FUNDACION ARTISTICA PINCEL DE ALEGRIA

JARDIN INFANTIL INDEPENDENCIA

Formato de Acta 01 FOR-PINCEL-2025

ACTA No _____

Fecha: 03 julio 2026

Hora: 03:00pm

Lugar: Jardín Infantil Independencia

Tema: Fortalecimiento de las prácticas higiénicas durante la manipulación de alimentos

Asistentes: Talento humano del jardín (profesionales de atención, auxiliares de atención a la primera infancia, auxiliar administrativa, manipuladoras de alimentos y personal de servicios generales).

OBJETIVO: Fortalecer en todo el talento humano del jardín infantil la apropiación de las prácticas higiénicas indispensables durante la manipulación y servicio de alimentos, promoviendo el cumplimiento de los protocolos del jardines que garantizan la inocuidad de los alimentos y la protección de la salud de los niños y niñas.

DESARROLLO

Como parte de las acciones contempladas en el Plan de Educación Sanitaria y con el propósito de fortalecer la cultura del jardín de inocuidad, se desarrolló una jornada de socialización dirigida a docentes, profesionales y auxiliares de atención a la primera infancia, manipuladoras de alimentos y personal de servicios generales.

La actividad estuvo orientada a recordar que la seguridad de los alimentos no depende únicamente de su preparación, sino también del comportamiento, la presentación personal y el cumplimiento de las medidas higiénicas por parte de todo el personal que, de manera directa o indirecta, participa durante los momentos de alimentación de los niños y niñas.

Durante la jornada se enfatizó en la importancia del uso correcto y permanente de los elementos de protección personal establecidos para la manipulación de alimentos, destacando que estos constituyen una barrera preventiva frente a posibles fuentes de contaminación.

Entre los aspectos desarrollados durante la socialización se resaltaron:

Powered by CamScanner

- **Uso adecuado de la cofia**, verificando que cubra completamente el cabello para evitar el desprendimiento de cabellos durante la preparación, distribución y servicio de los alimentos.
- **Utilización permanente del tapabocas durante las actividades de manipulación y servicio**, procurando que cubra correctamente nariz y boca y sea reemplazado cuando presente humedad, deterioro o contaminación.
- **Lavado e higiene de manos antes de iniciar labores**, después de realizar actividades que puedan generar contaminación y cada vez que sea necesario, aplicando la técnica del jardín establecida.
- **Presentación personal**, recordando que las uñas deben permanecer cortas, limpias y sin esmalte, evitando además el uso de anillos, pulseras, relojes, aretes largos u otros accesorios que puedan convertirse en focos de contaminación.
- **Uso exclusivo del uniforme del jardín para el desarrollo de las actividades relacionadas con la alimentación,** manteniéndolo limpio y en buenas condiciones durante toda la jornada laboral.
- **Comportamientos que deben evitarse durante la manipulación de alimentos**, tales como hablar directamente sobre los alimentos, toser o estornudar sin protección, tocarse constantemente el rostro o manipular objetos personales mientras se desarrolla esta actividad.

Igualmente, se recordó que la inocuidad alimentaria es una responsabilidad compartida, por lo que cada integrante del talento humano desempeña un papel fundamental en la prevención de riesgos sanitarios.

En este sentido, se destacó que las manipuladoras de alimentos son responsables de aplicar rigurosamente los protocolos durante la preparación y distribución de los alimentos; el personal de servicios generales contribuye manteniendo condiciones adecuadas de limpieza y desinfección en las diferentes áreas; y los profesionales y auxiliares de atención favorecen el cumplimiento de estas medidas durante el acompañamiento a los niños y niñas en los momentos de alimentación.

Durante el encuentro también se promovió la importancia de mantener una actitud preventiva frente a cualquier situación que pueda comprometer la inocuidad de los alimentos, incentivando el reporte oportuno de novedades y el cumplimiento permanente de los procedimientos del jardín establecidos.

Finalmente, se resaltó que la aplicación constante de estas prácticas no solo permite dar cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, sino que representa un compromiso ético con el bienestar y la salud de la primera infancia.

La jornada permitió fortalecer los conocimientos del talento humano sobre la importancia de las prácticas higiénicas durante la manipulación y el servicio de alimentos, reafirmando que el cumplimiento de los protocolos del jardín constituye una de las principales estrategias para prevenir riesgos de contaminación.

Powered by CamScanner

Se evidenció el compromiso de los participantes para continuar aplicando las medidas de higiene y bioseguridad establecidas por la institución, promoviendo ambientes seguros y procesos alimentarios que garanticen la protección integral de los niños y niñas.

Se adjunta evidencia proporcionada al momento del fortalecimiento.



Powered by CamScanner

NOMBRE	CARGO	FIRMA
NIDIA LEONOR BUSTAMANTE HERNANDEZ	RESPONSABLE DEL JARDIN INFANTIL	
ANYI LILIANA BORDA HERRERA	PROFESIONAL DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	Anyi Borda
JULIETH JOHANNA HURTADO	PROFESIONAL DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	Julieth Hurtado
LAURA JULIETH CARRERO	PROFESIONALDE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	Jolieth C.
LUISA ARIAS	PROFESIONALDE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	Luisa Arias
ANDREA DEL PILAR SANCHEZ	PROFESIONALDE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	
MAYERLY PEÑA FIGUEROA	PROFESIONALDE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	Mayerly P.
ESTEFANIA OMAÑA RODRIGUEZ	PROFESIONALDE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	Estefanía O.R
LEYDY JOHANA MARTINEZ	PROFESIONALDE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	Leydy M
JESSYCA GUTIERREZ	AUXILIAR PEDAGOGICA	
CARMENZA GUITIERREZ	AUXILIAR PEDAGOGICA	Carmenza Gutierrez
EDILCE MARIN	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	Edilce marin
MARIA MERCEDES MANCILLA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	Mercedes mancilla
CIRLY SALAS	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	Cirly Salas
LEIDY FERNANDA NUÑEZ	AUXILIAR SERVICIOS GENERALES	Leidy Nuñez
JOHANNA MARTINEZ	AUXILIAR SERVICIOS GENERALES	Johanna Martinez
FANORIS FIERRO	AUXILIAR SERVICIOS GENERALES	Fanoris Fierro

Powered by CamScanner