Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos

Carrera 10F Este # 20-96 sur Teléfono 8170040

ACTA: Socialización a Familias

FECHA: 14 de Abril del 2026

NOMBRE DEL ACTA: Medidas para reducir riesgos de accidentes por quemaduras con alimentos calientes.

OBJETIVO: Dar a conocer a las Familias del Jardín Huellas y Talentos las Medidas para reducir riesgos de accidentes por quemaduras con alimentos calientes.

ALCANCE: Implementar con Las Familias las Medidas para reducir los riesgos de accidentes por quemaduras con alimentos calientes, con el fin de garantizar en las niñas y los niños sus cuidados y protección.

PROCEDIMIENTO: El día de hoy 14 de Abril del 2026 La Profesional en Atención a la Primera Infancia Yamile Rodelo socializa por medio de una presentación en diapositivas a Las Familias del jardín Huellas y Talentos, las Medidas para reducir Riesgos de Accidentes por quemaduras con alimentos calientes.

Se compartió la siguiente información:

LAS QUEMADURAS: son lesiones en la piel (y a veces en tejidos más profundos) causadas por diferentes agentes que dañan el cuerpo.

Son daños en la piel producidos por:

Calor (líquidos o alimentos calientes, fuego, vapor)

Sustancias químicas

Electricidad

Radiación (como el sol)

Powered by CamScanner

En niños, las más comunes son las causadas por alimentos y líquidos calientes (como sopas, leche o agua).

Dependiendo de la gravedad, pueden causar:

Dolor y enrojecimiento

Ampollas

Daño profundo en la piel

Tipos de quemaduras

Primer grado: afectan la capa superficial (piel roja y dolor).

Segundo grado: aparecen ampollas y más dolor.

Tercer grado: daño profundo, puede no doler y requiere atención médica urgente.

ANTES (Prevención previa)

Verificar siempre la temperatura de los alimentos antes de darlos al niño.

Dejar enfriar comidas y bebidas calientes.

Evitar colocar recipientes calientes en bordes de mesas o superficies inestables.

Mantener a los niños alejados de la cocina mientras se preparan alimentos.

Usar utensilios seguros (plástico resistente o silicona para niños).

No cargar al niño mientras se manipulan líquidos o alimentos calientes.

Revolver bien alimentos calentados en microondas (se calientan de forma desigual).

DURANTE (En el momento de servir o consumir)

-Supervisar constantemente al niño mientras come.
-Probar nuevamente la comida antes de ofrecerla.
-Servir porciones pequeñas para evitar acumulación de calor.
-Evitar que el niño manipule recipientes calientes.

-Enseñar poco a poco a soplar los alimentos calientes (según edad

-No permitir juegos cerca de alimentos calientes.

Powered by CamScanner

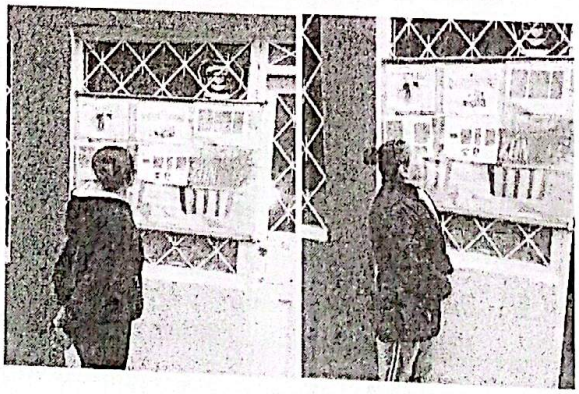
DESPUÉS (Si ocurre o para reforzar seguridad)

- Revisar que no haya quedado comida o líquidos calientes al alcance.
- Enseñar al niño hábitos seguros (no tocar cosas calientes).
- En caso de quemadura:
    - Enfriar con agua fría durante 10–15 minutos.
    - No aplicar remedios caseros (mantequilla, crema dental, etc.).
    - Cubrir con una gasa limpia.
    - Consultar al médico si es necesario.
- Evaluar qué causó el accidente para prevenir futuros riesgos.

PRESENTACION



EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS



Elaborado por: YAMILE RODELO
PROFESIONAL DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA

V°B. ARELIS SAENZ
RESPONSABLE DEL SERVICIO

Powered by CamScanner

FUNDACION CASTILLO SAN LUCAS
JARDÍN HUELLAS Y TALENTOS
CARRRERA 10 F ESTE Nº 20 96 SUR

ACTIVIDAD: Socialización a Familias sobre Medidas Para Evitar Riesgos de Accidentes con alimentos Calientes

FECHA: 14/04/2026 **NIVEL** TODOS

NOMBRE DEL NIÑO/NIÑA	NOMBRE DEL PADRE Y/O ACUDIENTE
Paulette Vega Villamizar	Karen Villamizar
Jeremy Joel Guzman Beltran	Evelyn Beltran
Ammy Isabella Porras	Lucia Meridiete
Liam Mathias Cuevas M.	James Cuevas
Ivan Cuevas Leal	Tatiana Leal
Alessia Vega Villamizar	Karen Villamizar
Danna Cardenas Bohorquez	Andiet Bohorquez
Yency Valentina Gutierrez Diaz	Laura Diaz
Antonella Rosado Zamora	Yenis Zamora
Sara Liz Martinez Ortiz	Jaime Martinez
Jhon Faiber Castro G.	Tatiana Gonzalez
Yeyther Gamo Jimenez	Geraldine Jimenez
Juan Cruz Suarez	Coral Suarez
Cristhofer Bocanegra G.	Katherin Gutierrez
Anglimsenta Reyes	Yinet Reyes
Saul Aylin Gomez R.	Estefanny Rodriguez
Eylan Juan Pablo Bustos C.	Katia Silva
Sara Melissa Martinez Silva	Rosnery TAPIA
ANTONELLA TAPIA	Yaneyi Jose
Teresa Antonia Carbonell	VIVIANA Rojas
CRISTIAN SAMUEL AGUDELO	Yakairi Camargo
Thiago Alexander Jimenez	Karina Duquara
Salome Moreno	Diana Altamar
Liam Isaac Altamar	Gabriela Garate
Gabriel Enrique Tovar	Alexa Carrido
Yordis Alexis Carrido	

Powered by CamScanner

Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos

Carrera 10F Este # 20-96 sur Teléfono 8170040

ACTA: Socialización a Colaboradoras y Colaboradores

FECHA: 14 de Abril del 2026

NOMBRE DEL ACTA: Medidas para reducir riesgos de accidentes por quemaduras con alimentos calientes.

OBJETIVO: Dar a conocer a las Colaboradoras y Colaboradores del Jardín Huellas y Talentos las Medidas para reducir riesgos de accidentes por quemaduras con alimentos calientes.

ALCANCE: Implementar con las Colaboradoras y Colaboradores Las Medidas para reducir los riesgos de accidentes por quemaduras con alimentos calientes, con el fin de garantizar en las niñas y los niños sus cuidados y protección.

PROCEDIMIENTO: El día de hoy 14 de Abril del 2026 La Profesional en Atención a la Primera Infancia Yamile Rodelo socializa por medio de una presentación en diapositivas a las Colaboradoras y Colaboradores del jardín Huellas y Talentos, las Medidas para reducir Riesgos de Accidentes por quemaduras con alimentos calientes.

Se compartió la siguiente información:

LAS QUEMADURAS: son lesiones en la piel (y a veces en tejidos más profundos) causadas por diferentes agentes que dañan el cuerpo.

Son daños en la piel producidos por:

Calor (líquidos o alimentos calientes, fuego, vapor)

Sustancias químicas

Electricidad

Radiación (como el sol)

Powered by CamScanner

En niños, las más comunes son las causadas por alimentos y líquidos calientes (como sopas, leche o agua).

Dependiendo de la gravedad, pueden causar:

Dolor y enrojecimiento

Ampollas

Daño profundo en la piel

Tipos de quemaduras

Primer grado: afectan la capa superficial (piel roja y dolor).

Segundo grado: aparecen ampollas y más dolor.

Tercer grado: daño profundo, puede no doler y requiere atención médica urgente.

ANTES (Prevención previa)

Verificar siempre la temperatura de los alimentos antes de darlos al niño.

Dejar enfriar comidas y bebidas calientes.

Evitar colocar recipientes calientes en bordes de mesas o superficies inestables.

Mantener a los niños alejados de la cocina mientras se preparan alimentos.

Usar utensilios seguros (plástico resistente o silicona para niños).

No cargar al niño mientras se manipulan líquidos o alimentos calientes.

Revolver bien alimentos calentados en microondas (se calientan de forma desigual).

DURANTE (En el momento de servir o consumir)
-Supervisar constantemente al niño mientras come.
-Probar nuevamente la comida antes de ofrecerla.
-Servir porciones pequeñas para evitar acumulación de calor.
-Evitar que el niño manipule recipientes calientes.

-Enseñar poco a poco a soplar los alimentos calientes (según edad

-No permitir juegos cerca de alimentos calientes.

Powered by CamScanner

DESPUÉS (Si ocurre o para reforzar seguridad)

- Revisar que no haya quedado comida o líquidos calientes al alcance.
- Enseñar al niño hábitos seguros (no tocar cosas calientes).
- En caso de quemadura:
    - Enfriar con agua fría durante 10–15 minutos.
    - No aplicar remedios caseros (mantequilla, crema dental, etc.).
    - Cubrir con una gasa limpia.
    - Consultar al médico si es necesario.
- Evaluar qué causó el accidente para prevenir futuros riesgos.

PRESENTACION



EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS



Elaborado por: YAMILE RODELO
PROFESIONAL DE ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA

V°B. ARELIS SAENZ
RESPONSABLE DEL SERVICIO

Powered by CamScanner

Fundación Social Castillo San Lucas
Huellas y Talentos

Carrera 10F Este # 20-96 sur Teléfono 8170040

ACTIVIDAD: Socialización a colaboradores(as) sobre Medidas Para Reducir Riesgos Por Quemaduras con alimentos Calientes.
FECHA: 14/04/2026
RESPONSABLE Yamile Padilla.

NOMBRE	CARGO	FIRMA
Angelica Gonzalez T	Profesional en atencion Primera infancia	Angelica G
Andrea Vasquez	Profesional en atencion Primera infancia	
Dury Jimenez Padilla	Profesional en atencion a la Primera Infancia	Dury Jimenez
Magda Lorena Moreno R	Profesional en atencion y la primera infancia	Magda Lorena M.
Patricia Rodriguez	Profesional atención primera infancia	
Carlos Hernandez Herrera	Profesional en atencion primera infancia	Carlos H
Valentina Tobar	Auxiliar en atencion a Primera Infancia	Valentina T
Amanda Morales C	S Generales	Amanda MC
Cristelys Palma	Personal Alimento	Cristelys Palma
Joany Pardo	Servicios Generales	JoanyPardo
Fabian Hernandez	Personal Alimento	Fabian H.

JARDIN INFANTIL HUELLAS Y TALENTOS

Fundación Social Castillo San Lucas

MEDIDAS PARA REDUCIR RIESGOS DE QUEMADURAS CON ALIMENTOS CALIENTES

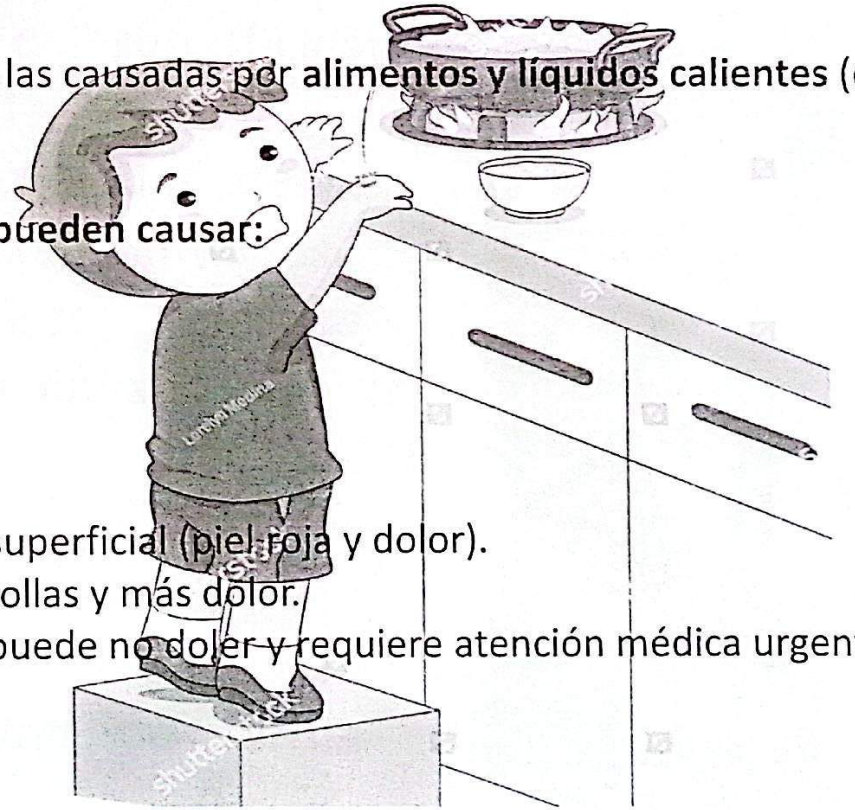


DIRIGIDO: Familias
Colaboradoras y Colaboradores

Powered by CamScanner

LAS QUEMADURAS: son lesiones en la piel (y a veces en tejidos más profundos) causadas por diferentes agentes que dañan el cuerpo.

Son daños en la piel producidos por:
Calor (líquidos o alimentos calientes, fuego, vapor)
Sustancias químicas
Electricidad
Radiación (como el sol)
En niños, las más comunes son las causadas por **alimentos y líquidos calientes** (como sopas, leche o agua).



Dependiendo de la gravedad, pueden causar:
Dolor y enrojecimiento
Ampollas
Daño profundo en la piel

Tipos de quemaduras
Primer grado: afectan la capa superficial (piel roja y dolor).
Segundo grado: aparecen ampollas y más dolor.
Tercer grado: daño profundo, puede no doler y requiere atención médica urgente.

Powered by CamScanner

ANTES (Prevención previa)

Verificar siempre la temperatura de los alimentos antes de darlos al niño.

Dejar enfriar comidas y bebidas calientes.

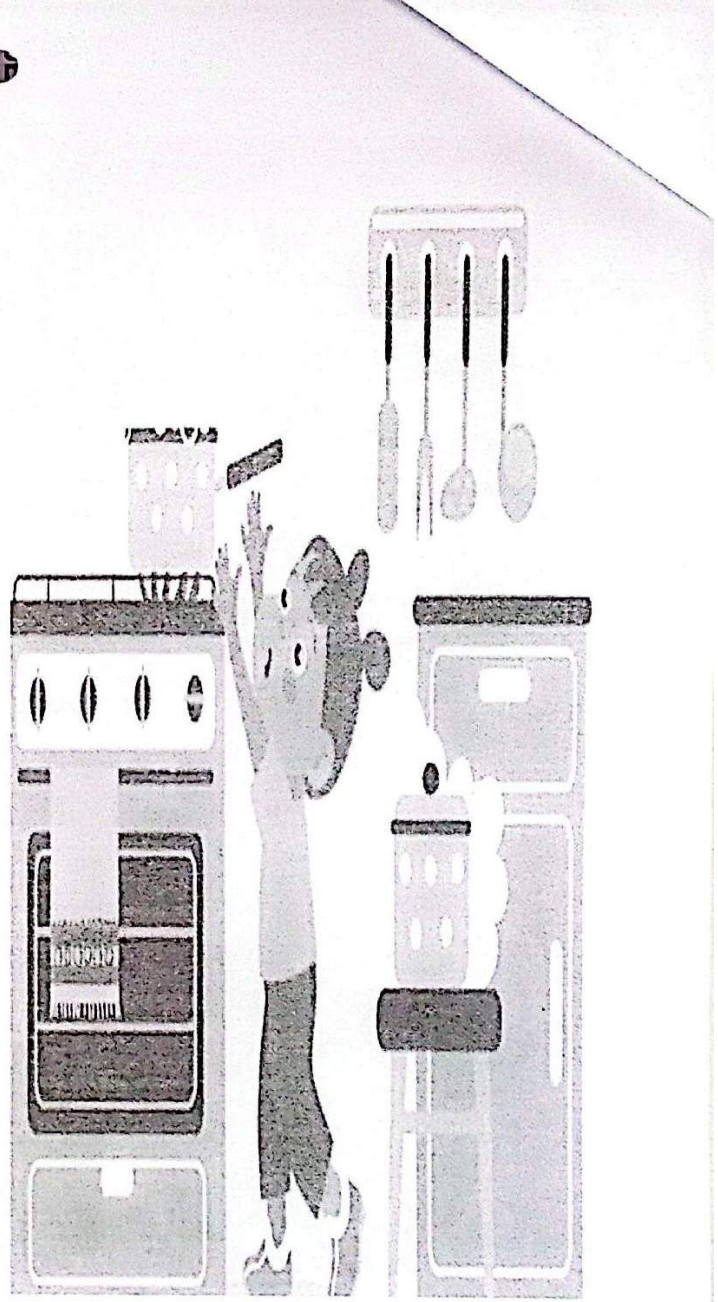
Evitar colocar recipientes calientes en bordes de mesas o superficies inestables.

Mantener a los niños alejados de la cocina mientras se preparan alimentos.

Usar utensilios seguros (plástico resistente o silicona para niños).

No cargar al niño mientras se manipulan líquidos o alimentos calientes.

Revolver bien alimentos calentados en microondas (se calientan de forma desigual).



Powered by CamScanner

DURANTE (En el momento de servir o consumir)

Supervisar constantemente al niño mientras come.

Probar nuevamente la comida antes de ofrecerla.

Servir porciones pequeñas para evitar acumulación de calor.

Evitar que el niño manipule recipientes calientes.

Enseñar poco a poco a soplar los alimentos calientes (según edad

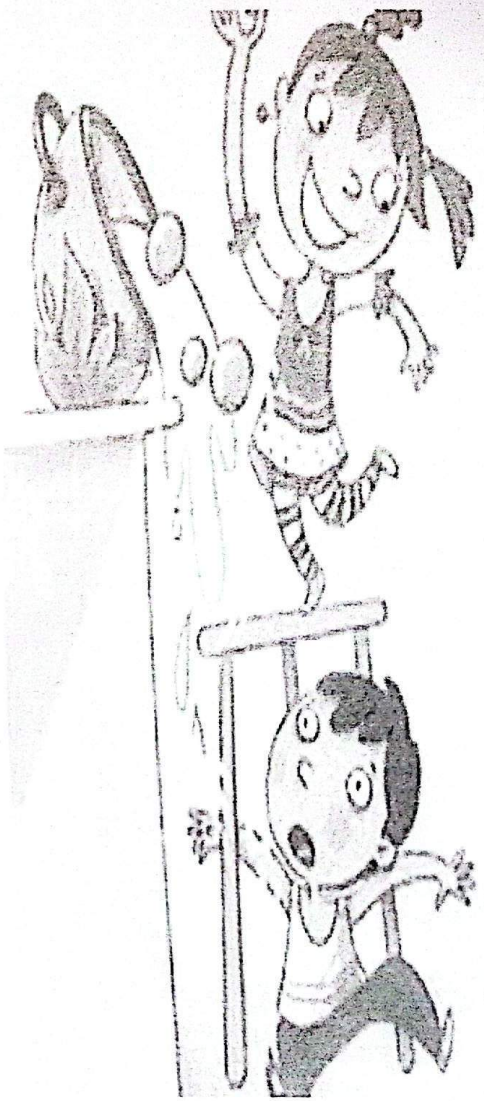
No permitir juegos cerca de alimentos calientes.



Powered by CamScanner

DESPUÉS (Si ocurre o para reforzar seguridad)

- Revisar que no haya quedado comida o líquidos calientes al alcance.
- Enseñar al niño hábitos seguros (no tocar cosas calientes).
- En caso de quemadura:
  - Enfriar con agua fría durante 10–15 minutos.
  - No aplicar remedios caseros (mantequilla, crema dental, etc.).
  - Cubrir con una gasa limpia.
  - Consultar al médico si es necesario.
- Evaluar qué causó el accidente para prevenir futuros riesgos.



Powered by CamScanner