ACTA GENERAL SOCIALIZACION TEMPERATURA DE JUGOS Y ENSALADAS

FECHA: Bogotá, 18/06/2026.

HORA: 11:57am

LUGAR: Vía Virtual Whatsapp

TEMA: ACTA GENERAL SOCIALIZACION TEMPERATURA DE JUGOS Y ENSALADAS

ASISTENTES: Talento Humano jardín salamandra

OBJETIVO: socializar al talento humano del jardín infantil salamandra, La temperatura que deben manejar los jugos y las ensaladas

ORDEN DEL DÍA:

1) Saludo.

2) Tema.

3) Objetivo.

4) Desarrollo de la reunión

5) Firma de asistencia.

DESARROLLO:

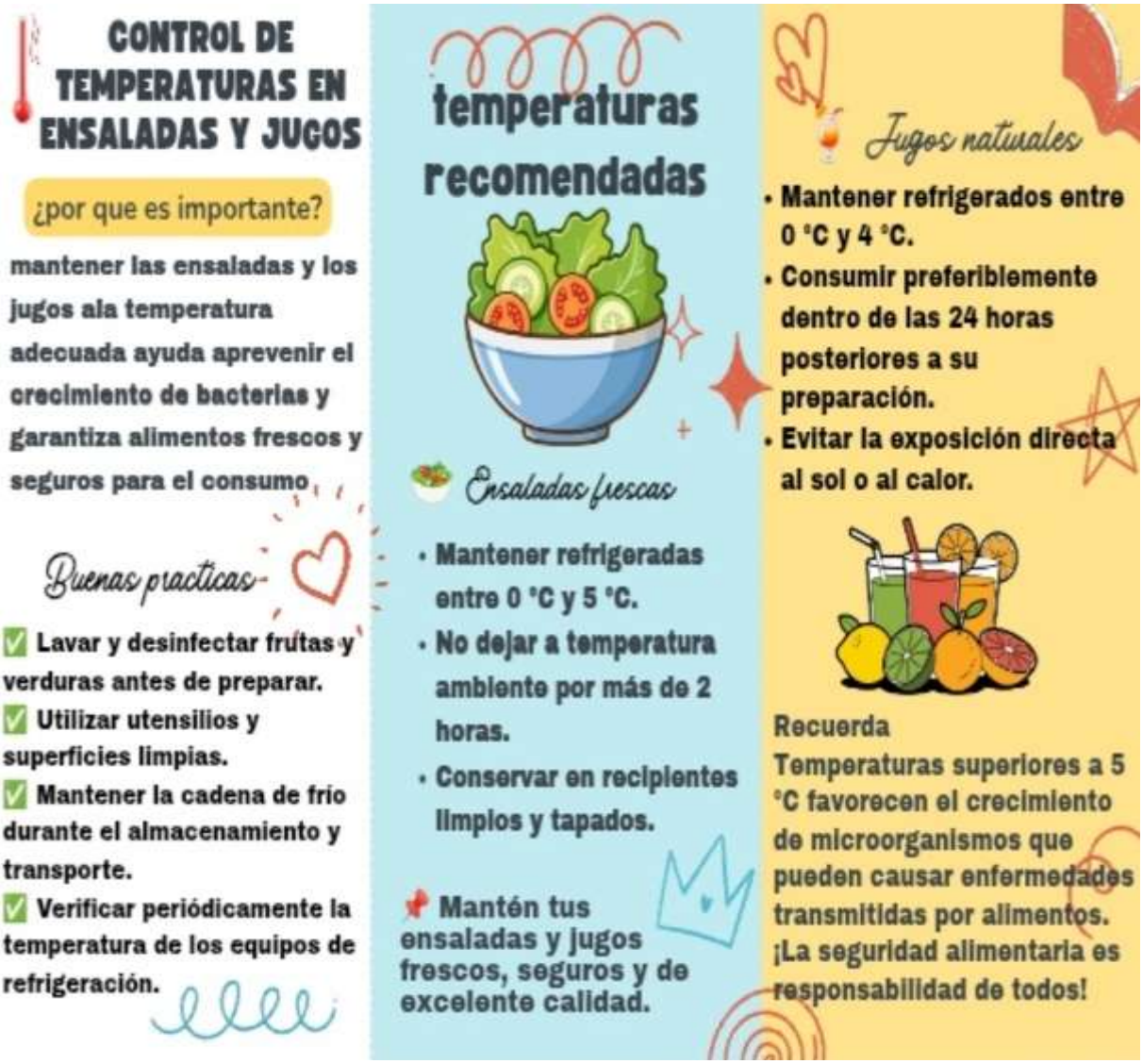
Siendo la 11:59am se realiza envió de infografía con el contenido temperaturas de los alimentos en la infografía encontramos lo siguiente:

Temperaturas de jugos y ensaladas

- De acuerdo al volumen y peso promedio total de la ensalada fría se recomienda que una vez preparada se refrigere en un recipiente protegido con tapa y se vaya sacando de la nevera conforme a la demanda del servicio, la ensalada preparada en refrigeración deberá rotularse así vaya a ser usada durante el servido y distribución del tiempo de comida.

- Se puede mantener la ensalada también fuera de la nevera en un recipiente protegido con tapa, sobre una cama de hielo suficiente que garantice la temperatura de seguridad.
- Para garantizar la temperatura de seguridad del jugo (4ºC +/-2ºC) puede adicionarse hielo, este debe ser preparado con agua potable, empacado en bolsas para alimentos previamente lavadas y desinfectadas, calculando la cantidad de agua congelada, esto es bolsas de hielo de 1, 2 o 3 litros, el hielo debe ser manipulado de la misma forma que los alimentos listos para consumir; cuando sea necesario adicionar hielo, debe planearse con anterioridad a la preparación de la bebida, para restar esa cantidad de hielo al total de agua que se utilizará en la preparación, con el fin de asegurar que la dilución no altere el aporte nutricional estimado para esta preparación, para servir debe esperarse a que se derrita el hielo. En caso de utilizar pilas refrigerantes, estas deben estar limpias y desinfectadas previo a la utilización, el uso de estas pilas debe estar contemplado dentro del plan de saneamiento de la unidad operativa.

EVIDENCIA DE LA INFOGRAFIA



EVIDENCIAS DE ENVIO DE INFOGRAFIA AL EQUIPO PEDAGOGICO Y EQUIPO DE SERVICIOS GENERALES





Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Yeni Patricia Morales Martínez	Responsable del servicio	J.I Salamandra	
Paola Duque Umbarila	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Carmen Alexandra Velandia	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Marcela Maldonado	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Leydi Yoana Hernández	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Darlin Sayda Mosquera Vaca	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Lizeth Paola Vivas Quiñones	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Diana Sirley Sierra Chisco	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Mayurly Parra Sierra	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Diana Elizabeth Morales Martínez	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Jeimmy Alexandra Muñoz	Auxiliares de Atención P.I	J.I Salamandra	
Claudia Viviana Félix Jimenez	Auxiliares de Atención P.I	J.I Salamandra	

Laura Nathaly Vélez	Apoyo Administrativo	J.I Salamandra	
Maria Aleyda Perea	Personal Aseo e Higiene	J.I Salamandra	
Katherine Juliette Herrera Rodriguez	Personal Aseo e Higiene	J.I Salamandra	
Genny Alexandra Parra Sierra	Personal Aseo e Higiene	J.I Salamandra	
Maribel Rincón Herrera	Personal Servicio de Alimentos	J.I Salamandra	
Olga Lucia Quina Pérez	Personal Servicio de Alimentos	J.I Salamandra	
Nathalia Ordóñez	Personal Servicio de Alimentos	J.I Salamandra	
Ana Silvia forero González	Guarda de Seguridad	J.I Salamandra	

ELABORADO POR: Yeni Patricia Morales Responsable del servicio
Leidy Paola Duque u Profesional de atención a primera infancia