FECHA:	23	07	2026
TEMA:	CUALIFICACION SOBRE MANIPULACIÓN Y DISTRIBUCIÓN SEGURA DE ALIMENTOS		
LUGAR:	JARDIN MANANTIAL		
SEDE:	JARDIN MANANTIAL		
RESPONSABLES:	RESPONSABLE DEL SERVICIO – EQUIPO DE TALENTO HUMANO		
POBLACION:	TALENTO HUMANO		
HORA INICIO:	1:00 PM PM	HORA FIN:	2:00 PM

OBJETIVO

Fortalecer las capacidades del talento humano del Jardín Infantil Manantial en relación con la manipulación, conservación y distribución adecuada de los alimentos, promoviendo el cumplimiento de las normas de higiene, inocuidad y bioseguridad, con el fin de garantizar una alimentación segura, saludable y de calidad para todos los niños y las niñas atendidos en la unidad operativa.

METODOLOGÍA

La socialización se desarrolló mediante un espacio de aprendizaje participativo, en el cual se combinaron la exposición de conceptos, el intercambio de experiencias, el análisis de situaciones presentadas durante la prestación del servicio de alimentación y la retroalimentación permanente, favoreciendo la apropiación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos.

DESARROLLO

Como parte del proceso de fortalecimiento del talento humano del Jardín Infantil Manantial, se llevó a cabo una cualificación orientada a reforzar los conocimientos relacionados con la manipulación y distribución segura de alimentos, reconociendo que la alimentación suministrada a los niños y las niñas constituye uno de los procesos más importantes para proteger su salud y favorecer su adecuado crecimiento y desarrollo.

La actividad inició con una sensibilización sobre la importancia de la inocuidad alimentaria y el compromiso que cada colaborador tiene en el cumplimiento de los procedimientos establecidos para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos. Se resaltó que cada acción realizada durante el servicio de alimentación, por pequeña que parezca, tiene un impacto directo en la salud y el bienestar de la primera infancia. Posteriormente, se realizó un recorrido por cada una de las etapas del proceso alimentario, desde la recepción de los productos hasta la entrega final de las preparaciones a los niños y las niñas. Durante la explicación se recordó la necesidad de verificar permanentemente el estado de los alimentos, revisar fechas de vencimiento, garantizar un almacenamiento adecuado y conservar el orden y la limpieza de los espacios destinados para su manipulación.

Uno de los temas centrales fue el adecuado lavado de manos, considerado la medida preventiva más importante para evitar la contaminación de los alimentos. Se reforzó la técnica correcta de higiene de manos y los momentos en los cuales debe realizarse, tales como antes de iniciar labores, después de manipular residuos, luego de utilizar los servicios sanitarios, después de toser o estornudar, al cambiar de actividad y siempre que exista posibilidad de contaminación. Asimismo, se recordó la importancia del uso apropiado de los elementos de protección personal durante el servicio de alimentación. Se enfatizó en mantener el uniforme completamente limpio, utilizar el gorro cubriendo la totalidad del cabello, conservar una adecuada presentación personal, portar los elementos definidos por la institución y evitar accesorios como anillos, pulseras, relojes, aretes largos o esmalte de uñas, ya que estos pueden convertirse en fuentes de contaminación para los alimentos.

Durante la cualificación también se profundizó en los diferentes tipos de contaminación que pueden afectar los alimentos. Se explicaron las características de la contaminación biológica, física y química, acompañando cada concepto con ejemplos prácticos que permitieron identificar riesgos frecuentes dentro de la dinámica cotidiana del jardín infantil. De igual manera, se abordó la importancia de prevenir la contaminación cruzada mediante la correcta separación de alimentos crudos y cocidos, el adecuado lavado y desinfección de utensilios y superficies, así como el uso exclusivo de implementos para cada tipo de preparación.

En relación con la distribución de alimentos, se recordó la importancia de verificar previamente que los espacios donde consumirán los alimentos los niños y las niñas se encuentren completamente limpios y organizados. Se enfatizó en servir las porciones establecidas según la minuta institucional, respetando las necesidades nutricionales de cada grupo de edad y revisando previamente las novedades relacionadas con alergias, restricciones alimentarias o recomendaciones médicas especiales. Otro aspecto trabajado durante la jornada estuvo relacionado con el control de temperaturas. Se explicó que mantener la cadena de frío para los alimentos que requieren refrigeración y conservar calientes las preparaciones hasta el momento de su consumo son acciones fundamentales para evitar la proliferación de microorganismos que puedan poner en riesgo la salud de los niños y las niñas.

Durante toda la actividad se promovió la participación activa de los asistentes mediante preguntas orientadoras, resolución de inquietudes y socialización de experiencias propias de la jornada laboral. Este intercambio permitió identificar buenas prácticas implementadas por el equipo y fortalecer el compromiso colectivo frente al cumplimiento de los procedimientos institucionales relacionados con la seguridad alimentaria.

Para finalizar, se realizó una retroalimentación de los temas abordados, reiterando que la calidad del servicio de alimentación depende del compromiso permanente de cada integrante del talento humano. Se invitó a continuar aplicando diariamente las medidas de higiene, bioseguridad e inocuidad, fortaleciendo así la prevención de riesgos sanitarios y garantizando una atención integral y segura para todos los niños y las niñas del Jardín Infantil Manantial.

CONCLUSIÓN

La socialización permitió consolidar y actualizar los conocimientos del talento humano sobre las buenas prácticas de manipulación y distribución de alimentos, fortaleciendo la cultura institucional de prevención y autocuidado. Los participantes demostraron interés, participación y compromiso con la aplicación de los protocolos establecidos, reconociendo que el cumplimiento de estas medidas favorece la seguridad alimentaria, protege la salud de

los niños y las niñas y contribuye al mejoramiento continuo de la calidad del servicio prestado por el Jardín Infantil Manantial.

	ASOCIACIÓN GENERADORA DE BIENESTAR SHOW KIDS NIT: 830122129-6		
SHOW KIDS	DEPARTAMENTO PEDAGÓGICO PRIMERA INFANCIA FORMATO ACTA	CODIGO	P-PI-FT-003
		FECHA	15/11/16
		VERSIÓN	24/12/16
		PÁGINA	Página 1 de 4

ASISTENTES

No	Nombres y Apellidos	Cargo	Firma
	Lucero Angulo	RESPONSABLE DEL SERVICIO	
	Ana Rodriguez	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	
	Karen Nayleth P	P. ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	KarenP
	Lina Maria Chacon	P. ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	Lina Chacon
	Natalia Gonzalez	P. ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	
	Adriana Beltran	P. ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	Adriana Beltran
	Vanessa Bernal Castillo	P. ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	
	Franny Novela Diaz	P. ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	
	Jenny Torres Abello	P. ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	Jenny Torres
	Leidy Shoana Barbosa	A. DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	Leidy B
	Maria Lorena Castillo	A. DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	
	Diana Velandia	A. DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	
	Nilsen Viviana Falcon	P. SERVICIO DE ALIMENTOS	Nil Sen P
	Maria Fide useda	P. SERVICIO DE ALIMENTOS	
	Sandra Shakira parra	P. SERVICIO DE ALIMENTOS	Sandra parra
	Estefany Blanco Herrera	P. ASEO E HIGIENE	Estefany
	Ruth Hernandez	P. ASEO E HIGIENE	RHdz
	Shirley Vanessa Nieto	P. ASEO E HIGIENE	

Powered by CamScanner