fundación social
castillo san lucas
NIT 900.119.083-9

FECHA: Bogotá, 30/06/2026
HORA: 4:30 PM
LUGAR: JARDIN HUELLAS Y TALENTOS
TEMA: CONSTANCIA DE CONTINUIDAD DEL EQUIPO HUMANO DEL JARDIN INFANTIL
ASISTENTES: Representante Legal – Profesional responsable del servicio.

ORDEN DEL DÍA:
1. Bienvenida
2. Constancia de continuidad del equipo humano jardín infantil
3. Firmas

DESARROLLO:

En el Jardín infantil Huellas y talentos a las 4:30 pm se reunieron la Representante Legal Ligia Esmeralda Portela M y la responsable del servicio ARELIS SAENZ VELASQUEZ, con el propósito de dejar constancia de la continuidad del equipo humano vinculado al jardín infantil HUELLAS Y TALENTOS.

La representante Legal y la responsable del servicio informa que, una vez revisado el equipo del talento humano del jardín infantil, decide continuar con EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, FABIAN HERNANDEZ con CC 1032483748 prestando sus servicios, desempeñando los compromisos de acuerdo con su contrato.

De acuerdo con el proceso de seguimiento, acompañamiento y evaluación del desempeño realizado durante el periodo comprendido de contratación, se evidencia que MANIPULADOR DE ALIMENTOS desarrolla las funciones asignadas con compromiso, responsabilidad y cumplimiento, manteniendo coherencia con los lineamientos orientados a la atención integral de las niñas y los niños.

Se da continuidad al nuevo proceso de contratación en el jardín HUELLAS Y TALENTOS toda vez que, realiza la preparación, ensamble y distribución de las raciones alimentarias de las niñas y los niños del jardín infantil, cumpliendo estrictamente con las cantidades, ingredientes y preparaciones estipuladas en la minuta patrón y el ciclo de menús de la SDIS.



Carrera 74 i N. 62 03 Sur // Bogotá
(1) 7 82 94 64
310 81957 45
fundacastillolucas@yahoo.com

Asimismo, ejecuta diariamente los protocolos de limpieza y desinfección profunda de los utensilios, equipos y superficies de la cocina, y realiza la correcta recepción, almacenamiento y rotación de los insumos (bajo el sistema PEPS: Primeras en Entrar, Primeras en Salir), controlando las planillas de temperatura de los alimentos y equipos de refrigeración. En su rol, aplica de manera rigurosa las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), vigila el manejo de residuos orgánicos según el PIGA y asiste a los procesos de capacitación exigidos por el componente de Nutrición y Salubridad.

En conclusión, su cumplimiento impecable de los estándares de inocuidad, su rigurosidad en el pesaje y preparación de los alimentos, y su compromiso con la salud nutricional de la primera infancia consolidan la decisión de contratarle nuevamente, asegurando la calidad y seguridad alimentaria en la unidad operativa.

La presente constancia se expide a los 30 días del mes de junio del 2026.

ARELIS SAENZ
Responsable del servicio

LIGIA ESMERALDA PORTELA M
Representante Legal.

Carrera 74 i N. 62 03 Sur // Bogotá
(1) 7 82 94 64
310 81957 45
fundacastillolucas@yahoo.com