Lugar	Jardin Otero
Fecha	11 de agosto de 2026
Tema	Inducción en buenas prácticas de manipulación de alimentos a talento humano de ingreso
Desarrollo	ORDEN DEL DÍA: • Bienvenida y contextualización del componente de Nutrición y Salubridad. • Socialización de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). • Orientaciones sobre higiene personal y lavado de manos. • Orientaciones frente al manejo y consumo seguro de los alimentos. • Socialización de las Prácticas de Saneamiento Básico (PSB). • Manejo adecuado de residuos sólidos. • Limpieza y desinfección de espacios, superficies y elementos. • Prevención y control de factores de riesgo para la salud. • Responsabilidades de la docente frente a BPM y PSB. • Espacio para observaciones e inquietudes. • Definición de compromisos. DESARROLLO 1. Bienvenida y contextualización del componente de Nutrición y Salubridad Se realizó la inducción a la docente nueva en relación con el componente de Nutrición y Salubridad, haciendo énfasis en la importancia de su participación activa en la promoción de condiciones adecuadas de higiene, salubridad y seguridad durante la atención de los niños y niñas. Se explicó que la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y las Prácticas de Saneamiento Básico (PSB) constituye un elemento fundamental para prevenir riesgos asociados a la contaminación de alimentos, la transmisión de enfermedades y las condiciones inadecuadas de higiene dentro de los espacios de atención. 2. Socialización de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Se socializaron los aspectos fundamentales relacionados con las Buenas Prácticas de Manufactura, orientando a la docente sobre la importancia de mantener condiciones adecuadas de higiene y manipulación durante los diferentes momentos relacionados con la alimentación de los niños y niñas. Se enfatizó en la importancia de evitar prácticas que puedan generar contaminación de los alimentos y de cumplir las orientaciones establecidas para garantizar condiciones seguras durante el servicio de alimentación. Asimismo, se resaltó la importancia de mantener una adecuada higiene personal, utilizar correctamente los elementos requeridos y evitar comportamientos que puedan representar un riesgo de contaminación durante las actividades relacionadas con los

alimentos.

3. Higiene personal y lavado de manos

Se brindaron orientaciones relacionadas con el adecuado lavado de manos como una de las principales medidas de prevención de enfermedades y contaminación.

Se indicó la importancia de realizar el lavado de manos en los momentos establecidos, especialmente antes y después de los momentos de alimentación, después de utilizar el baño, después de realizar actividades que puedan generar contaminación y siempre que sea necesario.

También se orientó sobre la importancia de acompañar a los niños y niñas en el fortalecimiento progresivo de este hábito, promoviendo el autocuidado y las prácticas adecuadas de higiene.

4. Manejo y consumo seguro de los alimentos

Se orientó a la docente sobre las medidas que deben observarse durante los momentos de alimentación, procurando que estos se desarrollen bajo condiciones adecuadas de higiene y seguridad.

Se resaltó la importancia de verificar que los niños y niñas reciban los alimentos correspondientes de acuerdo con las orientaciones establecidas y de informar oportunamente cualquier novedad relacionada con el consumo, rechazo de alimentos, restricciones alimentarias o situaciones que puedan representar un riesgo para la salud.

Se enfatizó en evitar prácticas que puedan favorecer la contaminación cruzada y mantener las condiciones de higiene durante el desarrollo de las actividades relacionadas con la alimentación.

5. Socialización de las Prácticas de Saneamiento Básico (PSB)

Se socializaron las Prácticas de Saneamiento Básico relacionadas con las condiciones de higiene y salubridad de la unidad operativa, resaltando la importancia de mantener espacios limpios, organizados y seguros para los niños, niñas y talento humano.

Se explicó la importancia de cumplir las orientaciones establecidas para la limpieza y desinfección de espacios, superficies y elementos, así como de contribuir al adecuado mantenimiento de las condiciones sanitarias de la unidad.

Se resaltó que cualquier situación que pueda afectar las condiciones de salubridad debe ser comunicada oportunamente al responsable correspondiente.

6. Manejo adecuado de residuos sólidos

Se brindaron orientaciones sobre la correcta disposición y manejo de los residuos generados durante las actividades desarrolladas en la unidad operativa.

Se enfatizó en la importancia de realizar una adecuada separación y disposición de

los residuos de acuerdo con las orientaciones institucionales, mantener los recipientes destinados para este fin en condiciones apropiadas y evitar la acumulación de residuos en las áreas de atención de los niños y niñas.

7. Limpieza y desinfección

Se socializó la importancia de mantener adecuadas condiciones de limpieza y desinfección en los espacios, superficies y elementos utilizados por los niños y niñas y el talento humano.

Se orientó sobre la necesidad de respetar los procedimientos establecidos para estas actividades y reportar oportunamente cualquier situación relacionada con deficiencias en las condiciones de limpieza, disponibilidad de elementos o condiciones que puedan representar un riesgo sanitario.

8. Prevención y control de factores de riesgo

Se enfatizó en la responsabilidad de todo el talento humano frente a la identificación y comunicación oportuna de factores de riesgo que puedan afectar la salud y bienestar de los niños y niñas.

Se orientó a la docente para que durante el desarrollo de sus actividades observe las condiciones de higiene y salubridad de los espacios, identifique situaciones que puedan generar riesgo y realice el reporte correspondiente, favoreciendo la implementación oportuna de acciones preventivas y correctivas.

9. Responsabilidades de la docente frente a BPM y PSB

Se socializaron las responsabilidades de la docente frente al cumplimiento de las orientaciones relacionadas con BPM y PSB, destacando la importancia de:

Mantener adecuados hábitos de higiene personal.
Cumplir los momentos establecidos para el lavado de manos.
Promover hábitos de higiene y autocuidado en los niños y niñas.
Acompañar los momentos de alimentación bajo condiciones adecuadas de higiene.
Evitar prácticas que puedan generar contaminación de alimentos o superficies.
Contribuir al mantenimiento de espacios limpios, ordenados y seguros.
Realizar una adecuada disposición de los residuos.
Reportar oportunamente situaciones que afecten las condiciones de higiene y salubridad.
Cumplir las orientaciones y procedimientos institucionales relacionados con BPM y PSB.

10. Espacio para observaciones e inquietudes

Se generó un espacio para resolver las inquietudes presentadas por la docente frente a las Buenas Prácticas de Manufactura y las Prácticas de Saneamiento Básico.

Se resaltó la importancia de mantener una comunicación permanente con el profesional de Nutrición y el equipo interdisciplinario para solicitar orientación frente a situaciones que puedan presentarse durante el desarrollo de sus funciones.

	11. Definición de compromisos Como resultado de la jornada de inducción, la docente se comprometió a aplicar las orientaciones socializadas relacionadas con BPM y PSB, contribuir al mantenimiento de condiciones adecuadas de higiene y salubridad, promover hábitos saludables en los niños y niñas y reportar oportunamente cualquier situación que pueda representar un riesgo. De igual manera, se estableció el compromiso de participar en las actividades de capacitación, seguimiento y fortalecimiento relacionadas con el componente de Nutrición y Salubridad que sean programadas por la unidad operativa.

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Angela Liliana Obando	Nutricionista	Nutrición
	Ana Milena Pérez Bubos	Auxiliar Pedagógico	Jardín.

Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Aplicar las orientaciones socializadas del componente de Nutrición y Salubridad.	Nutricionista	Permanente

Próxima reunión	Según cronograma institucional.
Elaboró	Angela Liliana Obando Quevedo. TP MND 03278. Profesional de salud y nutrición Angela Obando CC 1032 399 284 TP MND 03278

Lugar	Jardin Otero
Fecha	13 de agosto de 2026
Tema	Inducción en buenas prácticas de manipulación de alimentos a talento humano de ingreso
Desarrollo	ORDEN DEL DÍA: • Bienvenida y contextualización del componente de Nutrición y Salubridad. • Socialización de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). • Orientaciones sobre higiene personal y lavado de manos. • Orientaciones frente al manejo y consumo seguro de los alimentos. • Socialización de las Prácticas de Saneamiento Básico (PSB). • Manejo adecuado de residuos sólidos. • Limpieza y desinfección de espacios, superficies y elementos. • Prevención y control de factores de riesgo para la salud. • Responsabilidades de la docente frente a BPM y PSB. • Espacio para observaciones e inquietudes. • Definición de compromisos. DESARROLLO 1. Bienvenida y contextualización del componente de Nutrición y Salubridad Se realizó la inducción a la docente nueva en relación con el componente de Nutrición y Salubridad, haciendo énfasis en la importancia de su participación activa en la promoción de condiciones adecuadas de higiene, salubridad y seguridad durante la atención de los niños y niñas. Se explicó que la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y las Prácticas de Saneamiento Básico (PSB) constituye un elemento fundamental para prevenir riesgos asociados a la contaminación de alimentos, la transmisión de enfermedades y las condiciones inadecuadas de higiene dentro de los espacios de atención. 2. Socialización de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Se socializaron los aspectos fundamentales relacionados con las Buenas Prácticas de Manufactura, orientando a la docente sobre la importancia de mantener condiciones adecuadas de higiene y manipulación durante los diferentes momentos relacionados con la alimentación de los niños y niñas. Se enfatizó en la importancia de evitar prácticas que puedan generar contaminación de los alimentos y de cumplir las orientaciones establecidas para garantizar condiciones seguras durante el servicio de alimentación. Asimismo, se resaltó la importancia de mantener una adecuada higiene personal, utilizar correctamente los elementos requeridos y evitar comportamientos que puedan representar un riesgo de contaminación durante las actividades relacionadas con los

alimentos.

3. Higiene personal y lavado de manos

Se brindaron orientaciones relacionadas con el adecuado lavado de manos como una de las principales medidas de prevención de enfermedades y contaminación.

Se indicó la importancia de realizar el lavado de manos en los momentos establecidos, especialmente antes y después de los momentos de alimentación, después de utilizar el baño, después de realizar actividades que puedan generar contaminación y siempre que sea necesario.

También se orientó sobre la importancia de acompañar a los niños y niñas en el fortalecimiento progresivo de este hábito, promoviendo el autocuidado y las prácticas adecuadas de higiene.

4. Manejo y consumo seguro de los alimentos

Se orientó a la docente sobre las medidas que deben observarse durante los momentos de alimentación, procurando que estos se desarrollen bajo condiciones adecuadas de higiene y seguridad.

Se resaltó la importancia de verificar que los niños y niñas reciban los alimentos correspondientes de acuerdo con las orientaciones establecidas y de informar oportunamente cualquier novedad relacionada con el consumo, rechazo de alimentos, restricciones alimentarias o situaciones que puedan representar un riesgo para la salud.

Se enfatizó en evitar prácticas que puedan favorecer la contaminación cruzada y mantener las condiciones de higiene durante el desarrollo de las actividades relacionadas con la alimentación.

5. Socialización de las Prácticas de Saneamiento Básico (PSB)

Se socializaron las Prácticas de Saneamiento Básico relacionadas con las condiciones de higiene y salubridad de la unidad operativa, resaltando la importancia de mantener espacios limpios, organizados y seguros para los niños, niñas y talento humano.

Se explicó la importancia de cumplir las orientaciones establecidas para la limpieza y desinfección de espacios, superficies y elementos, así como de contribuir al adecuado mantenimiento de las condiciones sanitarias de la unidad.

Se resaltó que cualquier situación que pueda afectar las condiciones de salubridad debe ser comunicada oportunamente al responsable correspondiente.

6. Manejo adecuado de residuos sólidos

Se brindaron orientaciones sobre la correcta disposición y manejo de los residuos generados durante las actividades desarrolladas en la unidad operativa.

Se enfatizó en la importancia de realizar una adecuada separación y disposición de

los residuos de acuerdo con las orientaciones institucionales, mantener los recipientes destinados para este fin en condiciones apropiadas y evitar la acumulación de residuos en las áreas de atención de los niños y niñas.

7. Limpieza y desinfección

Se socializó la importancia de mantener adecuadas condiciones de limpieza y desinfección en los espacios, superficies y elementos utilizados por los niños y niñas y el talento humano.

Se orientó sobre la necesidad de respetar los procedimientos establecidos para estas actividades y reportar oportunamente cualquier situación relacionada con deficiencias en las condiciones de limpieza, disponibilidad de elementos o condiciones que puedan representar un riesgo sanitario.

8. Prevención y control de factores de riesgo

Se enfatizó en la responsabilidad de todo el talento humano frente a la identificación y comunicación oportuna de factores de riesgo que puedan afectar la salud y bienestar de los niños y niñas.

Se orientó a la docente para que durante el desarrollo de sus actividades observe las condiciones de higiene y salubridad de los espacios, identifique situaciones que puedan generar riesgo y realice el reporte correspondiente, favoreciendo la implementación oportuna de acciones preventivas y correctivas.

9. Responsabilidades de la docente frente a BPM y PSB

Se socializaron las responsabilidades de la docente frente al cumplimiento de las orientaciones relacionadas con BPM y PSB, destacando la importancia de:

Mantener adecuados hábitos de higiene personal.
Cumplir los momentos establecidos para el lavado de manos.
Promover hábitos de higiene y autocuidado en los niños y niñas.
Acompañar los momentos de alimentación bajo condiciones adecuadas de higiene.
Evitar prácticas que puedan generar contaminación de alimentos o superficies.
Contribuir al mantenimiento de espacios limpios, ordenados y seguros.
Realizar una adecuada disposición de los residuos.
Reportar oportunamente situaciones que afecten las condiciones de higiene y salubridad.
Cumplir las orientaciones y procedimientos institucionales relacionados con BPM y PSB.

10. Espacio para observaciones e inquietudes

Se generó un espacio para resolver las inquietudes presentadas por la docente frente a las Buenas Prácticas de Manufactura y las Prácticas de Saneamiento Básico.

Se resaltó la importancia de mantener una comunicación permanente con el profesional de Nutrición y el equipo interdisciplinario para solicitar orientación frente a situaciones que puedan presentarse durante el desarrollo de sus funciones.

	11. Definición de compromisos Como resultado de la jornada de inducción, la docente se comprometió a aplicar las orientaciones socializadas relacionadas con BPM y PSB, contribuir al mantenimiento de condiciones adecuadas de higiene y salubridad, promover hábitos saludables en los niños y niñas y reportar oportunamente cualquier situación que pueda representar un riesgo. De igual manera, se estableció el compromiso de participar en las actividades de capacitación, seguimiento y fortalecimiento relacionadas con el componente de Nutrición y Salubridad que sean programadas por la unidad operativa.

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Angela Liliana Obando	Nutricionista	Nutrición
	Sara Martin	Asistente apoyo	Jardin
	Camila Bufago	Auxiliar Pedagogo	Jardin

Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Aplicar las orientaciones socializadas del componente de Nutrición y Salubridad.	Nutricionista	Permanente

Próxima reunión	Según cronograma institucional.
Elaboró	Angela Liliana Obando Quevedo. TP MND 03278. Profesional de salud y nutrición Angela Obando CC 1032 399 284 TP MND 03278