en atención a Primera Infancia	Licenciada en Pedagogía Infantil	3102852193	<i>[Signature]</i>
5	Brenda Viviana Jaramillo Guzmán	1033794433	Profesional en atención a Primera Infancia	Licenciada en Educación Infantil	3134628454	<i>[Signature]</i>
6	Julieth Melissa Ramírez Silva	1016059505	Profesional en atención a Primera Infancia	Licenciada en Pedagogía Infantil	3186148501	<i>[Signature]</i>
7	Diana Paola Gómez Vargas	52913785	Profesional en atención a Primera Infancia	Licenciada en Educación Infantil	3219072082	<i>[Signature]</i>
8	Luisa Fernanda Ortiz Tintinago	1016079348	Profesional en atención a Primera Infancia	Licenciada en Pedagogía Infantil	3223004436	<i>[Signature]</i>
9	Mirta Yaneth Rodríguez	39672410	Profesional en atención a Primera Infancia	Licenciada en Educación Preescolar	3138260289	<i>[Signature]</i>
10	Gloria del Pilar Uriza	39568638	Auxiliar en atención a Primera Infancia	Técnico auxiliar en atención a Prim. Inf.	3144644183	<i>[Signature]</i>
11	Sharon Dayneth Calcedo Quintero	1007380842	Auxiliar en atención a Primera Infancia	Licenciada en Educación Infantil	3223439260	<i>[Signature]</i>
12	Angie Viviana Cárdenas Estepa	1014265420	Auxiliar administrativo	Bachiller	3208604585	<i>[Signature]</i>
13	Luz Marlene Ramírez González	52392660	Auxiliar de Servicios Generales	Bachiller	3001704224	<i>[Signature]</i>
14	Erika Yurani Vargas Marín	1233691744	Auxiliar de Servicios Generales	Bachiller	3234441222	<i>[Signature]</i>
15	Ana Mercedes Aponte Pérez	52799140	Auxiliar de Servicios Generales	Bachiller	3214557261	<i>[Signature]</i>
16	María Angélica Acosta Parra	52917552	Personal manipulador de alimentos	Bachiller	3123075114	<i>[Signature]</i>
17	Yohana Alexandra Bonilla Castro	65796613	Personal manipulador de alimentos	Bachiller	3134881394	<i>[Signature]</i>
18	Ledy María Chiquillo Gómez	1079910617	Personal manipulador de alimentos	Bachiller	3215092021	<i>[Signature]</i>
19						
20						
21						
22						
23						
24						