ACTA N°

SENSIBILIZACION A LAS PROFESIONALES EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA SOBRE LAS ADECUADAS PRACTICAS DE HIGIENE DURANTE EL ACOMPAÑAMIENTO AL MOMENTO DE LA ALIMENTACION

FECHA: 12 junio del 2026

HORA: 4:30 – 5:00 pm

LUGAR: Jardín Infantil Cofinanciado La Florida

TEMA: Adecuadas Practicas de Higiene Durante el Acompañamiento al Momento de la Alimentación

ASISTENTES: Responsable del servicio, Asistente administrativo, Profesionales en atención a la primera infancia, Auxiliares en atención a la primera infancia, auxiliares de manipulación de alimentos y auxiliares de aseo.

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo
2. Socialización compra, recepción, transporte, almacenamiento, preparación, servido y distribución de los alimentos al Equipo Humano
3. Firma acta

OBJETIVO

El objetivo fundamental de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) es garantizar la inocuidad alimentaria, asegurando que los alimentos se produzcan y manipulen en condiciones sanitarias óptimas para proteger la salud de los consumidores. este objetivo adquiere una importancia crítica, ya que la población beneficiaria (niños y niñas) es especialmente vulnerable a las enfermedades transmitidas por alimentos.

DESARROLLO:

La profesional Yurany María Domínguez Ibarra, líder del componente de Bienestar Integral, orientó la jornada de sensibilización dirigida al equipo de profesionales y auxiliares a la primera Infancia.

Scanned with CamScanner

Durante la sesión se abordaron los siguientes ejes fundamentales de las BPM y las normas de bioseguridad:

ACCESORIOS Y MAQUILLAJE

Los accesorios y el maquillaje deben evitarse estrictamente al manipular alimentos, según las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), para prevenir tres tipos principales de contaminación: física, biológica y química.

Razones para evitar accesorios

1. **Contaminación biológica:** Los accesorios como anillos, pulseras y relojes crean escondites para la suciedad y las bacterias. Aunque el lavado de manos sea exhaustivo, es casi imposible desinfectar completamente la piel bajo estas joyas, lo que facilita el crecimiento de microorganismos que luego pueden transferirse a los alimentos.
2. **Contaminación física:** Un accesorio o una de sus partes (un pendiente, el broche de un collar o la gema de un anillo) puede desprenderse accidentalmente y caer en la comida, representando un grave riesgo de lesión para quien la consuma.
3. **Higiene insuficiente:** El uso de anillos dificulta el lavado adecuado de las manos, una de las medidas de higiene más importantes para los manipuladores de alimentos.
4. **Riesgo de accidentes:** Las joyas colgantes pueden enredarse en la maquinaria o el equipo de la cocina, causando lesiones graves al personal.

Razones para evitar el maquillaje

1. **Contaminación química:** Muchos productos cosméticos, como la base o el polvo, contienen sustancias químicas y componentes que, si caen en los alimentos, pueden causar una contaminación química. Aunque la cantidad sea pequeña, puede ser dañina, especialmente para la salud de los niños.
2. **Contaminación biológica:** El maquillaje es un foco de bacterias. Diversos estudios
3. **Integridad del producto:** El maquillaje puede contener alérgenos que, al contaminar los alimentos, pueden desencadenar reacciones en personas sensibles.

Normativa y protocolos

Las regulaciones, como la Resolución 2674 de 2013 en Colombia y los protocolos internos de la SDIS, prohíben explícitamente el uso de joyas, esmalte de uñas y maquillaje para el personal que manipula alimentos. Estas medidas son

Scanned with CamScanner

un pilar fundamental de la seguridad alimentaria, especialmente en contextos como los jardines infantiles, donde la salud de los niños es la máxima prioridad.

¿Sino preparamos los alimentos en que afecta este tema a las profesionales y auxiliares en atención en el momento de acompañamiento del consumo de alimentos?

Aunque no prepare los alimentos, la persona que apoya en el consumo de los niños es considerada una **manipuladora de alimentos**. Su rol, que incluye servir, interactuar con los platos y asistir a los menores, es una etapa crítica del proceso de seguridad alimentaria. Una manipulación incorrecta en esta fase puede causar una intoxicación de igual o mayor gravedad que si el error hubiera ocurrido en la cocina.

El riesgo de la contaminación cruzada

La razón principal es la **contaminación cruzada**, que puede ocurrir de forma directa o indirecta.

- **De sus manos a los alimentos:** Si no tiene las manos limpias (y sin accesorios) y manipula los platos o cubiertos, puede transferir bacterias de su cuerpo a la comida que los niños van a ingerir.
- **De la ropa a los alimentos:** Su ropa de calle puede traer gérmenes del exterior. Al servir o inclinarse sobre la mesa, estos gérmenes pueden caer en los platos. Por eso se exige el uso de uniforme y delantal limpios y exclusivos para el jardín.
- **De su cuerpo a los alimentos:** Las partículas de maquillaje o el cabello suelto pueden caer en la comida, generando un riesgo de contaminación física y química.

El impacto en los niños

Para los niños, este riesgo es particularmente serio por varios motivos:

- **Sistema inmunológico débil:** Su sistema inmunológico está en desarrollo, lo que los hace más vulnerables a las enfermedades transmitidas por alimentos que los adultos.

Scanned with CamScanner

- **Proximidad:** Al asistir a los niños, la manipuladora está muy cerca de sus platos y bocas, lo que incrementa el riesgo de transferir microorganismos si no se cumplen las normas de higiene.

Responsabilidad: El jardín infantil tiene la responsabilidad legal y moral de garantizar la seguridad de los alimentos que se sirven. Un incidente causado por una falta de higiene, incluso en la etapa de servicio, podría tener graves consecuencias.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Seguir los lineamientos y protocolo en el momento de la alimentacion	Equipo humano	Diario

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma

Anexos:

Elaboró: Yurany Dominguez Ibarra

Evidencias fotográficas

Scanned with CamScanner



Sede Principal: Carrera 7 # 32 -12 / Ciudadela San Martín
Secretaría Distrital de Integración Social
Teléfono: 3 27 97 97
Correo electrónico institucional: integracion@sdis.gov.co

Scanned with CamScanner

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-024

Versión: 2

Fecha: Marzo 2020 / 8903 - 12/03/2024

Página: 1 de 1

1. Tema: Practicas adecuadas de Higiene durante el momento de alimentacion

2. Lugar o Localidad o Sede: JIC LA FLORIDA

Fecha y hora: 12/06/2026 4:30 - 5:00 p.m

4. Nombre responsable: Yurany Dominguez

5. Dependencia responsable: Bienestar Integral.

EQUIPO HUMANO

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Numero						
1	JENNIFER TATIANA CALDERON PARRA	C.C	1.031.130.719	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL RESPONSABLE DEL JARDIN INFANTIL	CONTRATISTA	JTATISCALDERON26@GMAIL.COM	3113283573	
2	JAVIER GOMEZ PABON	C.C	1.014.207.499	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	CONTRATISTA	JAGOESHOY@GMAIL.COM	3017927391	
3	MILDRE MILENA ALIPIO VIASUS	C.C	1.033.738.931	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICLAFLORIDAMILENA@GMAIL.COM	3228085629	
4	ASTRID JULIANA RUIZ RODRIGUEZ	C.C	1.049.618.427	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLORIDAJULIANA@GMAIL.COM	3106093609	
5	JINETH XIMENA SOLANO MARIN	C.C	1.014.271.697	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLORIDAXIMENA@GMAIL.COM	3057845519	
6	ANA VICTORIA OBANDO BULLA	C.C	52.896.809	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLORIDAANA@GMAIL.COM	3138852081	
7	WENDY JOHANNA PARRA MURILLO	C.C	1.014.249.015	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICLAFLORIDAJOHANNA@GMAIL.COM	3203859869	
8	LILIANA AURORA CANTOR BEJARANO	C.C	1.023.939.776	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLORIDALILIANA@GMAIL.COM	3058806829	
9	ERIKA DANIELA RONCANCIO GUIO	C.C	1.233.690.214	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICLAFLORIDADANIELA@GMAIL.COM	3229029553	
10	FRANCY JULIETH SEJARANO MONTAYA	C.C	52.897.386	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLORIDAFRANCY@GMAIL.COM	3106775010	
11	ELSA ADRIANA VASQUEZ AGUIRRE	C.C	39.548.739	JIC LA FLORIDA	TECNICA PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLODIAELSA@GMAIL.COM	3209634782	
12	YURANY MARIA DOMINGEZ IBARRA	C.C	1.026.259.022	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICLAFLORIDAYURANY@GMAIL.COM	3005796745	
13	RUBY PATRICIA JIMENEZ FLOREZ	C.C	1.014.217.785	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	RUBYJJIMENEZ@GMAIL.COM	3186704909	
14	LEIDY JOHANNA FLOREZ CHACON	C.C	1.016..091.264	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	LEIJOHAFC@GMAIL.COM	3106802637	
15	NUBIA BRIGITTE OJEDA MELO	C.C	51.836.069	JIC LA FLORIDA	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	SOFYZ307@YAHOO.ES	3244607367	
16	YULISSA FLOREZ NORIEGA	CC	1.085.090.259	JIC LA FLORIDA	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	YULISSAFLORES977@GMAIL.COM	3226058349	
17	ORFELINA GONZALEZ ROJAS	CC	52.552.946	JIC LA FLORIDA	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	PINIGONZALEZ6@GMAIL.COM	3143166796	
18	NAYELYS MEJIA SEGOVIA	C.C	1.193.581.137	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	CONTRATISTA	NAYELISYOHAN21@GMAIL.COM	3108698323	
19	LEILA RAQUEL ALAPE ALAPE	C.C	28.896.906	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	CONTRATISTA	LEYLARAQUELALAPE@GMAIL.COM	3212503342	
20	DELCY DEL SOCORRO QUINONES MORA	C.C	49.658.990	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	CONTRATISTA	JICLAFLORIDADELCY@GMAIL.COM	3123898340	

Tratamiento de datos personales: "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectan mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos del almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención o la ciudadanía"

Toda actividad realizada en planta rehabilitte debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Scanned with CamScanner