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

FECHA:	10	06	2025
TEMA:	PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LOS ALIMENTOS		
SUB TEMA:	SENSIBILIZACIÓN A LAS PROFESIONALES DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA, SOBRE ADECUADAS PRÁCTICAS DE HIGIENE DURANTE EL ACOMPAÑAMIENTO AL MOMENTO DE LA ALIMENTACIÓN		
LUGAR:	JARDIN MANANTIAL		
SEDE:	JARDIN MANANTIAL		
RESPONSABLES:	RESPONSABLE DEL SERVICIO		
POBLACION:	TALENTO HUMANO		
HORA INICIO:	4:00 pm	5:00 pm	

OBJETIVO

Socializar con el talento humano sobre las adecuadas prácticas de higiene durante el 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, la responsable del servicio les explica a las profesionales de atención a la primera infancia que, al momento de dar alimentos a los niños y las niñas, es fundamental implementar prácticas de higiene para garantizar su salud y bienestar. es esencial lavar las manos con jabón y agua caliente durante al menos 20 segundos, y asegurarse de que los niños también laven sus manos.

Powered by CamScanner

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.
- Limpiar y desinfectar los juguetes y objetos que entran en contacto con los niños durante la alimentación.

Se da por finalizada la socialización siendo las 5:00 pm

Powered by CamScanner

	ASOCIACIÓN GENERADORA DE BIENESTAR SHOW KIDS NIT: 83012219-6		
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

ASISTENCIA

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	FIRMA
Lucho Angulo	RESPONSABLE DEL JARDIN INFANTIL	
Ana Robiano	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	
Vanesa Benavides Castillo	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	
Claudia Hoofa	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCI	
Alejandra Bravo Mateus	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCI	ABA
Paula Andrea Ramirez	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCI	Paula R
Xiomara Rodriguez G	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCI	Xiomara R-G
Camila Gonzalez	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCI	Camila Gonzalez
Natalia Gonzalez	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCI	
Yeidy Yhoana Barbosa	AUXILIAR EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	Yeidy Barbosa
leidy Vanesa Cuesta	AUXILIAR EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	Vanesa C.
Ruby Cabillos	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	Ruby Cabillos
Estefany Blanco Herrera	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	Estefany
MARTHA Cecilia Molina	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	Martha Mali
Brigard Castro	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Brigard
luz Aneth Murillo Rivas	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	luz Aneth
	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	

Powered by CamScanner