ACTA N° 001

FECHA: Bogotá, agosto, 27 de 2025

HORA: 07:00 a.m. - 08:30 am.

LUGAR: JI AVESOL

TEMA: Técnicas de limpieza y desinfección de los elementos de cocina

ASISTENTES: Planilla de asistencia de padres y talento humano

ORDEN DEL DÍA:

1. Importancia de la limpieza

2. Infografía

DESARROLLO:

Se realiza la socialización con el fin de sensibilizar a las familias la importancia de la limpieza y desinfección de los implementos de cocina, con el fin de garantizar la salud, seguridad alimentaria y el bienestar de los niños y niñas del jardín.

Propósito: Promover hábitos adecuados de higiene y desinfección en casa y en el entorno escolar, reforzando la corresponsabilidad entre institución y familias para prevenir enfermedades de origen alimentario y fomentar ambientes seguros y saludables.

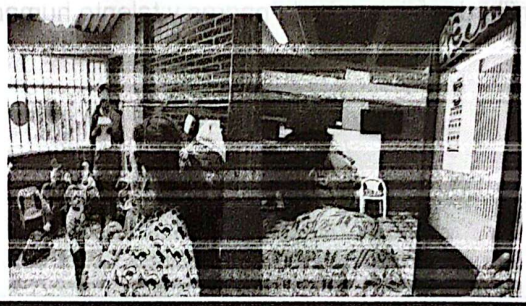
Durante el ingreso de las niñas y los niños se presentó una infografía explicativa que contenía los siguientes puntos principales:

Powered by CamScanner

Importancia de la limpieza y desinfección: cómo evitar la proliferación de bacterias y virus en utensilios de cocina. Pasos recomendados: lavado con agua y jabón, enjuague con abundante agua, desinfección con soluciones aptas, secado y almacenamiento adecuado.

Frecuencia: limpieza diaria de ollas, platos, vasos y cubiertos; desinfección semanal de implementos de uso común. Responsabilidad compartida: cuidado en el hogar y en el jardín como medida preventiva de salud. Se resolvieron inquietudes de los padres de familia, quienes compartieron prácticas de higiene que aplican en casa y se promovió el compromiso de replicar la información recibida, así como el envió por los grupos de la información compartida para ser multiplicada en los hogares. Los padres manifestaron interés y disposición para implementar en sus hogares las recomendaciones presentadas en la infografía. Se acordó dar seguimiento al tema en las próximas reuniones y reforzar con material visual para recordar las rutinas de limpieza y desinfección. La responsable del componente socializó también a las profesionales y el talento humano en general la infografía y explico a cada una como aportar desde su cuidado para prevenir infecciones o intoxicaciones por un mal uso de los elementos con los que se cocina en el hogar.

ANEXO FOTOGRAFICO





Powered by CamScanner

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes octubre de 2025.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	FIRMA
VERUZKCA ALEJANDRA RUBIO	Responsable del servicio	Jardín Avesol	
ELENA CACERES PEREZ	Profesional API	Jardín Avesol	
ADRIANA BARON LOPEZ	Profesional API	Jardín Avesol	
DIANA MILENA BORRAY VELOZA	Profesional API	Jardín Avesol	
YEIMY NATALIA HERNANDEZ OCHOA	Profesional API	Jardín Avesol	
DIANA CACROLINA DIAZ BARBOSA	Profesional API	Jardín Avesol	
EDNNA CRISTINA ORTIZ QUELAL	Aux. pedagógica	Jardín Avesol	
NUBIA ESPERANZA PEREZ	Aux. servicios generales	Jardín Avesol	
JONATHAN LEON RUIZ	Aux. servicios generales	Jardín Avesol	
SARA MATILDE MELO	Aux. de cocina	Jardín Avesol	
GUILLERMO DIAZ MORALES	Aux. administrativo	Jardín Avesol	

Anexos: planilla de asistencia y anexo fotográfico.
Elaboró: Alejandra Rubio – Adriana Barón

Powered by CamScanner