SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | BOGOTÁ

ACTA

FECHA: 06 de agosto del 2025

HORA: 4:00 pm

LUGAR: Jardín Infantil San Pablo manitos unidas

TEMA: prácticas de higiene durante el momento de alimentación a los niños y niñas.

ASISTENTES: Equipo humano

ORDEN DEL DÍA:

- Bienvenida
- socialización del componente de bienestar integral
- Evidencia fotográfica y firmas.

DESARROLLO:

Siendo las 4:00 p.m. del día miércoles 06 de agosto del 2025, la profesional encargada del componente de bienestar integral realiza a la responsable, profesionales y auxiliar, inicia la socialización del componente, sobre las practicas de higiene durante el momento de alimentación a los niños y niñas durante los diferentes rituales diarios.

Las profesionales deben implementar prácticas de higiene durante la alimentación de los niños y niñas para prevenir enfermedades. Esto incluye lavarse las manos frecuentemente, solicitar la limpieza de las superficies de las mesas y sillas utilizadas en algunas experiencias, asegurarse de que el menaje y los alimentos estén seguros para el consumo..

Prácticas específicas:

Lavado de manos:

- Las profesionales deben lavarse las manos con agua y jabón antes de manipular cualquier alimento o utensilio.

Powered by CamScanner

- Deberán asegurarse de que los niños y niñas también se laven las manos antes de comer en el ritual de higiene.
- El lavado de manos debe durar al menos 20 segundos por cada participante por lo que se debe tener claros los tiempos para finalizar cada actividad de acuerdo al número de niños y niñas.

Higiene de superficies y utensilios:

- Solicitar la limpieza y desinfección de todas las superficies de trabajo y mesas donde se consumen los alimentos cuando sea requerido.

Manipulación de alimentos:

- Durante el periodo de recepción y suministro de los alimentos debe portar la cofia y el tapabocas.

Educación y supervisión:

- Enseñar a los niños sobre la importancia de la higiene alimentaria y cómo lavarse las manos correctamente.
- Supervisar que los niños sigan las prácticas de higiene establecidas.
- Crear un ambiente relajado y positivo durante las comidas para fomentar buenos hábitos.

Higiene personal:

- Utilizar ropa limpia y proteger el cabello con cofia.
- Evitar usar joyas que puedan entrar en contacto con los alimentos.

En caso de alergias:

- Conocer las alergias alimentarias de los niños y tomar precauciones para evitar la exposición al alérgeno o las modificaciones nutricionales que puedan tener los participantes aprobadas por el profesional de apoyo en nutrición.

Al implementar estas prácticas, las profesionales pueden contribuir significativamente a la salud y bienestar de los niños, reduciendo el riesgo de (enfermedades transmitidas por alimentos) ETAS.

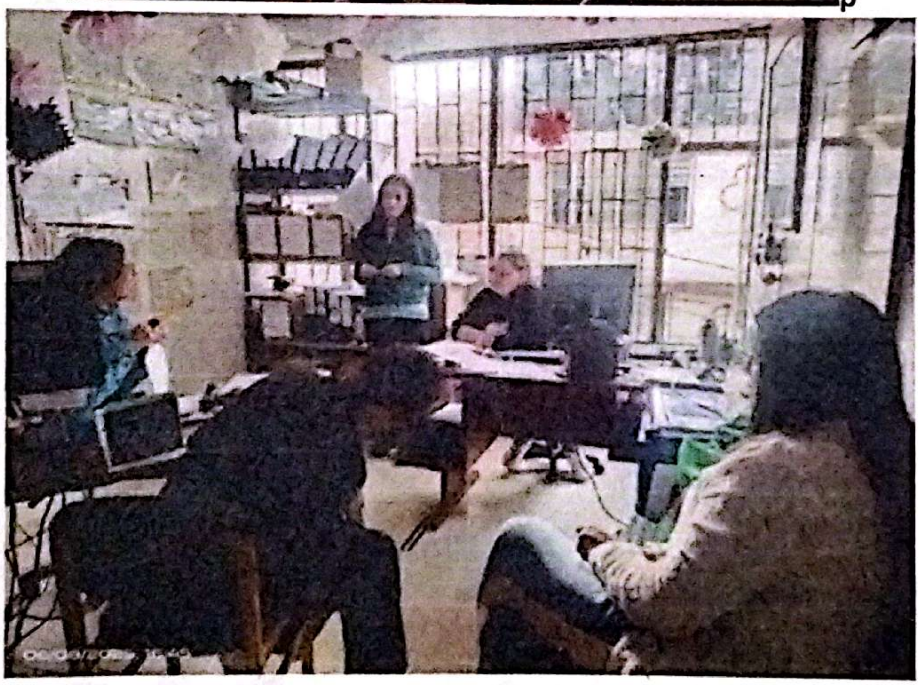
Se evidencia el interés de las colaboradoras del jardín por aprender acerca de estos temas. Se finaliza esta socialización siendo las 5:00 pm se anexa evidencia fotográfica y firmas.

Powered by CamScanner

Evidencia fotográfica:



p



Powered by CamScanner

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
lucia Cespedes	Auxiliar A.P.I	Jl San pablo	lucia C.
Angelyn	Prof API	J1 San Pablo	
Laura Ol	Prof API	J. San Pablo	Laura Ol
Patricia Diaz	Prof. API	J1 San Pablo	PatriciaD
Jenny Urrego	Prof. API	J. San Pablo	Jenny U.

ELABORADO: COMPONENTE DE BIENESTAR INTEGRAL.
Jenny Urrego Peña - Profesional en atención a la primera infancia.

Powered by CamScanner