Lugar	*Jardín Infantil Mamá Canguro*
Fecha	*22 de Septiembre de 2026*
Tema	*Inducción Talento Humano – Personal Manipulador De Alimentos*
Desarrollo	***OBJETIVO*** **Brindar a la manipuladora de alimentos la orientación necesaria sobre las funciones, deberes y responsabilidades propias de su cargo, con el fin de garantizar la adecuada preparación, conservación y suministro de alimentos a los niños y niñas atendidos en el Hogar Infantil de Integración Social, contribuyendo a su bienestar, salud, nutrición y desarrollo integral.** ***DESARROLLO*** **DEBERES Y RESPONSABILIDADES DEL CARGO** **1. Higiene y presentación personal** • **Presentarse diariamente con el uniforme limpio y completo, utilizando adecuadamente los elementos de protección requeridos para la manipulación de alimentos.** • **Mantener una adecuada higiene personal, con uñas cortas, limpias y sin esmalte, y evitar el uso de anillos, pulseras, relojes y demás accesorios durante la preparación de alimentos.** • **Realizar correctamente el lavado de manos antes de iniciar las labores, después de utilizar el baño, manipular residuos, tocar alimentos crudos o realizar cualquier actividad que pueda generar contaminación.** • ***Informar oportunamente a la persona responsable del hogar infantil si presenta síntomas o condiciones de salud que puedan comprometer la inocuidad de los alimentos.*** • **Evitar prácticas que puedan contaminar los alimentos, como comer, fumar, toser o estornudar directamente sobre ellos.** **2. Recepción, almacenamiento y conservación de alimentos** • **Recibir y verificar que los alimentos cumplan con las condiciones de calidad, frescura, higiene, empaque y fechas de vencimiento correspondientes.** • **Revisar las condiciones de los productos y reportar cualquier alimento alterado, vencido o que no reúna los requisitos de calidad e inocuidad.** • **Almacenar los alimentos de manera ordenada, protegida y separada según su naturaleza, evitando el contacto entre productos crudos y alimentos preparados.** • **Aplicar la rotación de inventarios, dando prioridad a los productos que deban utilizarse primero según su fecha de vencimiento y condiciones de conservación.** • **Mantener los alimentos refrigerados o congelados bajo las condiciones de temperatura requeridas.** **3. Preparación y suministro de alimentos a los niños y niñas** • **Preparar los alimentos de acuerdo con el menú, las minutas patrón, las porciones**

y las instrucciones establecidas por la institución o el profesional responsable del servicio de alimentación.

- Garantizar que los alimentos se encuentren debidamente cocidos, conservados y servidos en condiciones higiénicas y seguras.
- Cumplir con los horarios establecidos para la preparación y distribución de los alimentos.
- Utilizar utensilios limpios y desinfectados, evitando la contaminación cruzada durante todas las etapas de preparación.
- Respetar las indicaciones alimentarias individuales que hayan sido debidamente informadas y autorizadas por los responsables del servicio, especialmente en casos de alergias, intolerancias o dietas especiales.
- No sustituir ingredientes, modificar menús ni alterar las porciones establecidas sin autorización del responsable correspondiente.
- Verificar que los alimentos se distribuyan de manera organizada y que las preparaciones correspondan al menú programado.
- Informar inmediatamente cualquier novedad que pueda afectar la calidad, cantidad, oportunidad o seguridad de los alimentos suministrados.

4. Limpieza y desinfección

- Mantener limpias y organizadas la cocina, la despensa, las superficies de trabajo, los equipos, los utensilios y las áreas destinadas al almacenamiento y preparación de alimentos.
- Cumplir los procedimientos y cronogramas de limpieza y desinfección establecidos por el hogar infantil.
- Preparar y utilizar los productos de limpieza y desinfección de acuerdo con las instrucciones establecidas, evitando su contacto con los alimentos.
- Mantener los utensilios y equipos en buenas condiciones de higiene y funcionamiento.
- Dejar las áreas de trabajo limpias, organizadas y seguras al finalizar cada jornada.

5. Manejo de residuos y prevención de plagas

- Clasificar y disponer adecuadamente los residuos en los recipientes correspondientes.
- Evitar la acumulación de basuras y mantener los recipientes limpios y tapados cuando corresponda.
- Contribuir al mantenimiento de las condiciones sanitarias de la cocina y sus áreas anexas.
- Reportar oportunamente la presencia de insectos, roedores, humedad, daños en las instalaciones o cualquier situación que pueda afectar la seguridad de los alimentos.

6. Protección y bienestar de los niños y niñas

- Reconocer que los alimentos suministrados deben cumplir condiciones adecuadas de calidad, cantidad, higiene y oportunidad, teniendo en cuenta la edad y las necesidades nutricionales de los niños y niñas.
- Actuar con responsabilidad y compromiso frente a la alimentación de la primera

infancia, comprendiendo que una manipulación inadecuada puede afectar la salud de los beneficiarios.

- Mantener una actitud respetuosa y cuidadosa durante la entrega de los alimentos.
- Informar de inmediato al responsable del hogar infantil sobre cualquier incidente relacionado con los alimentos, sospecha de contaminación, presencia de cuerpos extraños o posible reacción adversa.
- Respetar las indicaciones institucionales relacionadas con las alergias alimentarias, restricciones dietarias y demás necesidades particulares debidamente documentadas.
- Evitar suministrar alimentos no autorizados o realizar cambios en las preparaciones por iniciativa propia.

7. Cumplimiento de procedimientos institucionales

- Cumplir las normas sanitarias vigentes, las buenas prácticas de manufactura y *los protocolos establecidos por la institución.*
- Participar en las capacitaciones, jornadas de inducción y actividades de actualización relacionadas con la manipulación de alimentos.
- Diligenciar de manera clara, completa y veraz los formatos y registros asignados, *como controles de temperatura, limpieza y desinfección, recepción de alimentos* y otros que correspondan.
- Acatar las orientaciones del jefe inmediato y del personal responsable del seguimiento nutricional y sanitario.
- Mantener una comunicación oportuna sobre las necesidades de insumos, novedades de inventario y dificultades que puedan afectar el servicio.
- Hacer uso adecuado de los equipos, utensilios, materias primas y demás recursos suministrados para el cumplimiento de sus funciones.

Compromisos

Actividad	Responsable	Fecha límite
Garantizar una alimentación segura y de calidad para los niños y niñas atendidos.		
Aplicar las buenas prácticas de manipulación de alimentos, cumplir los procedimientos institucionales.		
Informar oportunamente cualquier novedad y participar en las actividades de capacitación y seguimiento que se requieran para el adecuado desempeño de mis funciones.		

Asistentes

Nombre	Cargo/Rol	Dependencia	Firma
Mery Helen Ruiz Garzón	Responsable	JIC Mamá Canguro	
Nicol Natalia Forero Moreno	M. Alimentos	JIC Mamá Canguro	Nicol Forero

Próxima reunión	*N/A.*
Elaboró	*Yenny Alarcón Barón*