	ASOCIACIÓN GENERADORA DE BIENESTAR SHOW KIDS NIT: 83012219-6		
SHOW KIDS ASOCIACION GENERADORA DE BIENESTAR SHOW KIDS	DEPARTAMENTO PEDAGÓGICO PRIMERA INFANCIA FORMATO ACTA	CODIGO	P-PI-FT-003
		FECHA	15/11/16
		VERSIÓN	24/12/16
		PÁGINA	Página 1 de 4

FECHA:	12	02	2025
TEMA:	PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LOS ALIMENTOS		
SUB TEMA:	SENSIBILIZACIÓN A LAS PROFESIONALES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA, SOBRE LAS ADECUADAS PRÁCTICAS DE HIGIENE DURANTE EL ACOMPAÑAMIENTO AL MOMENTO DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE.		
LUGAR:	JARDIN INFANTIL MANANTIAL		
SEDE:	JARDIN INFANTIL MANANTIAL		
RESPONSABLES:	RESPONSABLE DEL SERVICIO		
POBLACION:	TALENTO HUMANO		
HORA INICIO:	4:20 pm		5:40 pm

OBJETIVO

Socializar con las profesionales de atención a la primera infancia sobre las adecuadas prácticas de higiene durante el acompañamiento al momento de la alimentación de los niños y las niñas, para garantizar un ambiente seguro y saludable.

METODOLOGIA

Se realiza socialización con el talento humano sobre la importancia de las prácticas de higiene a la hora de dar los alimentos

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Siendo las 4:00 pm del día de hoy 12 de febrero 2025 se da inicio a la socialización, el cual se les empieza a explicar que al momento de dar alimentos a los niños y las niñas, es fundamental implementar prácticas de higiene rigurosas para prevenir la propagación de enfermedades y garantizar su salud y bienestar. Antes de comenzar a preparar o servir los alimentos, es esencial lavar las manos con jabón y agua caliente durante al menos 20 segundos, y asegurarse de que los niños también

Powered by CamScanner

laven sus manos. Además, es importante utilizar utensilios y platos limpios y desinfectados, y evitar el contacto entre alimentos crudos y cocidos.

La cocina y el área de alimentación deben estar limpias y bien ventiladas, y los alimentos deben almacenarse en condiciones adecuadas de temperatura y humedad.

Durante la alimentación, es fundamental supervisar a los niños para asegurarse de que coman de manera segura y no se ahoguen. Finalmente, después de la alimentación, es esencial limpiar y desinfectar todos los utensilios y superficies, y lavar las manos nuevamente. Siguiendo estas prácticas de higiene, se puede garantizar un ambiente seguro y saludable para los niños durante la alimentación.

Algunas prácticas adicionales de higiene incluyen:

- No se deben usar ningún tipo de joyas. Estas facilitan la acumulación de bacterias y dificultan un correcto lavado de manos.
- No se deben usar lociones o perfumes, ya que los alimentos absorben los aromas.
- Siempre se deben llevar las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- Evitar tocar la cara, nariz y boca durante la preparación y servicio de alimentos.
- No dejar los alimentos sin supervisión.
- Utilizar tapas y cubiertos para evitar la contaminación.

Siendo las 5:00 pm del día de hoy se da por terminada la socialización

Powered by CamScanner

	ASOCIACIÓN GENERADORA DE BIENESTAR SHOW KIDS NIT: 83012219-6		
SHOW KIDS ASOCIACION GENERADORA DE BIENESTAR SHOW KIDS	DEPARTAMENTO PEDAGÓGICO PRIMERA INFANCIA FORMATO ACTA	CODIGO	P-PI-FT-003
		FECHA	15/11/16
		VERSIÓN	24/12/16
		PÁGINA	Página 1 de 4

ASISTENTES

No	Nombres y Apellidos	Cargo	Firma
	Lucero Angulo	responsable del servicio	
	Ana Rubiano	Aux Administra	
	marta molina	Aseo G Higiene	Marta Molina
	Saidy Cineth Beltran	Profesional en atención a la primera infancia	Saidy B.
	Vanesa Benavides Castillo	Profesional maternal a la primera infancia	
	Ruby cubillos	Aseo Higiene	
	Paula Andrea Ramirez	Profesional en atención a la primera infancia	Paula Ramirez
	Diana Rojas	Auxiliar en atención a la Primera inf	Diana Rojas
	Ana Barbara Diaz	Profesional en atención a la primera Infancia	
	Angie Natalia Gonzalez Beltran	Profesional en atención a la primera infancia	
	Brigaid Alexandra Castro	Servicios Alimentos Gencalos	Brigaid
	Kimberly Fonnegra	personal de Alimentos	
	Camila Gonzalez	Profesional en Atención P.I	Camila G.D.

Powered by CamScanner