ACTA N° 1

FECHA: Bogotá, 09 mayo de 2024
HORA: 01: 00 a 2:30 PM
LUGAR: SALAMANDRA

TEMA: INDUCCIÓN Y REINDUCCIÓN DE RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS y CONTROVERSIAS.

PROPOSITO: Dar a conocer a todo el talento humano el protocolo de resolución de conflictos y tener en cuenta las rutas en caso de que se presente un conflicto dentro del jardín.

ASISTENTES: COORDINADORA, PROFESIONALES DE ATENCION A PRIMERA INFANCIA, AUXILIARES DE ATENCION A PRIMERA INFANCIA, APOYO ADMINISTRATIVA, PERSONAL DE ASEO E HIGIENE Y ALIMENTACION.

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo.
2. Presentación y Socialización del protocolo
3. se presenta los flujo gramas de descripción de actividades
4. como se hace promoción y sensibilización para la resolución de conflictos
5. Agradecer por participar en la socialización del protocolo.

DESARROLLO:

1. Saludo

Siendo las 1:00 de la tarde se inicia con un saludo agradeciendo por estar presentes, se procede a explicar el porqué de la reunión y se expone que el tema a tratar es la resolución de conflictos en el jardín salamandra.

2. Presentación y Socialización del protocolo

Se procede presentar el protocolo de resolución de conflictos se invita a leer y comprender cada párrafo.

La coordinadora Yeni Morales es quien realiza la socialización y expone los temas a tratar

El protocolo expone lo siguiente, se invita a una de las docentes a leer.

Que es resolución de conflictos.

Se denomina resolución de conflictos al conjunto de técnicas y habilidades que se ponen en práctica para buscar la mejor solución, no violenta, a un conflicto, problema o malentendido que existe entre dos o más personas e, incluso, personal.

Que es un conflicto.

Es importante mencionar que se entiende por conflicto todo aquello que provoca un desencuentro entre personas, un problema personal ante una situación complicada y un enfrentamiento armado o violento.

Los conflictos laborales son de naturaleza distinta en función de las condiciones laborales que se hayan deteriorado. Un conflicto laboral es pues, la disputa de derecho o de interés que se suscita entre empleadores y empleados.

¿Qué entendemos por conflicto?

Los conflictos son inherentes a la vida social, son una fuerza que permite la transformación de las condiciones sociales, o como decía Estanislao Zuleta (2015[1989]) “una sociedad mejor es una sociedad capaz de tener mejores conflictos. De reconocerlos y de contenerlos. De vivir no a pesar de ellos, sino productiva e inteligentemente en ellos”. La estructura y dinámica del conflicto vienen determinados por la interacción de distintos factores (Lederach, 1984): los actores, el proceso y el tema o problema.

En este punto invitamos a hacer reflexión sobre yo como persona como me relaciono frente a el tema de que es un conflicto y como lo entiendo

Tipos de conflictos

Se pide a otra compañera a leer este punto ya que es muy importante tenerlo presente porque todos los conflictos no son iguales.

Es importante mencionar que existen diferentes tipos de conflictos, esto con el fin de saber cuáles son los mejores medios o técnicas para su solución. Los conflictos pueden ser:

- **Intrapersonales:**
- **Interpersonales:**
- **Intergrupal:**

No obstante, la solución de conflictos puede tener tanto un resultado positivo como negativo, eso dependerá del grado de dificultad y del interés que tengan los involucrados en buscar la mejor solución para todos.

Comunicación asertiva

Posteriormente se invita a reflexionar si en el jardín salamandra hay comunicación asertiva**.**

El jardín infantil salamandra considera que si hay una comunicación asertiva ya que se mejora la convivencia laboral esto ayuda a mejorar la resolución conflictos de todo el talento humano.

Expresar con claridad, y en forma apropiada al contexto y la cultura, lo que se siente, piensa o necesita.

La persona que se comunica asertivamente, expresa en forma clara lo que piensa, siente o necesita, teniendo en cuenta los derechos, sentimientos y valores de sus interlocutores. Para esto, al comunicarse da a conocer y hacer valer sus opiniones, derechos, sentimientos y necesidades, respetando las de las demás personas.

La comunicación asertiva se fundamenta en el derecho inalienable de todo ser humano a expresarse, a afirmar su ser y a establecer límites en las relaciones con las demás personas. Así se aumentan las posibilidades de que las relaciones interpersonales se lesionen menos y sea más sencillo abordar los conflictos.

Recomendaciones para la solución de conflictos

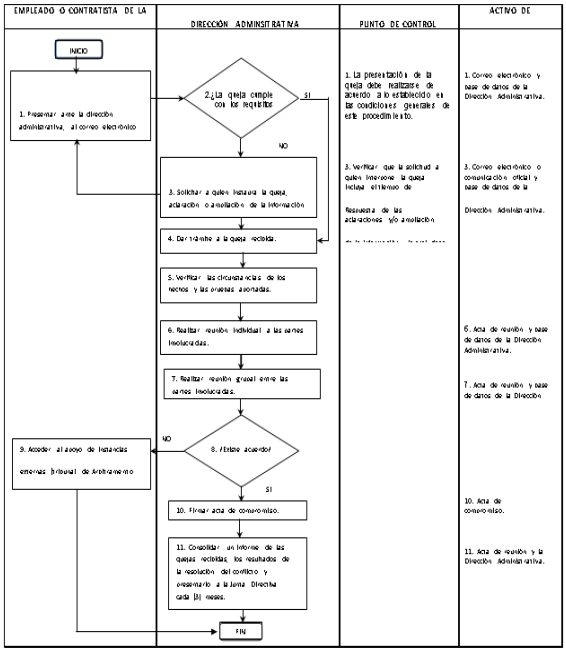
Ante la presencia de cualquier conflicto laboral en el jardín infantil salamandra se sigue las siguientes recomendaciones.

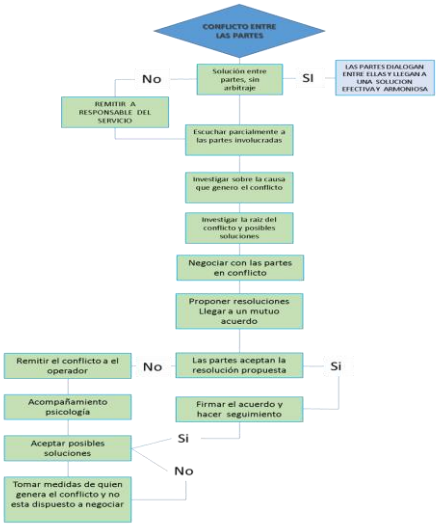
- Tratar de darse cuenta de los conflictos lo antes posible:
- Crear el ambiente:
- Reunirse para tratar el tema:
- Sea firme:
- Llegar a un acuerdo sobre el problema de manera conjunta:
- Explorar soluciones alternativas.

Acordar una solución: tratar de llegar a una solución sin realizar arbitraje.

3. Flujo grama descripción de actividades.

Para finalizar se socializa un flujo grama del paso a paso a realizar al momento de un conflicto, desde todas las dependencias, empleados, contratistas, familias o guarda de seguridad.





4. En el jardín salamandra como se hace promoción y sensibilización para la resolución de conflictos.

Se le realiza la pregunta ¿En el jardín salamandra como se hace promoción y simbolización para la resolución de conflictos? a lagunas de las personas presentes donde responde de la siguiente manera.

“Pues en el jardín se trabajan las campañas y por medio de ella llegamos a las familias y al talento humano”.

“algunos temas tratados en las campañas son buen trato, manejo de emisiones”

“Para llegar a las familias y al talento humano el jardín utiliza las carteleras, los folletos, videos, sensibilización por medio de la comunicación asertiva.”

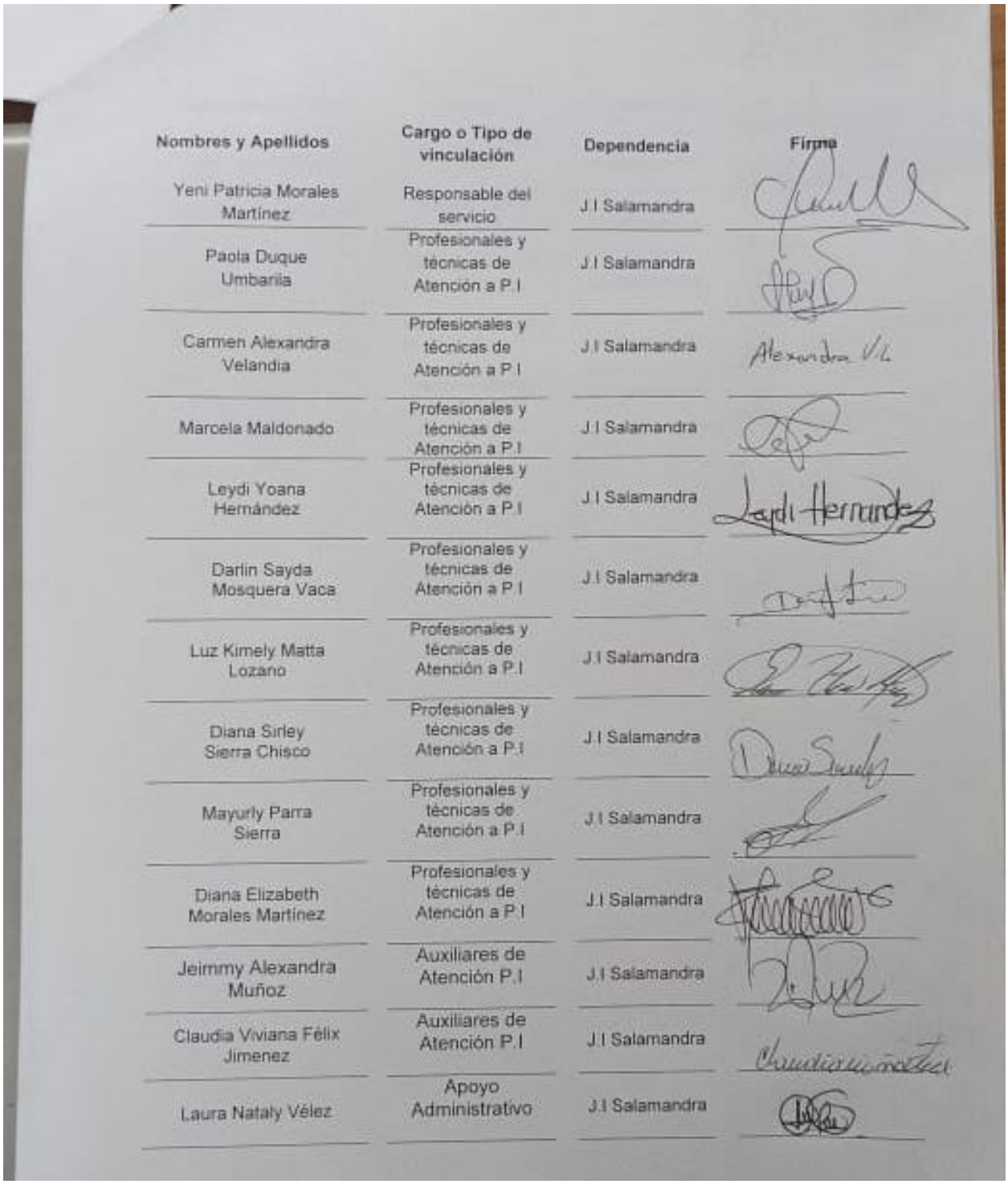
5. Agradecer por participar en la socialización del protocolo.

Para finalizar se agradece a todo el talento humano por leer el protocolo de resolución de conflictos y se invita a que a sigan las recomendaciones.

Anexos:







Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Yeni Patricia Morales Martínez	Responsable del servicio	J.I Salamandra	
Paola Duque Umbanla	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Carmen Alexandra Velandia	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Marcela Maldonado	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Leydi Yoana Hernández	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Darlin Sayda Mosquera Vaca	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Luz Kimely Matta Lozano	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Diana Sirley Sierra Chisco	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Mayurly Parra Sierra	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Diana Elizabeth Morales Martínez	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Jeimmy Alexandra Muñoz	Auxiliares de Atención P.I	J.I Salamandra	
Claudia Viviana Félix Jimenez	Auxiliares de Atención P.I	J.I Salamandra	
Laura Nataly Vélez	Apoyo Administrativo	J.I Salamandra	

María Aleyda Perea	Personal Aseo e Higiene	J.I Salamandra	Maria Aleyda perea
Lida Teresa Forero	Personal Aseo e Higiene	J.I Salamandra	Lida Teresa Forero Diaz
María Teresa Puentes	Personal Aseo e Higiene	J.I Salamandra	Maria T. puentes
Deisy Camacho	Personal Servicio de Alimentos	J.I Salamandra	Deisyc.
Olga Lucia Quina Pérez	Personal Servicio de Alimentos	J.I Salamandra	Olga Quina
Maribel Rincón Herrera	Personal Servicio de Alimentos	J.I Salamandra	Maribel rincon H.

ACTA

TEMA: INDUCCIÓN Y REINDUCCIÓN SOCIALIZACIÓN DE LOS LINEAMIENTOS AMBIENTALES

FECHA: Bogotá, D.C 09 de mayo de 2023
HORA: 03:00 PM
LUGAR: Jardín Infantil Salamandra
ASISTENTES: Todo el personal del Jardín Infantil Salamandra, coordinadora, docentes, auxiliares pedagógicas, auxiliares de servicios, auxiliares de nutrición, y auxiliar administrativa.

OBJETIVO

Socializar con todo el talento humano del jardín salamandra los lineamientos ambientales con el fin generar una cultura ambiental enmarcada en un sistema de mejora continua. Cumpliendo así con la normatividad ambiental vigente.

DESARROLLO:

1) Se da la bienvenida saludando a todo el personal del jardín infantil salamandra; servicios, nutrición, auxiliares pedagógicas, docentes y auxiliar administrativa.

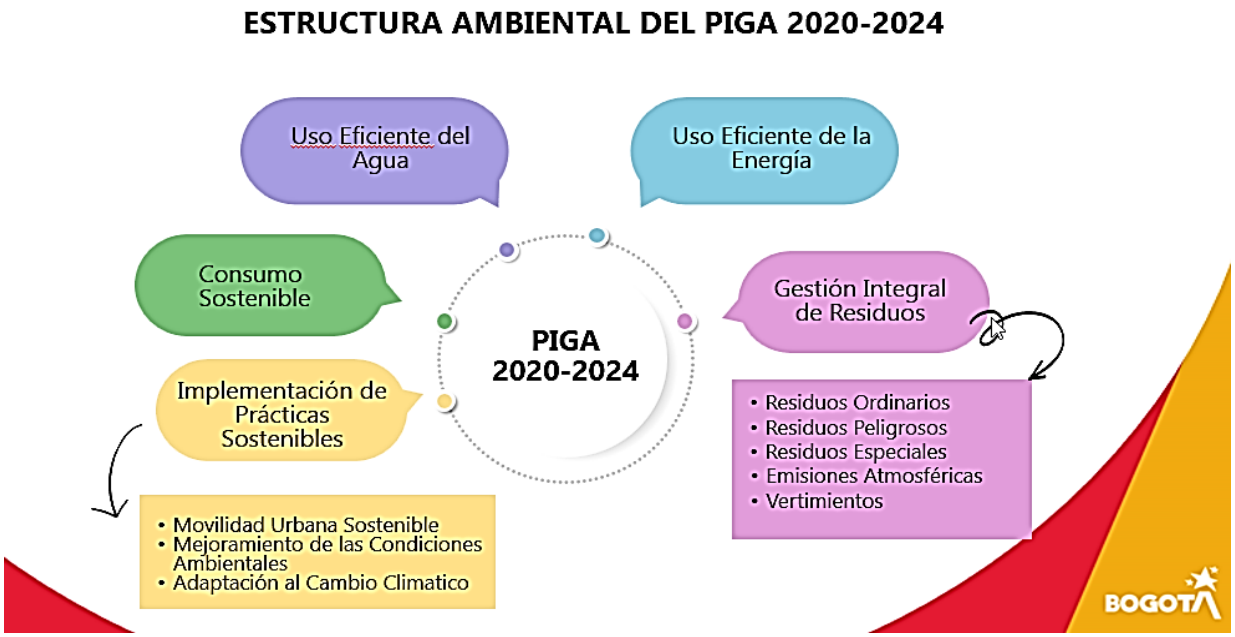
2) Desarrollo del tema

La delegada ambiental y coordinadora del jardín salamandra realiza las siguientes preguntas a los asistentes, ¿Cuáles son los lineamientos ambientales? y ellas respondieron de manera voluntaria entre todos:

- Lineamiento cero desperdicio de agua.
- Lineamiento cero desperdicio de energía.
- Lineamiento cero desperdicio de papel.
- Lineamiento cero residuos.
- Lineamiento hacia una cultura cero si se puede.
- Lineamiento de aparatos eléctricos y electrónicos entre otros.

Luego, la docente comenzó a explicar uno a uno los lineamientos haciendo uso de la presentación en PowerPoint enviada y socializada por el equipo de Gestión Ambiental

Se explico la estructura del PIGA y los programas que lo componen haciendo énfasis en la importancia conocer y practicar las estrategias que se nos brindan.



Se dio a conocer como acceder en la web a los documentos ambientales y se socializo y recordó la importancia de conocer la política Ambiental.

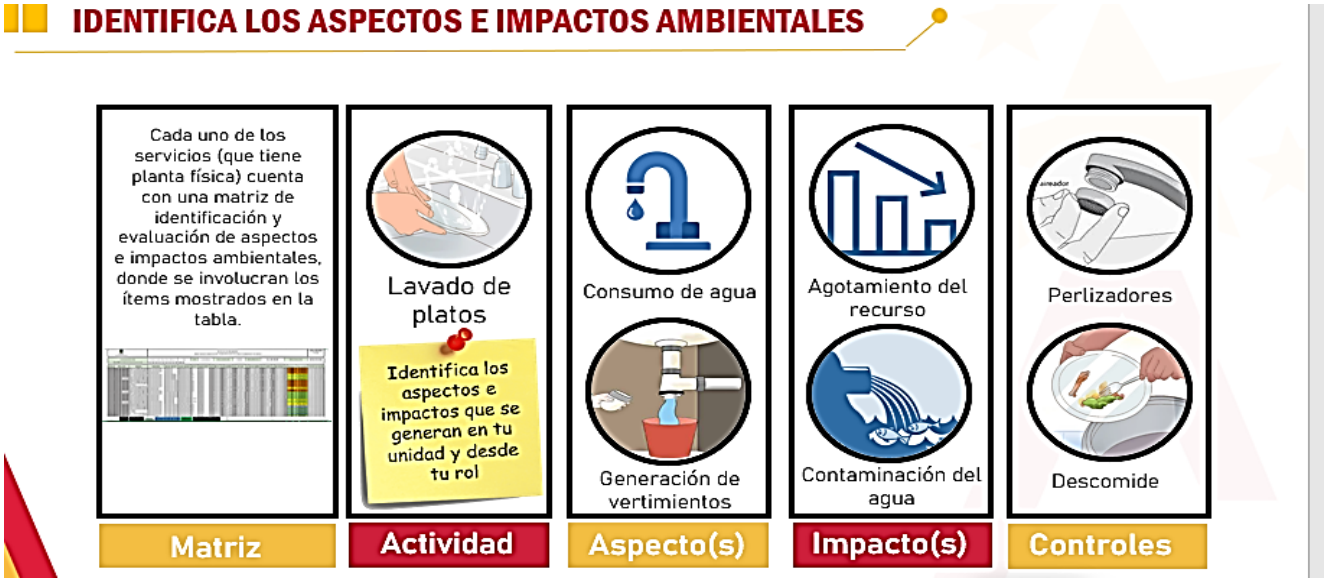




Se explica de forma clara cuales son los días y estrategias que hacen parte de la movilidad sostenible.



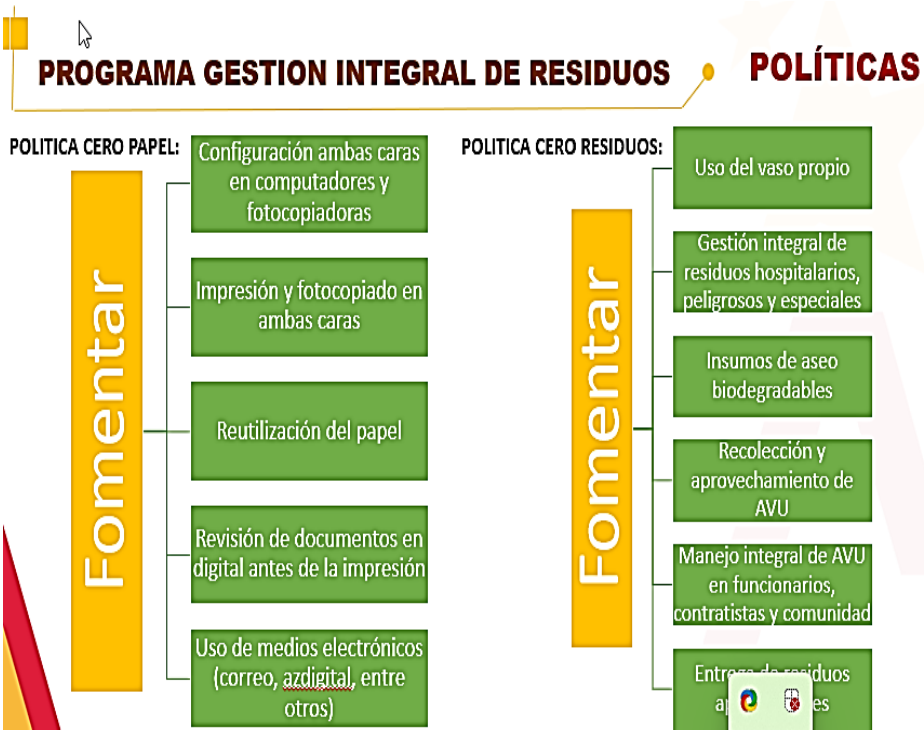
Se recuerda que existe una matriz en donde encontramos los aspectos e impactos ambientales y por medio de esta podemos conocer las acciones de control para minimizar los impactos negativos sobre el medio ambiente.



Se le recuerda al talento humano del Jardín Salamandra que existe un PROGRAMA GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS ORDINARIOS que cuenta con un documento que es el Plan de acción interno para el aprovechamiento eficiente de residuos sólidos (PAIPAERS) y en este plan define las acciones para realizar los procesos de:

Separación en la fuente
Recolección
Almacenamiento temporal Disposición final de residuos. Enfocados a realizar de manera eficiente cada una de estas actividades.





Se explico como desde el jardín cumplimos haciendo fomentos de la política cero papeles y cero residuos.

También se recuerda y dialoga sobre los Residuos peligrosos:
-Que son

- -cómo embalarlos
- -correcta disposición
- -El tratamiento
  - Correcto manejo y transporte
  - Formatos que debemos utilizar.



Se socializo el programa de ahorro y uso eficiente del agua en donde existen
BUENAS PRÁCTICAS PARA EL AHORRO Y USO EFICIENTE DEL AGUA
Sistemas de Captación de-Aguas Lluvias (Casero o Tecnificado)
Reutilización Agua del Lavado de Frutas y Verduras



APROVECHAMIENTO DE AGUAS
Reutilización Agua del Último
Ciclo de Lavado.

- Se explica las siguientes ESTRATEGIAS PARA EL AHORRO Y USO
- EFICIENTE DEL AGUA que se practican en el Jardín Infantil Salamandra
- -Realizar y Reportar las actividades de la Campaña Ambiental.
- -Reportar la Instalación y/o Sustitución de Sistemas ahorradores
- -Identificar y Reportar las fugas ocultas
- -Fomentar Seguimiento al funcionamiento de sistemas Push
- -Implementar sistemas de aprovechamiento para reutilización y ahorro analizar y reportar consumos de agua



También se recordó todo lo relacionado con el tema del lineamientos CERO DESPERDICIO DE ENERGÍA muy especialmente las estrategias que practicamos en el jardín en su gran mayoría para el ahorro y uso eficiente de este recurso tan importante.

ESTRATEGIAS PARA EL AHORRO Y USO EFICIENTE DE LA ENERGÍA
-Realizar y Reportar las actividades de la Campaña Ambiental
-Reportar la Instalación y/o sustitución de Sistemas ahorradores o más eficientes
-Identificar y Reportar los elementos Eléctricos y electrónicos que se dejan encendidos o conectados
-Reportar Consumos de energía y Gas

Durante la socialización también se logro socializar los temas referentes a
-Programa de consumo sostenible
-Plan de gestion Integral de AVU y grasas
- Residuos especiales.

Y se dieron a conocer todos los formatos utilizados y su forma de diligenciarlos, dando importancia a que estos se llenan con unas periodicidades especificas, y que se debe tener en cuenta la importancia de la calidad del dato y tener los formatos siempre actualizados. Se abarcaron todos los temas concernientes a los lineamientos, procedimientos, practicas, planes, matrices, campañas del PIGA

Seguidamente la delegada ambiental y coordinadora les explica que estos los lineamientos ambientales ya mencionados nos permiten conocer e implementar estrategias para el manejo adecuado de los recursos naturales y del manejo adecuado de los residuos por medio de la adopción de buenas prácticas ambientales, y estos conllevan a la reducción de impactos y la optimización de recursos logrando el mejoramiento de las condiciones ambientales del jardín y además tiene un impacto en la comunidad, gracias a las campañas, capacitaciones, sensibilizaciones que se realizan con todos los padres, sacudimiento y/o cuidadores de los niños y niñas.

Elaboro: responsable del servicio: Yeni Morales
Docente: Yoana Hernández

EN CONSTANCIA FIRMAN

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Yeni Patricia Morales Martinez	Responsable del servicio	J.I Salamandra	
Paola Duque Umbanla	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Carmen Alexandra Velandia	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Marcela Maldonado	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Leydi Yoana Hernández	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Darlin Sayda Mosquera Vaca	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Luz Kimely Matta Lozano	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Diana Sirley Sierra Chisco	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Mayurly Parra Sierra	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Diana Elizabeth Morales Martinez	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Jeimmy Alexandra Muñoz	Auxiliares de Atención P.I	J.I Salamandra	
Claudia Viviana Félix Jimenez	Auxiliares de Atención P.I	J.I Salamandra	
Laura Nataly Vélez	Apoyo Administrativo	J.I Salamandra	

Maria Aleyda Perea	Personal Aseo e Higiene	J.I Salamandra	Maria Aleyda Perea
Lida Teresa Forero	Personal Aseo e Higiene	J.I Salamandra	Lida Teresa Forero Dáz
Maribel Rincón Herrera	Personal Aseo e Higiene	J.I Salamandra	Maribel Rincon H.
Deisy Camacho	Personal Servicio de Alimentos	J.I Salamandra	Deisy C.
Olga Lucia Quina Pérez	Personal Servicio de Alimentos	J.I Salamandra	Olga Quina
Maria Teresa Puentes	Personal Servicio de Alimentos	J.I Salamandra	

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

AMBIENTES EDUCATIVOS Y PROTECTORES
INDUCCION Y REINDUCCION

FECHA: Bogotá, D.C 10 DE MAYO del 2024

HORA: 2:00PM

LUGAR: WhatsApp

TEMA: Socialización Inducción y reinducción Ambientes Educativos y protectores

RESPONSABLE: coordinadora Yeni Patricia Morales

QUIEN LIDERA: Docente Mayurly Parra Sierra

OBJETIVO: socializar a todo el talento humano del Jardín Infantil Salamandra, las diferentes medidas establecidas en el plan de **AMBIENTES EDUCATIVOS Y PROTECTORES**

ASISTENTES: Responsable del servicio Yeni Morales, auxiliar administrativo, equipo pedagógico,Operarias Servicios generales, operarias de nutrición.

ORDEN DEL DÍA:

1) Tema.
2) Desarrollo de la reunión
3) Firma de asistencia.

DESARROLLO:

Siendo las 2:00PM, se envía información necesaria junto con el protocolo, al grupo y Talento Humano del **JARDIN INFANTIL SALAMANDRA**, se indica el objetivo que esta dado en orientar a todo el personal del jardín para identificar los riesgos y aprender a manejar los accidentes. que se puedan presentar en cualquier situación:

- Acciones que se realizan antes, durante y después.
- Se les indica el cronograma que tenemos durante el año y sus respectivas campañas.
- Se indica los mapas de evacuación que se encuentran en el jardín.

Posteriormente se habla de las diferentes medidas para reducir riesgo de accidentesy que se encuentran en el plan de gestión de riesgos respecto a:

MEDIDAS CONTRA INCENDIOS

Gran número de incendios que provocan muertes en los niños y niñas son causados porque juegan o manipulan productos inflamables, como por ejemplo los fósforos, velas Etc., entre otros. En el jardín Infantil Salamandra no se permite que los niños manipulen ningún tipo de producto y las maestras revisan en el momento de ingreso para que no traigan este tipo de elementos de casa.
Sin embargo, si se adoptan las medidas apropiadas en el Jardín Infantil para que sea un lugar seguro, y proteger los niños, niñas y talento humano de la institución contra los incendios.

DESCARGAS ELÉCTRICAS
Además de las lecciones que la electricidad puede producir por su inadecuado uso, puede ser causa de incendios y de manera secundaria. Las descargas eléctricas de los electrodomésticos, de la toma eléctrica y de cablespueden quemar la piel, causar daños en los tejidos y en los nervios de los niños y las niñas.

RIESGOS EN CAÍDAS

- Tener cuidado en el trayecto de las escaleras
- Mantener amarrados los zapatos
- No dejar obstáculos en ninguna área

MOBILIARIOS

- No dejar a las niñas y los niños menores de dos años solos sobre ningún mueble (mesa, sofá, cuna con las barandas bajas o cambiador), sobre todo si nunca se ha dado vuelta solo.
- Adquirir productos para niñas o niños que cumplan las normas de seguridad exigidas. Utilizar las correas y dispositivos de seguridad.
- Usar sillas altas, cunas y demás productos con dispositivos de seguridad. Revisar que el mobiliario utilizado por las niñas y los niños, cumplan con las características mínimas de seguridad.

VENTANAS

- Colocar rejas en las ventanas de los pisos que se encuentran por encima de la planta baja.
- Verificar que las niñas y los niños no alcancen las ventanas en las áreas en que requieran ser abiertas para ventilarlas.
- Establecer con las niñas y los niños reglas para no jugar cerca de las ventanas.
- Las ventanas deben contar con película de seguridad.
- Reubicar los muebles que se encuentran cerca de las ventanas, para que las niñas y los niños no los puedan trepar.
- No ubicar cunas cerca de las ventanas.

PUERTAS

- Mantener las puertas con anti machucones

ESCALERAS

Los niños y las niñas del Jardín Infantil siempre se encuentran bajo la supervisión de un adulto en el momento de subir o bajar las escaleras.

- El Jardín Infantil cuenta con señalización de piso húmedo en el momento que el personal de servicios generales se encuentra realizando las diferentes tareas.
- En el Jardín Infantil los niños y las niñas menores de dos años se encuentran en el primer piso.
- No instalar elementos horizontales en las barandas que permitan a niñas y niños trepar como en una escalera.

Servicios sanitarios

PISOS, MUROS Y TECHOS

- El jardín Infantil no cuenta con pisos resbaladizos
- Cambiar las superficies resbaladizas, eliminar cualquier objeto que obstruya el desplazamiento y se encuentre en el piso.
- Asegurar los tapetes con espuma de sujeción o cinta adhesiva de doble cara o colocar filtro en su reverso.
- Respecto a las labores de aseo de servicios generales los niños y niñas se encuentran en otra área de juego
- Los pisos deben de ser material antideslizante y que faciliten la limpieza y desinfección, sin agrietamiento, hendiduras, desniveles y filos

COCINA

- En el Jardín Infantil la cocina tiene paso restringido para los niños y niñas.
- En la cocina no cuenta con ningún tipo de combustibles líquidos o de biomasa (carbón mineral o vegetal).
- En el jardín infantil los alimentos son llevados directamente a los salones, para que los niños no tengan que bajar por su alimento.
- Los alimentos perecederos y no perecederos se encuentran ubicados en los lugares adecuados.
- La cocina del Jardín Infantil se encuentra aislada del área educativa de los niños y niñas.

GAS NATURAL

- Se hace el cierre de la válvula del gas al terminar el uso de la estufa.
- Se realiza mantenimiento a estufas permanentemente y/o cuando se detecta algo.
- No se permite el ingreso de niños y niños a la cocina.
- Se garantiza la ventilación en las áreas donde se halla instalado gas Natural.

CON ALIMENTOS CALIENTES

- El comedor del Jardín Infantil se encuentra aislado de la cocina.
- En el momento que las operarias realizan el recorrido para entregar los alimentos el personal de servicios generales apoya en el momento de abrir y cerrar puertas.
- Los alimentos en el Jardín Infantil son servidos a temperatura media para evitar quemaduras en los niños y las niñas.
- La docente siempre supervisa y apoya el momento de alimentación de los niños y las niñas en cada aula.

ÁREAS RECREATIVAS

- En ningún caso las terrazas o balcones podrán ser utilizados como áreas de recreación. Su acceso es totalmente restringido para las niñas y los niños.
- Garantizar el acompañamiento de un adulto responsable de las niñas y los niños mientras permanece en las áreas de juego. Las niñas y los niños no tienen el
- discernimiento suficiente para identificar situaciones peligrosas (percepción del riesgo) que se pueden evitar con un acompañamiento de calidad.

USO DE JUGUETES

- El jardín infantil las maestras en el momento de entregar los juguetes a los niños y niñas verifican que no cuenten con piezas muy pequeñas y se retiran los que se encuentren en mal estado para evitar que los niños y las niñas selastimen. No se permite que el niño ingrese con juguetes y/o objetos al JardínInfantil.
- En el jardín infantil el acceso a espacios como la cocina se encuentra retiradade los niños y las niñas y cuenta con puerta de seguridad para evitar el ingreso de estos.

INMERSIÓN

- Nunca dejar a los niños y niñas solos durante las rutinas de higiene y aseo personal en el área de los baños, ya que los niños y las niñas se pueden ahogar rápidamente.
- No deje los baldes de aseo, ollas u otros recipientes que contengan agua ensitios de fácil acceso para niños y niñas.
- Proteger las piletas de agua con una tapa que la cubra en su totalidad y prevenga cualquier tipo de accidentes en estas.

SANITARIOS INFANTILES

- Cada vez que se sea necesario la auxiliar pedagógica o docente realizaraacompañamiento al niño o niña a los sanitarios.
- Los servicios sanitarios no usaran aros removibles de plástico, espuma osimilar.
- No se realizarán escalones o peldaños de ningún tipo cerca al sanitario, paraevitar accidentes.
- El piso de los sanitarios contara con cita antideslizante para evitar caídas.

LAVA COLAS

- El Jardín Infantil realiza mantenimiento preventivo y correctivo al calentador de agua.

- Las docentes del Jardín Infantil antes de subir el niño o la niña a la lava colas deben revisar que el agua se encuentre a una temperatura adecuada

EN SALA AMIGA

- La Sala Amiga del Jardín Infantil cuenta con acceso al lavamanos y se garantiza la adecuada higienización de manos, ya que se maneja la extracción, almacenamiento y suministro.
- El Jardín Infantil realiza los respectivos procesos para el lavado de frascos yutensilios en el área de cocina.

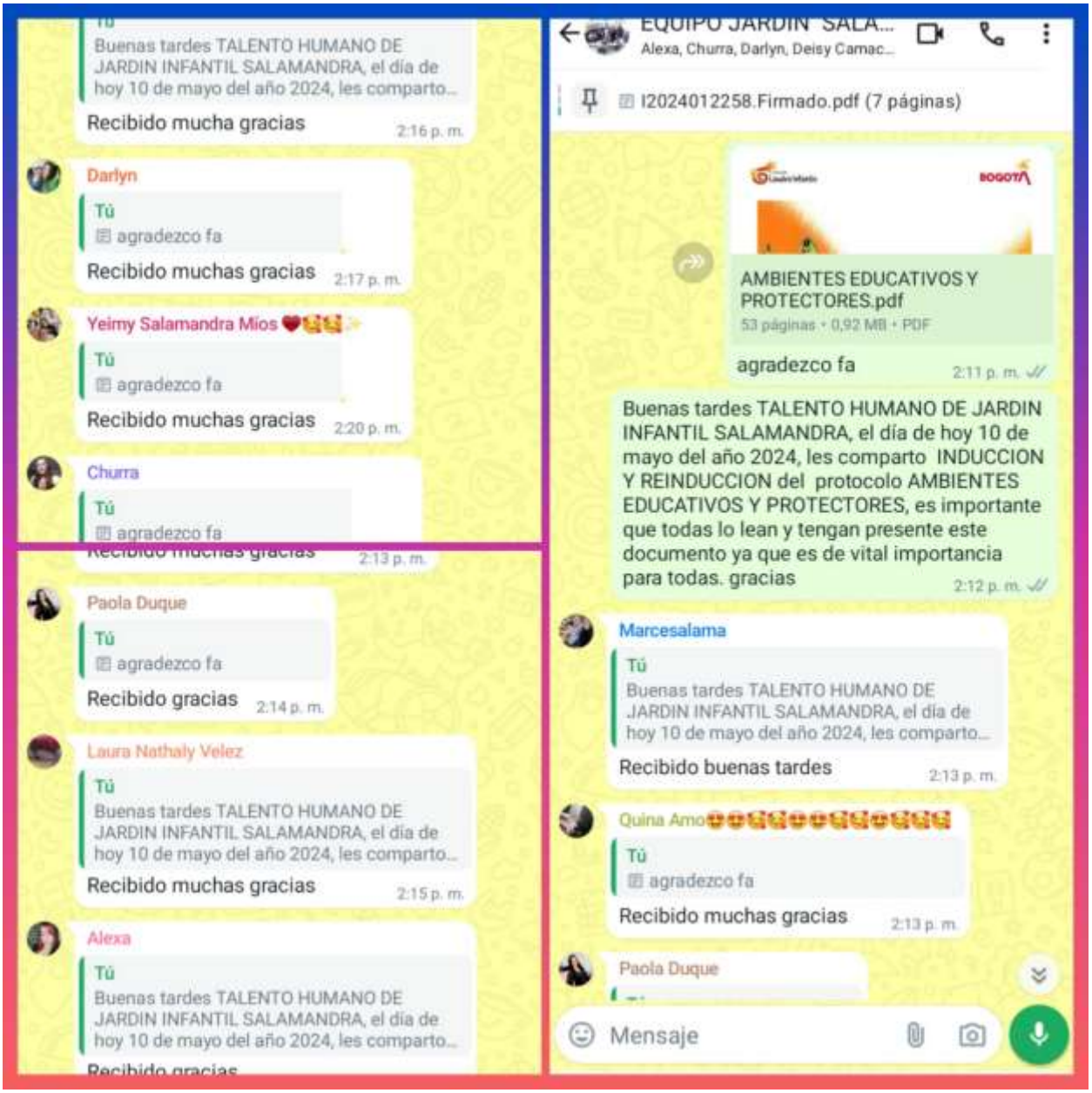
Medidas para evitar accidentes causados por animales

Medidas para reducir riesgos de accidentes de tránsito

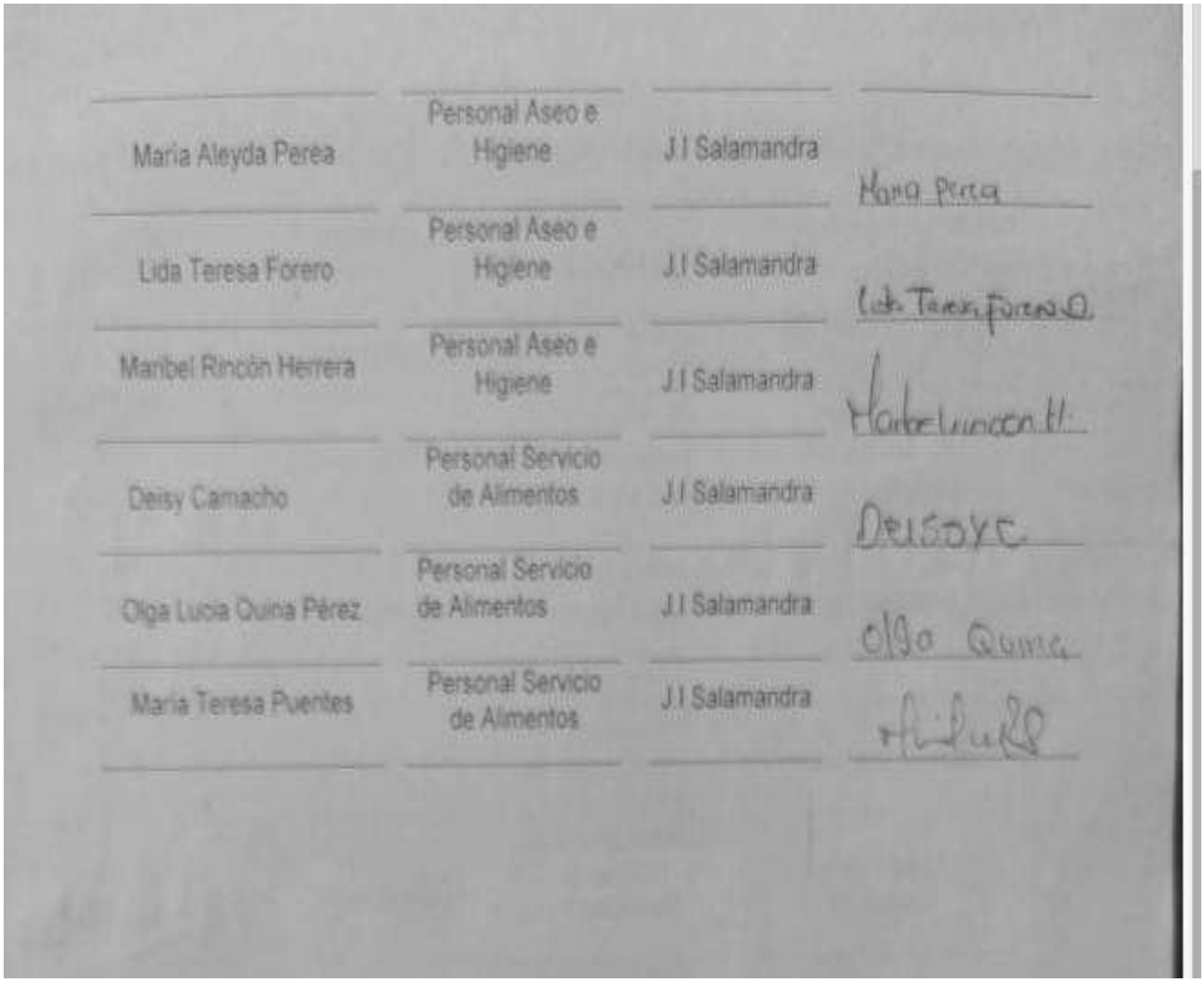
Medidas para reducir riesgo con sustancias peligrosas.

Para finalizar se agradece a todo el talento humano por participar en la campaña, se indica si tienen dudas e inquietudes frente a este protocolo.

EVIDENCIAS:


Buenas tardes TALENTO HUMANO DE JARDIN INFANTIL SALAMANDRA, el día de hoy 10 de mayo del año 2024, les comparto...
Recibido mucha gracias 2:16 p. m.
Darlyn
Tú
agradezco fa
Recibido muchas gracias 2:17 p. m.
Yeimy Salamandra Mios
Tú
agradezco fa
Recibido muchas gracias 2:20 p. m.
Churra
Tú
agradezco fa
2:13 p. m.
Paola Duque
Tú
agradezco fa
Recibido gracias 2:14 p. m.
Laura Nathaly Velez
Tú
Buenas tardes TALENTO HUMANO DE JARDIN INFANTIL SALAMANDRA, el día de hoy 10 de mayo del año 2024, les comparto...
Recibido muchas gracias 2:15 p. m.
Alexa
Tú
Buenas tardes TALENTO HUMANO DE JARDIN INFANTIL SALAMANDRA, el día de hoy 10 de mayo del año 2024, les comparto...
Recibido gracias
EQUIPO JARDIN SALA...
Alexa, Churra, Darlyn, Deisy Camac...
I2024012258.Firmado.pdf (7 páginas)
AMBIENTES EDUCATIVOS Y PROTECTORES.pdf
53 páginas • 0,92 MB • PDF
agradezco fa 2:11 p. m.
Buenas tardes TALENTO HUMANO DE JARDIN INFANTIL SALAMANDRA, el día de hoy 10 de mayo del año 2024, les comparto INDUCCION Y REINDUCCION del protocolo AMBIENTES EDUCATIVOS Y PROTECTORES, es importante que todas lo lean y tengan presente este documento ya que es de vital importancia para todas. gracias 2:12 p. m.
Marcesalama
Tú
Buenas tardes TALENTO HUMANO DE JARDIN INFANTIL SALAMANDRA, el día de hoy 10 de mayo del año 2024, les comparto...
Recibido buenas tardes 2:13 p. m.
Quina Amo
Tú
agradezco fa
Recibido muchas gracias 2:13 p. m.
Paola Duque
Mensaje

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Yeni Patricia Morales Martínez	Responsable del servicio	J.I Salamandra	
Paola Duque Umbarila	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Carmen Alexandra Velandia	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Marcela Maldonado	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Leydi Yoana Hernández	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Darlin Sayda Mosquera Vaca	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Luz Kimely Matta Lozano	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Diana Sirley Sierra Chisco	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Mayurly Parra Sierra	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Diana Elizabeth Morales Martínez	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Jeimmy Alexandra Muñoz	Auxiliares de Atención P.I	J.I Salamandra	
Claudia Viviana Félix Jimenez	Auxiliares de Atención P.I	J.I Salamandra	
Laura Nataly Vélez	Apoyo Administrativo	J.I Salamandra	



Maria Aleyda Perea	Personal Aseo e Higiene	J.I Salamandra	Maria Perea
Lida Teresa Forero	Personal Aseo e Higiene	J.I Salamandra	Lida Teresa Forero
Maribel Rincón Herrera	Personal Aseo e Higiene	J.I Salamandra	Maribel Rincon H.
Deisy Camacho	Personal Servicio de Alimentos	J.I Salamandra	Deisy C.
Olga Lucia Quina Pérez	Personal Servicio de Alimentos	J.I Salamandra	Olga Quina
Maria Teresa Puentes	Personal Servicio de Alimentos	J.I Salamandra	

ACTA GENERAL INDUCCION Y REINDUCCION DE PSB Y BPM

REUNION

FECHA: Bogotá, 11/05/2024.

HORA: 08:30AM

LUGAR: JARDIN INFANTIL SALAMANDRA

TEMA: INDUCCION Y REINDUCCION DE PSB Y BPM

ASISTENTES: Talento Humano Auxiliares de servicios generales del jardín infantil salamandra auxiliares de nutrición

OBJETIVO: Socializar y Dar a conocer al talento humano del jardín infantil salamandra, el plan de saneamiento básico y Garantizar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura y las condiciones sanitarias adecuadas en el jardín infantil salamandra

ORDEN DEL DÍA:

1) Saludo.
2) Tema.
3) Objetivo.
4) Desarrollo de la reunión
5) Firma de asistencia.

DESARROLLO:

Siendo las 08:30AM, se da inicio socializando las generalidades de PSB Y BPM por parte de la coordinadora del jardín

Pasando al primer punto de la reunión la coordinadora indica que se trabajará plan de saneamiento básico se inicia con el propósito que tiene este en su desarrollo en los jardines infantiles y la responsabilidad que tiene cada una de las operarias a realizar las diferentes prácticas dentro del jardín, luego cómo es la forma de implementación de este programa y las encargadas de cada área, posteriormente realizar énfasis en cada uno de los 4 programas de los cuales se compone el plan de saneamiento como lo son:

1. Programa de limpieza y desinfección

2. programa desechos sólidos

3. programa de control de plagas

4. programa de abastecimiento o suministro de agua potable.

Se habla también de los métodos actividades y acciones que se realizan en los diferentes programas ya que es de suma importancia que cada una de las operarias y auxiliares conozca este programa para el desarrollo de las diferentes actividades que se trabajan en el jardín.

El día de hoy se hace énfasis en el programa de limpieza y desinfección

A continuación, se describen las diferentes acciones que se deben realizar dentro del proceso de limpieza y desinfección en la unidad operativa***: Jardín Infantil Salamandra*** para lograr el objetivo del programa de conformidad a las condiciones físicas, estructurales y de servicio misional de la unidad operativa.

- MANEJO DE SIGNOS DE ALERTA POR COVID 19: Cuando el niño, la niña o el talento humano que presentó síntomas asociados a infección por Covid 19 durante la atención presencial se retire de las instalaciones del jardín infantil, se debe realizar limpieza y desinfección a todas las áreas, equipos e implementos, (pisos, paredes, puertas, ventanas, divisiones, muebles, sillas y todos aquellos elementos con los cuales las personas tienen contacto directo). enfatizando en aquellas donde estuvo esa persona.

Métodos de higienización

- Cepillado: se realiza de manera manual o mecánica. Es el más aceptable para eliminar la suciedad, según el tipo de superficie.
- Aspersión: se usa para desinfectar grandes superficies (paredes, techos, ambientes, entre otros). Se debe tener en cuenta el control del tiempo de contacto del desinfectante.
- Inmersión: puede realizarse con o sin agitación según el caso. Se suele utilizar en piezas desmontables de equipos, menaje, utensilios y alimentos.
- Directa: generalmente se usa para superficies o áreas con alta carga microbiana.

Actividades para la limpieza y desinfección

- Limpieza principal: consiste en la remoción o eliminación de residuos visibles como grasa, restos de comida, suciedad, entre otros, de las superficies a través de un elemento de apoyo como escoba, cepillo, esponja. en el servicio de alimentación para la limpieza de menaje con alimentos, esta se realizará a chorro de agua.

- Aplicación de producto químico: consiste en la aplicación de un producto detergente biodegradable, que ayuda a la remoción de partículas o suciedad. Esta actividad no aplica para la limpieza y desinfección de alimentos.
- Enjuague: es la eliminación de toda la suciedad disuelta y la remoción del detergente biodegradable empleado en la fase anterior usando agua potable para su eliminación.
- Desinfección: es la aplicación del producto químico usado en la unidad operativa para disminuir la carga microbiana teniendo en cuenta la dosificación establecida en la ficha técnica de producto y las concentraciones definidas en el presente documento
- Enjuague final: es la remoción de los restos del desinfectante usado en la fase anterior mediante el uso de agua.

Métodos de limpieza

Las operaciones de limpieza se practican alternando en forma separada o combinada métodos físicos para el fregado y métodos químicos, los cuales implican el uso de detergentes biodegradables.

La limpieza se refiere a la remoción de polvo, grasa, resto de comida u otros elementos visibles en partículas en pisos, techos, gabinetes, paredes, etc.; labor que requiere disponibilidad de agua limpia y de un agente de limpieza.

- Métodos físicos: es la limpieza realizada con productos y materiales, como agua caliente, vapor, cepillos, estropajos, esponjas, escobas, entre otros. Se usan para la limpieza de platos, superficies, utensilios, entre otros.
- Métodos químicos: esta limpieza se realiza con el uso de sustancias que facilitan el desarrollo de la higienización. p. ej.: detergentes biodegradables.
- Métodos manuales: esta limpieza se realiza por contacto o por inmersión, y se utilizan cuando es necesario remover la suciedad refregando con soluciones detergentes. Para ello se recomienda utilizar un recipiente que contenga las soluciones detergentes para sumergir las partes removibles de los utensilios y equipos a limpiar, con el fin de desprender la suciedad antes de comenzar la labor manual.
- Limpieza in situ: es utilizada para limpieza y desinfección de utensilios, equipos y partes de estos que no son posibles de desmontar; las cuales se lavan con una solución de agua y detergente biodegradable a una presión suficiente para realizar una limpieza óptima.

Agentes de limpieza o limpiadores

Son aquellos que se emplean para retirar la suciedad. Los detergentes tienen la propiedad de modificar las propiedades físicas y químicas del agua en forma que

ésta pueda penetrar, desalojar y arrastrar residuos que se endurecen sobre las superficies.

El detergente ideal debe tener las siguientes propiedades:

- Biodegradable
- Inodoro
- Acción emulsionante de la grasa
- Soluble en agua
- No corrosivo
- Estable durante el almacenamiento
- Fácil de dosificar
- No tóxico en el uso indicado
- Fácil eliminación por enjuague

Así mismo, debe tener las siguientes funciones:

- Separar las suciedades
- Disminuir la tensión superficial
- Destrucción final de grasas

Técnicas de aseo para pisos

Técnica de arrastre: consiste siempre en limpiar en un solo sentido, evitando repetir el paso del paño varias veces por el mismo sitio. Es importante limpiar muy bien los imperfectos y grietas en las cuales se puede acumular suciedad.

Técnica del ocho: se inicia con el trapero en la parte opuesta a la salida del lugar donde se presta el servicio, haciendo movimientos semicirculares de borde a borde hacia el lugar de la salida para asegurarse que todo el piso quede debidamente trapeado.

Factores que influyen sobre los resultados de la desinfección

- Carga microbiana
- Concentración del agente desinfectante
- Materia orgánica
- Duración de la acción germicida
- Temperatura del agua
- Humedad
- pH

Desinfección

Los desinfectantes deben tener las siguientes propiedades:

- No tóxicos
- Alta actividad antimicrobiana
- Cumplir con las normas legales

Se recuerda a las operarias que los dos documentos se remitieron vía correo electrónico para que los tengan presentes para el desarrollo de actividades igualmente si generan alguna duda o inquietud.

1.1.1. Clases de desinfectantes

Existen cuatro agentes desinfectantes de uso común: biguanidas poliméricas, yodo, amonio cuaternario y cloro. Independiente de cuál se use, existen tres reglas que deben aplicarse para que el saneamiento sea efectivo:

- Regla No. 1: todos los residuos visibles deben eliminarse previamente, de lo contrario estos consumirán gran parte de la acción del agente desinfectante.
- Regla No. 2: verificar la correcta dosificación y dilución del desinfectante.
- Regla No. 3: tener en cuenta el tiempo de acción de la solución desinfectante.

1.1.2. Técnica de desinfección por sustancia química

Consiste en la utilización de un agente químico desinfectante por aspersión, inmersión o vertimiento directo. Los factores que afectan la eficacia de los desinfectantes son:

- Inactividad debida a la suciedad: la presencia de suciedad y otros materiales sedimentados reducen la eficacia de todos los desinfectantes químicos, por lo tanto antes de realizar la desinfección, debe existir un adecuado proceso de limpieza.
- Temperatura de la solución: por lo general, cuanta más alta la temperatura, más eficaz es la desinfección, por lo cual es preferible usar una solución tibia o caliente, en vez de fría. Sin embargo, debe verificarse la ficha técnica del producto para confirmar la temperatura recomendada por el fabricante.
- Tiempo: todos los desinfectantes químicos necesitan un tiempo mínimo de contacto para que sean eficaces, el cual varía de acuerdo con su actividad.
- Dilución: la dilución del desinfectante varía de acuerdo con su naturaleza, su concentración inicial y las condiciones de uso. Su dosificación debe hacerse según la finalidad y el medio ambiente en el cual se empleará.
- Estabilidad: la solución de los desinfectantes implica preparación reciente y utilización de utensilios limpios. El mantenimiento prolongado de soluciones diluidas puede reducir su eficacia o convertirse en depósito de microorganismos resistentes.

1.1.3. Normas para el manejo del hipoclorito de sodio (NaClO) como desinfectante

Es importante considerar que cuando se va a usar el hipoclorito de sodio como desinfectante (producto que se encuentra en el mercado en diferentes concentraciones), se debe realizar un cálculo matemático con el propósito de garantizar que siempre se obtendrá la concentración de desinfectante deseada independientemente de la concentración inicial del hipoclorito de sodio.

Generalmente las concentraciones del desinfectante que se encuentran en el mercado son las siguientes:

- Concentración para uso industrial: 13%
- Concentración para uso doméstico: 5,25%

La dosificación y preparación de la solución desinfectante según concentración de hipoclorito de sodio (NaClO) sugerida por la entidad, concentración para uso doméstico: 5,25%, se encuentra relacionada a continuación en la tabla

Table No. 2 Dosificación del Hipoclorito de Sodio (NaClO) en la SDIS

***	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
Alimentos (frutas y verduras)	1 litro	1 ml	7 min	Inmersión
Frutas de cascara blanda*	1 litro	1 ml	3 min	Inmersión
Bolsas de leche	1 litro	1 ml	2 min	Inmersión
Empaques de latonas	1 litro	1 ml	2 min	Aspersión
Utensilios y equipos	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Inmersión - Aspersión
Superficies	1 litro	4 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Puntos ecológicos,	1 litro	6ml	10 – 15 min	Directa
Papeleras de baños, contenedores de residuos, canecas, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos y Trampas de grasa	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa - Aspersión
Paredes, techos y pisos	1 litro	6 ml	10 – 15 min	Directa - Aspersión
Puertas y ventanas	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Aspersión - Directa
Mallas y anjeos	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Inmersión – Aspersión
Baños, área lava colas, implementos de aseo	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Uniforme (Peto de Plástico, botas y guantes)	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Cepilleros y protectores de los cepillos	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Inmersión
Ambientes	1 litro	3 ml.	----	Aspersión
Juguetes plásticos	1 litro	3 ml	8 – 10 min.	Inmersión – Aspersión
Colchonetas	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Aspersión
Sabanas – cobijas – fundas	1 litro	2 ml.	10 – 15 min	Inmersión
Prendas de vestir y ropa de cama con fluidos corporales de alto riesgo.	1 litro	2 ml.	10 – 15 min	Inmersión
Colchonetas expuestas a fluidos corporales de alto riesgo.	1 litro	2 ml.	10 – 15 min	Inmersión

Implementos mínimos a utilizar para los procesos de limpieza y desinfección

Para la adecuada limpieza y desinfección de áreas, zonas, equipos, elementos y superficies es necesario contar con implementos mínimos para la labor, como: escobas, traperos, haragán, recogedores, guantes, cepillos, canecas, bolsas de basura, esponjillas, baldes, entre otros, que serán reemplazados teniendo en cuenta su deterioro.

La unidad operativa debe implementar la clasificación de elementos de aseo de acuerdo a la tabla de colores, la cual debe estar expuesta en un lugar visible.

A continuación, se describen los colores que se deben implementar en cada unidad operativa para todos los elementos de aseo. Los guantes deben ser del color estipulado por área y los demás elementos de aseo se deben identificar con cinta del color o pintados con el color definido para permitir una adecuada identificación.

Color		Área
	Verde	**Salón comedor, pasillos y áreas comunes.**
	Amarillo	**Cocina, recibo y almacenamiento de alimentos, Cafetería.**
	Rojo	**Baños**
	Negro	**Almacenamiento temporal de residuos**

Los elementos para realizar la limpieza y desinfección deben higienizarse y almacenarse por separado, éstos pueden ser ubicados en la misma área siempre y cuando se cumpla con las condiciones anteriormente mencionadas. Es necesario usar un perchero o elemento que haga sus veces, de manera que siempre permanezcan en su sitio y organizados. No se permite el lavado y la ubicación de elementos de aseo en área de preparación ni en el área de almacenamiento de alimentos

Se recomiendan las gafas de seguridad, tapabocas, otros elementos de protección personal contra salpicaduras o irritaciones de las vías respiratorias, teniendo en cuenta que el hipoclorito de sodio es una sustancia corrosiva e irritante. En todo caso se deberá dar cumplimiento a las fichas de seguridad del producto y a las indicaciones de seguridad.

En caso de presentarse derrame de fluidos corporales con presencia de sangre o sangre, deberá dársele manejo como residuo de alto riesgo, se usarán elementos con código de color rojo y se dispondrán en una caneca de pedal con tapa hermética y bolsa de color verde cerrada y rotulada de la siguiente manera: “RESIDUOS NO APROVECHABLES”.

Manejo de productos químicos dentro de la unidad operativa

Identificar que los insumos para el aseo se encuentren debidamente sellados y cumplan con requisitos mínimos de rotulado como nombre del producto, registro de lote, cantidad, fecha de fabricación y fecha de vencimiento (según NTC 5465).

- Todo producto químico que sea utilizado en la unidad operativa deberá contar con la ficha técnica y de seguridad o impresa en un lugar accesible; la cual deberá ser divulgada a todo el personal que manipule y tenga contacto con estos productos y tener constancia de esta divulgación.
- Clasificar los insumos por sus características, teniendo en cuenta las indicaciones de almacenamiento establecida en la hoja de seguridad o ficha técnica, que debe entregar el proveedor. Garantizando la publicación de la matriz de compatibilidad de los productos en un lugar visible.
- Dar cumplimiento a la Resolución 2400 de 1979.
- Los insumos se deben almacenar sobre estibas, por grupos y sus etiquetas a la vista.
- Mantener una adecuada rotación del stock de insumos de aseo. Rotación de acuerdo al método primeros en entrar, primeros en salir (PEPS).
- Verificar que los aspersores de re-envase se encuentren limpios, desinfectados y rotulados. La rotulación de los aspersores debe contener los siguientes aspectos: Indicación de uso, porcentaje de hipoclorito y fecha de preparación.

Lavado de Manos

Las manos son el vehículo principal para los microorganismos, lo que puede afectar la calidad del alimento.

Pasando al segundo punto se hace la socialización de las generalidades de BPM

Preparación de los alimentos

En la preparación de los menús los primeros alimentos a preparar son aquellos que involucran procesos térmicos como son: sopas, arroz, granos, tubérculos, pastas entre otros, y los últimos a preparar serán los que no requieren ningún tipo de tratamiento térmico como jugos, ensaladas crudas y salsas. Lo anterior con el fin de prevenir contaminación microbiana elevada en los jugos y ensaladas crudas, que se puede presentar cuando estos alimentos se preparan con mucho tiempo de antelación al momento del servido.

Descongelación de un alimento.

En la operación de descongelado de los alimentos como las carnes, frutas entre otros, es importante realizarlo manteniendo siempre la cadena de frío, es decir el producto

debe ser trasladado de congelación a refrigeración, el tiempo necesario dependerá del tipo y tamaño del alimento, se sugiere que se realice minino con 24 horas de antelación a la preparación.

Bajo ninguna circunstancia los alimentos congelados deben ser sometidos a proceso de cocción, puesto que este procedimiento conlleva a que el alimento se cocine superficialmente, manteniendo el interior crudo el cual genera riesgo de contaminación; de igual manera es una mala práctica sumergir los alimentos congelados en agua caliente o fría.

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS CON PROCESO TÉRMICO. (Cocción)

Las temperaturas de cocción deben ser como mínimo a 65ºC, con los siguientes propósitos:

- Que los alimentos sean aprovechados por el organismo, ya que en el proceso de cocción suceden transformaciones físico-químicos, que facilitan la absorción de los nutrientes.
- Reforzar las cualidades gustativas y tengan mayor aceptabilidad.
- Asegurar la inocuidad, ya que en este proceso se elimina gran parte o la totalidad de la carga microbiana presente en los alimentos crudos.

Recomendaciones a tener en cuenta:

- En el caso de preparación de ensaladas que requieran proceso térmico, pero que su consumo se prefiera en frío, por ejemplo: habichuelas, zanahoria, arveja, remolacha entre otras, estas deben ser enfriadas rápidamente para garantizar que la ensalada llegue a la temperatura de seguridad en el menor tiempo posible, se sugiere que sea colocada en recipientes planos de bajo fondo y se extienda el producto permitiendo que el vapor se libere en pocos minutos para luego protegerlo del medio ambiente.
- Es indispensable que el tiempo de exposición del alimento a temperatura de peligro (4ºC a 65ºC) no sea superior a una hora, aunque el tiempo ideal para el enfriamiento es de treinta minutos como máximo.
- Cuando se requiera la adición de salsas o aderezos, ésta se debe hacer cuando la ensalada se encuentre fría y minutos antes del servido.

Recomendaciones generales para la preparación de los alimentos

- Eliminar la grasa visible de las carnes y retirar la piel del pollo antes de su elaboración.
- Para frituras elegir aceites vegetales de una sola fuente. No utilizar manteca, tocino o sebo para guisar.
- Utilizar sal moderadamente
- Para condimentar y dar sabor a los platos puede emplearse ajo, perejil, limón, vinagre, canela, laurel, orégano, únicamente naturales y no elaborados.
- Utilizar los alimentos de acuerdo al método PEPS.
- Lavado en el menor tiempo, es decir que no se deben dejar los alimentos sumergidos en agua, lo cual hace que se pierdan vitaminas y minerales.
- Emplear el agua de cocción de las verduras y algunas carnes, para otras preparaciones.
- Controlar tiempo y temperatura durante la cocción.
- No adicionar sustancias que puedan afectar el valor nutritivo como es el bicarbonato.

Proceso de freído:

- Agregar el aceite a un recipiente limpio y seco, para evitar que el aceite se queme y se deteriore rápidamente.
- No salar los alimentos antes de freírlos porque la sal acelera la oxidación del aceite.
- Las mezclas con otros aceites o grasas pueden dañar la calidad y rendimiento de un aceite.
- La relación óptima aceite alimento es de 6 a 1, con esto se evita que la temperatura disminuya y resulten alimentos grasosos.
- Freír los alimentos a la temperatura indicada. Los alimentos que se fríen por encima de la temperatura correcta logran un color intenso, pero no quedan totalmente cocidos.

- Tener en cuenta el tiempo de fritura del alimento ya que no depende solamente de la temperatura del aceite, también depende de la cantidad de alimento, de su tamaño, de la forma y del contenido de agua del alimento. Si los alimentos tienen un alto contenido de agua y se fríen a una alta temperatura para ahorrar tiempo se formará una corteza demasiado rápido y el interior del alimento quedará sin cocinar. Agregar una cantidad grande de alimento frío al aceite caliente hará que la temperatura del aceite disminuya drásticamente llevando a un mayor tiempo de fritura y a un producto final con alto contenido de aceite.

- No freír en el mismo aceite diferentes clases de alimentos, es preferible utilizar recipientes separados.

- Escurrir bien los alimentos fritos, después de freírlos, esto mejorará la apariencia de los productos, y se economiza aceite.

- Retirar constantemente los sobrantes de alimentos que van quedando suspendidos cuando se fríe. Éstos sobrantes se van quemando y causan humo.

Métodos de cocción de las carnes:

Para seleccionar el tipo de carne más adecuada para la cocción se debe tener en cuenta el tipo de corte.

- **Calor seco**

  - ✓ asado al horno
  - ✓ asado a la parrilla
  - ✓ asado a la sartén

  En el jardín salamandra se utiliza asado a la sartén.

- **Calor húmedo**

  - ✓ cocción a presión.
  - ✓ braceado estofado.

- **Cocción del pollo y el pescado:**

- Retirar el exceso de grasa y piel del pollo.
- Para pescado el jardín maneja filete de merluza para evitar espinas y agallas.
- Para pollo y pescado se recomienda una cocción a temperatura media no muy alta para evitar que pierdan sabor, jugosidad y textura.
- El pollo o el pescado congelado, no debe pasar directamente al proceso de cocción.

Métodos de cocción de las verduras:

- **Hervido**
  - ✓ Usado para que las verduras no pierdan los nutrientes y características organolépticas.
  - ✓ Por una parte, de verdura dos de agua.
  - ✓ Agregar la sal al final de la cocción, para evitar que la verdura se endurezca y se tenga que aumentar el tiempo de cocción.
- **Al vapor**
  - ✓ Usado en verduras de consistencia blanda.
  - ✓ Retiene nutrientes.
- **A presión**
  - ✓ Usado en verduras de consistencia dura.
  - ✓ Se utiliza poca cantidad de agua.
  - ✓ El tiempo de cocción se disminuye.

Preparación de las Leguminosas

- Hidratar previamente antes de la cocción cuando sea necesario. (colocar en agua con anterioridad)
- Cuando el alimento requiera cocción a presión de vapor se debe adicionar una cantidad de agua suficiente que permita una completa cocción.
- Por último, se agregan los aderezos

1. Observaciones

Es importante tener en cuenta que, al realizar una cocción, se asegure que el alimento presente una temperatura interna no menor de 65ºC, con el fin obtener una cocción uniforme y un producto inocuo, para lo cual se debe diligenciar el formato IPSAN 59, control temperatura alimentos preparados. Debe considerarse que el tiempo de cocción estará en función del tipo y tamaño de la porción del alimento, así como la cantidad a preparar.

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS SIN PROCESO TÉRMICO (Sin cocción)

Jugos de frutas y ensaladas crudas:

Todas las frutas y hortalizas a utilizar en las preparaciones de los ciclos de menús que no requieren cocción (como los jugos y las ensaladas crudas) deben ser sometidas a un estricto proceso de higienización debido que en estos alimentos aumenta el factor de riesgo de contaminación, precisamente porque no son sometidos a procesos térmicos superiores a 65ºC, que aseguran la eliminación o disminución de las bacterias que pueden deteriorar los alimentos y/o causar ETA (enfermedades transmitidas por alimentos).

Todas las frutas y hortalizas a utilizar en las preparaciones de los ciclos de menús que no requieren cocción (como los jugos y las ensaladas crudas) deben ser sometidas a un estricto proceso de limpieza y desinfección manteniéndose en temperatura de refrigeración 4°C +/- 2°C.

Es de aclarar que las frutas y hortalizas en el proceso de mención, pueden ser escaldadas (opcional) y no es necesario llevarlas a proceso de cocción ya que en la cocción la pérdida de vitaminas como la C es total. Mientras en el escaldado las ventajas obtenidas son: disminución de la carga microbiana, mejoramiento del color, disminución de la actividad enzimática, entre otros.

Las condiciones higiénicas de todas las superficies, equipos y utensilios que entren en contacto directo con las frutas y hortalizas para las preparaciones o los recipientes en los cuales se va a almacenar o mantener el alimento deben ser óptimas (lavadas y desinfectadas) con el fin de evitar la contaminación cruzada, siguiendo lo establecido en el Plan de Saneamiento del jardín salamandra.

Jugos de fruta.

Las frutas no podrán cocinarse para aumentar el rendimiento de los jugos ya que la cocción disminuye el aporte de micronutrientes.

En la preparación de los jugos el azúcar no debe ser adicionada en el momento de licuar, esta debe incorporarse momentos antes del servido para evitar que aumente la carga de levaduras en el jugo y se creen las condiciones óptimas de fermentación que ocurre cuando el azúcar entra en contacto con el agua, así mismo el recipiente en donde se deposite el jugo preparado deberá ser de color claro, el color del recipiente no podrá ser igual a los colores utilizados para las canecas de disposición de residuos.

Ensaladas crudas

En la preparación de las ensaladas crudas, se debe realizar la desinfección de las hortalizas, realizar el corte o preformado y mantener las precauciones explicadas anteriormente.

RECOMENDACIONES DE DESINFECCION PARA LA ELABORACIÓN DE PLATOS CALIENTES Y FRÍOS

Lavado del alimento.

- Todos los vegetales, incluyendo ajos y cebollas, deben ser lavados cuidadosamente, sea cual sea el uso que se les dé.

- Para el lavado se debe usar agua potable y esponja, e ir realizándolo una por una cuando sean piezas individuales como zanahorias, papas, limones y similares; en manojos pequeños, cuando se trate de cilantro, perejil, etc., para eliminar tierra y mugre visibles; las lechugas se lavarán hoja por hoja.

Desinfección

En el caso de la elaboración de alimentos que serán consumidos sin una cocción previa, como ensaladas etc., es indispensable desinfectar la materia prima para reducir la carga microbiana presente, y así evitar posibles enfermedades gastrointestinales.

Pasos a seguir para una correcta desinfección:

Verduras

Medir 1cc de cloro por cada litro de agua, mezclarlo bien y luego agregar las verduras

deshojadas, previo lavado con chorros de agua potable.

Dejarlas reposar en el agua clorada por 15 minutos como mínimo. Protegerlas de cualquier contaminación posterior y enjuagar con agua potable.

Pelado y cortado

- Deben emplearse utensilios (cuchillo, tabla de picar, etc.) exclusivos para esta actividad, para evitar la contaminación cruzada.
- Nunca deben pelarse los tubérculos y hortalizas sobre su tabla de cortar.
- Debe lavarse cuidadosamente el sitio de trabajo después del pelado de las verduras, y particularmente luego de limpiar los pescados.
- Se deben eliminar inmediatamente los restos, pieles, etc., y echarlos dentro de recipientes herméticos (basureros con tapa).
- Después de esta actividad los alimentos manipulados deberán ser lavados.
- No emplear los mismos utensilios para cortar alimentos crudos y luego los cocidos, ya que estos últimos se contaminarían con los microorganismos provenientes de aquellos.
- La limpieza y pelado de verduras, pescados, debe realizarse en lugares separados, si fuera posible.

Descongelado

- Nunca debe descongelarse a temperatura ambiente ni en agua tibia.
- Se debe realizar la cadena de descongelación.
- Por ningún motivo debe congelarse nuevamente un producto que ha sido descongelado.
- Nunca debe cocinarse un trozo de carne congelada, puede parecer exteriormente cocido y estar crudo en el centro.

Cocinado

- Los utensilios usados deberán estar debidamente lavados y desinfectados.
- Las temperaturas y tiempo de cocción en sus diferentes modalidades (asado, frito o hervido) deben ser suficientes para cocer por completo los alimentos y asegurar la eliminación de todos los microorganismos.
- Se tendrá especial cuidado con los trozos grandes, el centro debe estar bien cocido (a una temperatura de 100°C han hervido o se han cocinado), para garantizar la destrucción de salmonella y otros patógenos.
- Si los platos cocinados no han sido sometidos a un enfriamiento rápido (colocar el alimento en recipientes poco profundos y enfriarlos en agua con hielo para luego someterlos a refrigeración), deben desecharse luego de 24 horas de conservación.
- En el caso de frituras, la grasa y aceites que se usen para freír deben renovarse cuando se observa evidente cambio de color, sabor u olor.
- Nunca se reutilizará el aceite que haya quedado del día anterior.
- Mientras se están cocinando, los alimentos deben estar debidamente tapados, de manera que se evite pueda caer algún material extraño.

- Para probar la sazón de las preparaciones directamente de la olla o fuentes principales, se deberán emplear utensilios (cucharas, tenedores, cucharones, etc.), los cuales no se volverán a introducir en la olla luego de ser utilizados si previamente no se lavan, ya que esto produciría contaminación.
- La preparación de todo tipo de salsas y aderezos deberá ser diaria, en un lapso de tiempo lo más cercano a la hora de servicio o despacho.
- No preparar una salsa reutilizando las sobras.

Conservación

- Elaborado el alimento, es importante llevar a cabo el enfriamiento lo más rápido posible, a fin de prevenir su contaminación.
- Se deberá colocar en recipientes poco profundos los alimentos preparados.
- Agitar constantemente con una cuchara desinfectada.
- Se recomienda almacenar en refrigeración los alimentos ya preparados, por no más de tres días, siempre y cuando no se observe alteración alguna.
- Si los platos cocinados no han sido sometidos a un enfriamiento rápido, deben eliminarse después de 24 horas de conservación.

Mezclado

- Los condimentos empleados deben estar exentos de materias extrañas, y guardados en recipientes limpios y tapados. Estos condimentos deben ser de origen natural: (ajo, pimentón, cebolla, tomate, hojas de laurel, tomillo, etc). nunca utilizar condimentos que contengan tartarazina.
- Cada condimento deberá tener un cubierto exclusivo para su uso, y por ningún motivo se empleará éste para la mezcla.
- Nunca se utilizarán las manos para agregar condimentos, sino una cuchara u otro utensilio, que luego no se volverá a introducir en el recipiente.

CONSEJOS PARA EVITAR RIESGOS EN LA PREPARACIÓN

- Cuando se requiera realizar el proceso de descongelación de alimentos debe realizarse de congelación a refrigeración, nunca sumergiendo el alimento en agua ni disponiéndolo congelado a cocción.

- Calcular que cantidad se debe preparar usando niveles de producción para evitar pérdidas, descongelación y recalentamiento de producto.

- Garantizar que los alimentos se mantengan calientes hasta su servido se encuentran a temperaturas iguales o superiores a 60°c-, en todos sus puntos.

- Los jugos o ensaladas se deben conservar tapadas en refrigeración hasta su consumo para garantizar que el ser consumidas se encuentren en la temperatura adecuada entre 4+/-2°c de acuerdo a la resolución 2674/2013.

- No permitir que los alimentos queden por tiempo prolongado en la zona peligrosa de temperatura, es decir entre 6° a 60°c.

- Tener los elementos listos y ordenados.
- Desechar todo producto o residuos de producto que cae al piso y todo producto retenido en las maquinas picadoras, molinos etc. Estos restos deben ser considerados como basura, y ser arrojados a la bolsa residuos orgánicos. No colocarlos sobre las mesas ni incorporados a los productos que, si se encuentran en condiciones óptimas, porque construyen una fuente de contaminación de alto riesgo.
- Limpiar y desinfectar constantemente y evacuar las basuras periódicamente del área de proceso.

Compromisos

Leer del plan de saneamiento la guía de limpieza y desinfección de la página 34 a 64

Dosificación de hipoclorito Página 24 y 25

EVIDENCIAS







SUBDIRECCIÓN PARA LA INFANCIA

2024

PROCESOS PEDAGOGICOS

FECHA: Bogotá, D.C 11 DE MAYO del 2024

HORA: 11:00 AM

LUGAR: jardín salamandra

TEMA: Socialización Inducción y reinducción procesos pedagógicos.

RESPONSABLE: coordinadora Yeni Patricia Morales

QUIEN LIDERA: Diana Elizabeth morales Martínez

OBJETIVO: propiciar la inserción e integración efectiva del talento pedagógico al nuevo ingreso al contexto del jardín salamandra ,en donde se socialice , las diferentes medidas establecidas en el componente pedagógico .

ASISTENTES: Responsable del servicio Yeni Morales, auxiliar administrativo, equipo pedagógico,Operarias Servicios generales, operarias de nutrición.

ORDEN DEL DÍA:

1) Tema.
2) Desarrollo de la reunión
3) Firma de asistencia.

DESARROLLO:

Siendo las 11:00 AM, se reúne las colaboradoras de los diferentes niveles en donde se socializa los procesos pedagógicos ,los cuales trabajaremos durante el transcurso de los siguientes meses , en donde se hace una charla sobre, algunos cambios a que se deben hacer partiendo de las necesidades de los niños ,niñas, y los nuevos ítem del proyecto pedagógico ,como las transiciones sensibles ,seguras y armónicas las cuales se vincularan de manera adecuada a los procesos pedagógicos en sintoníacon los momentos en la práctica pedagógica en la articulación con el trueque que es el eje central del **JARDIN INFANTIL SALAMANDRA**

"Truqueando, truqueando, exploro, juego y aprendo para contribuir a mi comunidad, se indica el objetivo que esta dado y se orienta a todo el talento pedagógico. La coordinadora realiza un cronograma para trabajar durante todo el año sobre el proyecto pedagógico, los ajustes que se deben realizar se harán en compañía de todo el talento humano, para que haya una participación colectiva y todas estén involucradas en su actualización.

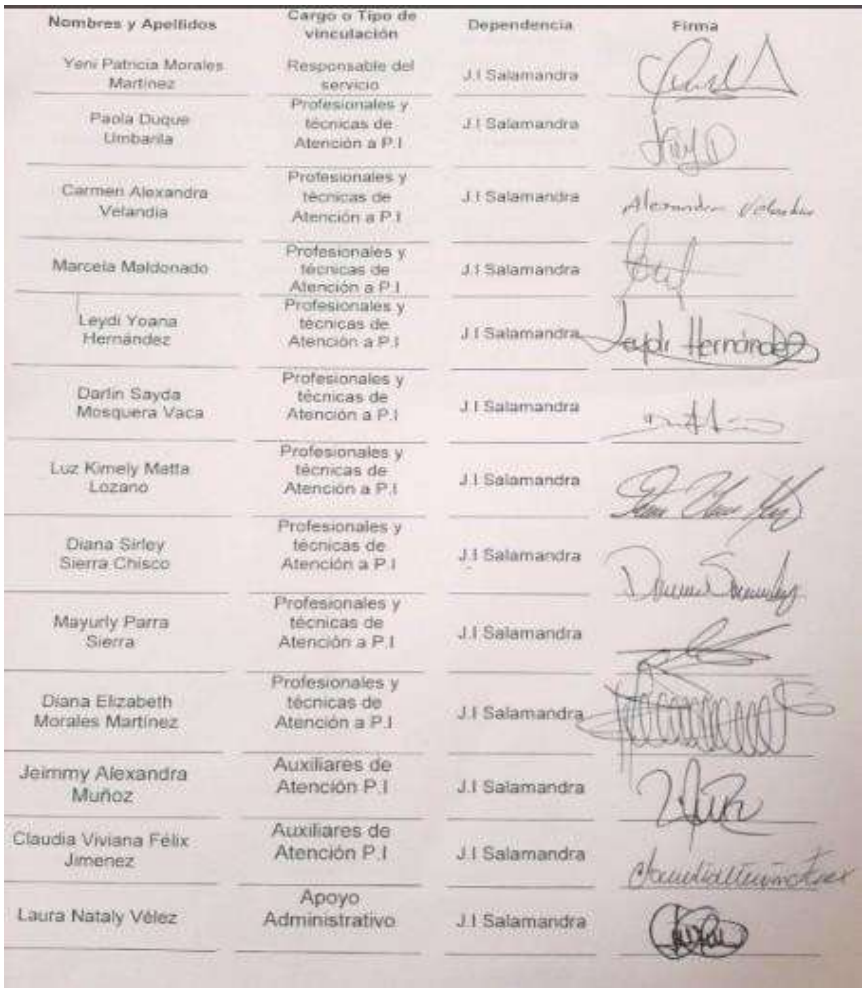
Aspectos a mejorar

1. Ajustes al proyecto pedagógico
2. Socializar los item
3. Vincular a las familias en nuestro eje principal

Las docentes se comprometen a socializar los cambios elaborados en el proyecto y estar en constante sensibilización sobre el componente pedagógico.



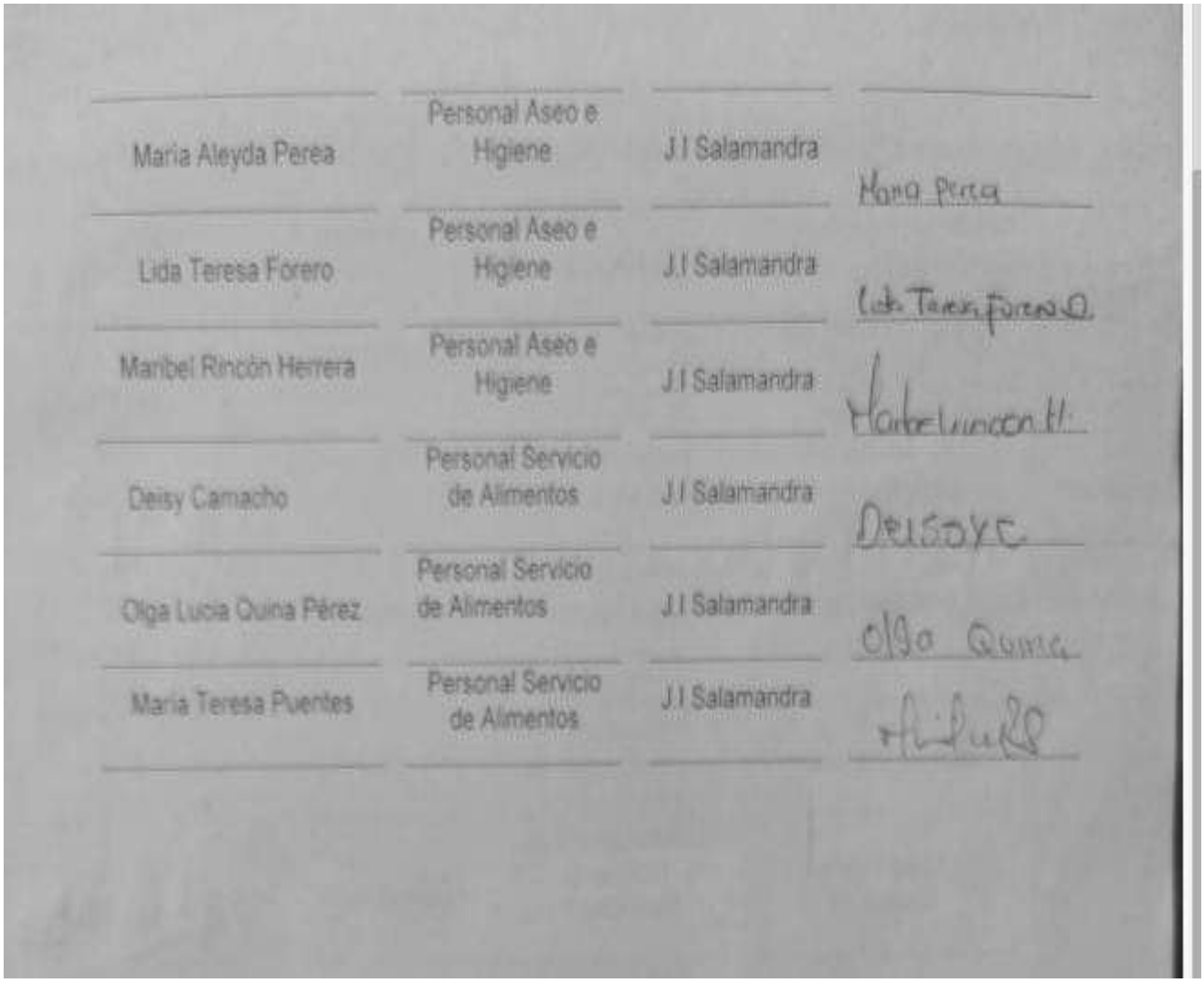
. En constancia de lo anterior firman:



Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Yeni Patricia Morales Martínez	Responsable del servicio	J.I Salamandra	
Paola Duque Umbarila	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Carmen Alexandra Velandia	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Marcela Maldonado	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Leydi Yoana Hernández	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Darlin Sayda Mosquera Vaca	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Luz Kimely Matta Lozano	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Diana Sirley Sierra Chisco	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Mayurly Parra Sierra	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Diana Elizabeth Morales Martínez	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Jeimmy Alexandra Muñoz	Auxiliares de Atención P.I	J.I Salamandra	
Claudia Viviana Félix Jimenez	Auxiliares de Atención P.I	J.I Salamandra	
Laura Nataly Vélez	Apoyo Administrativo	J.I Salamandra	

Elaboró:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Yeni Patricia Morales Martínez	Coordinadora	J.I Salamandra	
Diana Elizabeth Morales Martínez	Docente	J.I. Salamandra	



Maria Aleyda Perea	Personal Aseo e Higiene	J.I Salamandra	Maria Perea
Lida Teresa Forero	Personal Aseo e Higiene	J.I Salamandra	Lida Teresa Forero
Maribel Rincón Herrera	Personal Aseo e Higiene	J.I Salamandra	Maribel Rincon H.
Deisy Camacho	Personal Servicio de Alimentos	J.I Salamandra	Deisy C.
Olga Lucia Quina Pérez	Personal Servicio de Alimentos	J.I Salamandra	Olga Quina
Maria Teresa Puentes	Personal Servicio de Alimentos	J.I Salamandra	