ACTA N°

FECHA: Bogotá, febrero 24 del 2026

HORA: 7:00 am

LUGAR: JARDIN AVESOL

TEMA: Adecuadas prácticas de higiene durante el acompañamiento de la alimentación.

ASISTENTES: Equipo de talento humano.

ORDEN DEL DÍA: 1. Objetivo del encuentro

2. Socialización

3. Compromisos

DESARROLLO:

1. OBJETIVO

Sensibilizar al talento humano del Jardín Infantil Avesol sobre la importancia de implementar adecuadas prácticas de higiene durante el acompañamiento en el momento de la alimentación de los niños y las niñas, con el fin de promover entornos saludables, prevenir enfermedades y fortalecer hábitos saludables desde la primera infancia.

2. TEMAS SOCIALIZADOS

El encuentro se desarrolló en un espacio participativo de reflexión y aprendizaje, en el cual se promovió el conocimiento de las buenas prácticas que se deben tener al momento de acompañar la alimentación de los niños. Se abordaron los siguientes aspectos:

a) **La alimentación como espacio integral de formación y protección:** Se habló sobre la alimentación como un momento importante dentro de la rutina diaria, no solo para suplir necesidades nutricionales, sino para fortalecer procesos de formación integral. Se destacó que, en este espacio, el adulto cumple un rol fundamental como guía y referente, promoviendo conductas saludables, autonomía progresiva y hábitos adecuados de higiene y convivencia.

b) **Responsabilidad institucional en la promoción de entornos saludables:** Se enfatizó que garantizar prácticas higiénicas adecuadas durante la alimentación es una responsabilidad compartida por todo el talento humano. Se analizó cómo pequeñas acciones —como el adecuado lavado de manos, la correcta manipulación de utensilios y la limpieza de superficies— impactan directamente en la prevención de enfermedades y en la protección de la salud colectiva dentro del entorno educativo.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

c) **Lavado correcto de manos (técnica y momentos clave):** Se realizó recordatorio práctico sobre la técnica adecuada del lavado de manos, enfatizando en:

- Uso de agua y jabón.
- Frotación de palmas, dorsos, entre los dedos, uñas y muñecas.
- Duración mínima de 20 segundos.

Asimismo, se reiteraron los momentos obligatorios para el lavado de manos:

- Antes y después de acompañar la alimentación.
- Antes de servir o manipular alimentos.
- Después de ir al baño o acompañar a un niño al baño.
- Después de cambiar pañales.

Scanned with CamScanner

d) **Condiciones de higiene personal del talento humano:** Se reforzó la importancia de:
- Portar uniforme limpio y en buen estado.
- Mantener el cabello recogido.
- Uso adecuado de gorro y tapabocas.
- Tener uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- Evitar el uso de anillos, pulseras o relojes durante la manipulación de alimentos.
- Abstenerse de manipular alimentos si se presentan síntomas de enfermedad.

e) **Manejo higiénico de alimentos y utensilios:** Se habló sobre la importancia de:
- Verificar que los alimentos estén en condiciones adecuadas antes de ser distribuidos.
- Evitar probar alimentos con utensilios que luego se utilicen para servir.
- No permitir el intercambio de cubiertos, vasos o alimentos entre niños.
- Garantizar la limpieza y desinfección de mesas, sillas y superficies antes y después de cada jornada de alimentación.

f) **Acompañamiento pedagógico durante la alimentación:** Finalmente se destacó el acompañamiento de las docentes o el adulto durante este momento, el cual debe ser activo, atento y formativo, brindando orientación constante para fortalecer hábitos adecuados y saludables. Se enfatizó en promover en los niños y niñas la importancia de estar sentados, utilizar los cubiertos de manera apropiada según su edad, mantener orden en su espacio y practicar normas básicas de higiene antes, durante y después de comer.

3. COMPROMISOS

- Aplicar de manera permanente las prácticas socializadas.
- Servir como modelo para los niños y niñas en la adopción de hábitos saludables.
- Reportar cualquier situación que represente riesgo sanitario.
- Realizar seguimiento periódico al cumplimiento de los protocolos establecidos.

4. CONCLUSIONES

La sensibilización permitió fortalecer la conciencia sobre la corresponsabilidad del talento humano en la creación de ambientes seguros, saludables y protectores dentro del Jardín Infantil Avesol, reafirmando que cada acción cotidiana impacta directamente en el bienestar integral de los niños y las niñas.

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

Scanned with CamScanner

FECHA: 24 DE FEBRERO DEL 2026

COMPONENTE: BIENESTAR INTEGRAL

FIRMAS TALENTO HUMANO

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	FIRMA
VERUZKCA ALEJANDRA RUBIO	Responsable del servicio	Jardín Avesol	
GULLERMO DIAZ MORALES	Auxiliar administrativo	Jardín Avesol	
DIANA CAROLINA DIAZ BARBOSA	Profesional API	Jardín Avesol	
YEIMI NATALIA HERNADEZ	Profesional API	Jardín Avesol	
DIANA MILENA BORRAY	Profesional API	Jardín Avesol	
LAURA VANESSA TORRES PEREZ	Profesional API	Jardín Avesol	
GLADYS MARINA PINEDA TOVAR	Profesional API	Jardín Avesol	
ANGELA VANESA GOMEZ	Auxiliar pedagógica	Jardín Avesol	
SARA MATILDE MELO	Manipulador de alimentos	Jardín Avesol	
LUIS PAEZ	Manipulador de alimentos	Jardín Avesol	
NUBIA ESPERANZA PEREZ	Servicios generales	Jardín Avesol	
SEBASTIAN SANABRIA	Servicios generales	Jardín Avesol	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

Scanned with CamScanner