ACTA N° 4

FECHA: Bogotá, Junio, 23 de 2026.

HORA: 04:00 p.m. - 05:00 pm.

LUGAR: Fundación Otero Liévano

TEMA: Sensibilización a los profesionales de atención a la primera infancia, sobre adecuadas prácticas de higiene, durante el acompañamiento al momento de la alimentación. Tematica dirigida a Profesionales y auxiliares de atención a la PI

ASISTENTES: Talento Humano de la Fundación

ORDEN DEL DÍA:

1. Socialización de las buenas prácticas durante la preparación de alimentos.
2. Revisión de medidas de higiene y prevención de contaminación cruzada.
3. Socialización de los procedimientos para el servido de alimentos.
4. Importancia del control de temperaturas y tiempos de exposición.
5. Espacio para observaciones e inquietudes.
6. Definición de compromisos y cierre.

DESARROLLO:

1. Socialización de las buenas prácticas durante la preparación de alimentos: Se realizó la socialización de las buenas prácticas de manufactura aplicables durante la preparación de alimentos, enfatizando la importancia del lavado adecuado de manos, el uso correcto de la dotación, la limpieza y desinfección de utensilios y superficies, así como el seguimiento de los procedimientos establecidos para garantizar la inocuidad de las preparaciones.

2. Revisión de medidas de higiene y prevención de contaminación cruzada: Se explicó la importancia de mantener la separación entre alimentos crudos y cocidos durante todo el proceso de preparación. Asimismo, se reforzó el uso de utensilios diferenciados, la adecuada manipulación de materias primas y el cumplimiento de las condiciones higiénico-

sanitarias para prevenir riesgos de contaminación.

3. Socialización de los procedimientos para el servido de alimentos: Se dieron a conocer los lineamientos establecidos para el servido de alimentos, resaltando la importancia de mantener una adecuada presentación de las preparaciones, utilizar utensilios limpios y garantizar que las porciones servidas correspondan a las minutas y requerimientos nutricionales definidos para los participantes.

4. Importancia del control de temperaturas y tiempos de exposición: Se reforzó la necesidad de mantener los alimentos calientes y fríos en rangos seguros de temperatura, evitando exposiciones prolongadas que puedan afectar la calidad e inocuidad de los alimentos. Igualmente, se recordó la importancia de realizar el servido en los tiempos establecidos para garantizar condiciones óptimas de consumo.

5. Espacio para observaciones e inquietudes: Se abrió un espacio de participación donde el talento humano compartió inquietudes relacionadas con la preparación y servido de alimentos. Se brindaron orientaciones y aclaraciones sobre los procedimientos institucionales y las medidas de control requeridas para garantizar la calidad del servicio.

6. Definición de compromisos y cierre: Como resultado de la actividad, se establecieron compromisos encaminados al fortalecimiento de las buenas prácticas de manipulación durante la preparación y servido de alimentos. Finalmente, se agradeció la participación de los asistentes y se reiteró la importancia de aplicar permanentemente los lineamientos de inocuidad alimentaria.

7. Se realiza socialización de la siguiente pieza educativa:



Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Aplicar permanentemente las buenas prácticas de manipulación durante la preparación y servido de alimentos, garantizando la inocuidad y calidad de los alimentos.	Talento Humano	Vigencia del contrato 2026

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de julio de 2026.

En Constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
LEIDY BENITO	Docente	Jardín	
MARIA CRISTINA URRIAGO	Docente	Jardin	
INDRA FONSECA	Docente	Jaidín	
PATRICIA MURCIA	Docente	Jardin	
MARIA AUXILIO JARABA	Docente	Jardin	
NATALIA ANDREA SIERRA	Docente	Jardin	
MARIANA FERNANDEZ	Docente	Jardin	
MARIA LUISA ESTEPA	Aux Pedagogica	Jardin	
WENDY TATIANA VARGAS	Aux. Pedagógica	Jardin	
MARIA CHANCHI	S. Generales	Jardín	
MARISOL GALINDO	S. Generales	Jardin	
DIANA MARTINEZ	S Generales	Jardin	
MARIA SANTO	Manipuladora alimento	Jardin	
LINA MARCELA FABRA	Manipuladora alimento	Jardin	