ACTA DE EJECUCIÓN

APLICACIÓN DE TEST DE CONOCIMIENTOS PREVIOS – PLAN DE EDUCACIÓN SANITARIA 2026

ACTA No.: 002-2026

FECHA: 21 de Agosto de 2026

LUGAR: Jardín Infantil Pepitos

HORA: 4:30 – 5:30 pm

RESPONSABLE: Carlos Daniel Hernández Álvarez

1. OBJETIVO

- Dar inicio al Plan de Educación Sanitaria 2026 mediante la aplicación de un test de conocimientos previos al equipo humano, con el fin de identificar el nivel de conocimiento sobre Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y los temas contemplados en el cronograma de capacitación.
- Fortalecer los conocimientos del personal manipulador de alimentos sobre la **Resolución 2674 de 2013, las Buenas Prácticas de Manufactura, la actividad acuosa y los microorganismos patógenos**, promoviendo prácticas higiénicas adecuadas durante todas las etapas de manipulación de los alimentos y contribuyendo a prevenir riesgos para la salud de los niños y niñas atendidos en el jardín infantil.

2. DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

1. Introducción a la Resolución 2674 de 2013

La Resolución 2674 de 2013, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia, establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y jurídicas que realizan actividades relacionadas con la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos. En el contexto de un jardín infantil, su aplicación es fundamental para garantizar que los alimentos ofrecidos a los niños y niñas sean preparados y suministrados bajo condiciones higiénico-sanitarias adecuadas.

La capacitación debe permitir que el personal reconozca sus responsabilidades frente a la manipulación segura de los alimentos, el mantenimiento de las condiciones de

higiene, la prevención de contaminación y el cumplimiento de los procedimientos establecidos por el jardín infantil.

2. Buenas Prácticas de Manufactura – BPM

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) comprenden un conjunto de principios y prácticas de higiene que permiten prevenir la contaminación de los alimentos durante su recepción, almacenamiento, preparación, servido y distribución.

En el jardín infantil, las BPM incluyen aspectos como:

Lavado correcto y frecuente de manos.

Uso adecuado de uniforme, gorro y elementos de protección.

Mantener uñas cortas, limpias y sin esmalte.

No manipular alimentos cuando se presenten síntomas que puedan representar un riesgo de contaminación.

Limpieza y desinfección de superficies, equipos y utensilios.

Separación de alimentos crudos y cocidos.

Adecuado almacenamiento de materias primas y alimentos preparados.

Control de temperaturas y tiempos de exposición.

Protección de los alimentos frente a insectos, polvo y otros contaminantes.

Manejo adecuado de residuos.

Mantener las áreas de preparación limpias, ordenadas y en buenas condiciones.

El cumplimiento de estas prácticas contribuye a disminuir el riesgo de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), especialmente importante en la atención de niños y niñas de primera infancia.

3. Actividad acuosa y microorganismos patógenos

La actividad acuosa (aw) hace referencia a la cantidad de agua disponible en un alimento para que puedan desarrollarse diferentes procesos, entre ellos el crecimiento de microorganismos. No debe confundirse con la cantidad total de agua que contiene un alimento.

Los microorganismos necesitan determinadas condiciones para crecer, entre ellas humedad disponible, temperatura, nutrientes y tiempo. Por esta razón, alimentos con alta actividad acuosa, como carnes, leche, preparaciones con salsas y algunos alimentos cocidos, requieren especial cuidado durante su almacenamiento y manipulación.

Los microorganismos patógenos son aquellos capaces de causar enfermedad. Entre los riesgos asociados a los alimentos se encuentran bacterias como Salmonella, Escherichia coli patógena, Listeria monocytogenes y Staphylococcus aureus, entre otros.

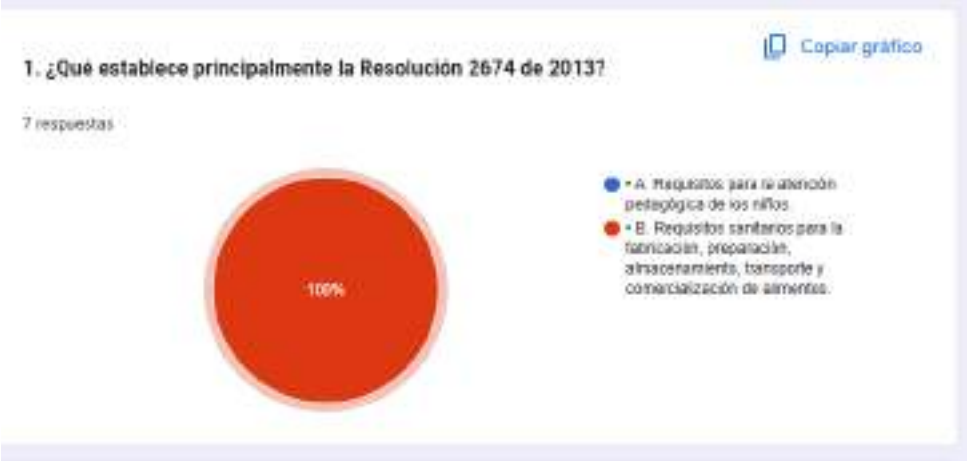
En un jardín infantil es fundamental prevenir su presencia y multiplicación mediante:

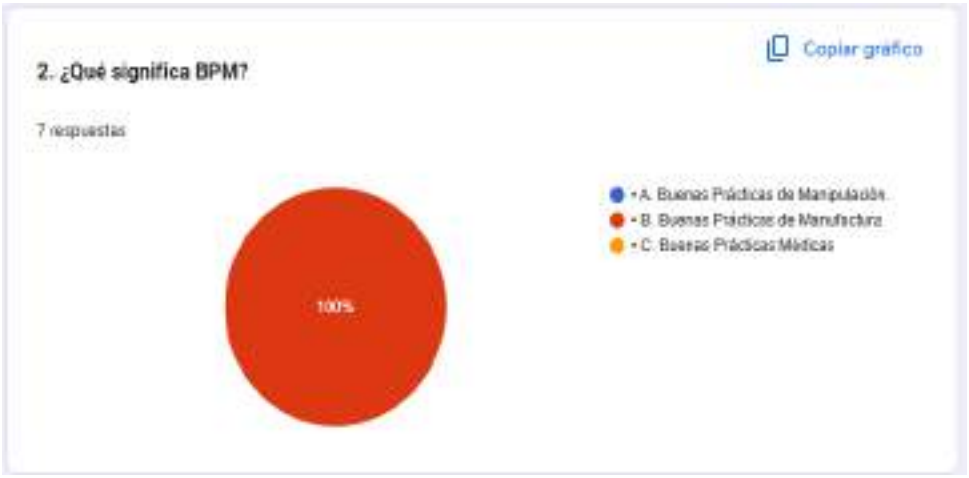
Limpieza + desinfección + lavado de manos + control de temperatura + separación de alimentos + almacenamiento adecuado = mayor seguridad alimentaria.

A continuación, se anexa el Flyer y las evaluaciones que se le realizaron al personal de los jardines infantiles de la corporación CORDIN.



- EVALUACION


Copiar gráfico
1. ¿Qué establece principalmente la Resolución 2674 de 2013?
7 respuestas
100%
A. Requisitos para la atención pedagógica de los niños
B. Requisitos sanitarios para la fabricación, preparación, almacenamiento, transporte y comercialización de alimentos


Copiar gráfico
2. ¿Qué significa BPM?
7 respuestas
100%
A. Buenas Prácticas de Manipulación
B. Buenas Prácticas de Manufactura
C. Buenas Prácticas Médicas

Copiar gráfico

3. ¿Por qué son importantes las BPM en un jardín infantil?

7 respuestas



Copiar gráfico

4. ¿Cuál es una práctica adecuada antes de manipular alimentos?

7 respuestas



Copiar gráfico

5. ¿Cuál de las siguientes situaciones puede favorecer la contaminación de los alimentos?

7 respuestas



3. PARTICIPANTES

NOMBRES Y APELLIDOS	TIPO DE VINCULACION	FIRMA
Cindy Paola Castillo Martin	Profesional en Atención a la primera infancia	Paola Castillo
Jenny Macela Peñaloza	Servicios Alimentarios	
Viviana Andrea Torres Bustos	Servicios Alimentarios	
Claudia Martínez Fique	Servicios Alimentarios	CMF
Sandra Patricia Martínez Fique	Servicios Generales	Sandra M
Cristina Toro Ramírez	Servicios Generales	Cristina To
Nelcy Tambo Velandia	Servicios Generales	Nelcy Tambo

Carlos Daniel Hernández Álvarez