ACTA N°

SENSIBILIZACIÒN FORMAS CORRECTAS DE MANIPULAR LOS ALIMENTOS

FECHA: Bogotá,23 de abril 2026

HORA: 4:15 pm a 5.00 pm.

LUGAR: Jardín Infantil Cofinanciado Villa Mary.

TEMA: SENSIBILIZACIÒN FORMAS CORRECTAS DE MANIPULAR LOS ALIMENTOS.

ASISTENTES: Profesionales en atención a la primera infancia, auxiliares, responsable del jardín Cofinanciado Villa Mary.

ORDEN DEL DÍA:

1. Socialización con las profesionales en atención a la primera infancia y las auxiliares acerca de las formas correctas de manipular un alimentos y prácticas de higiene.
2. Registro fotográfico.
3. Firma del acta
4. (ver anexo con listado de firmas).

Formas Correctas e Incorrectas de Tomar Utensilios

Las profesionales en atención y las auxiliares debe modelar el uso adecuado de los cubiertos para que los niños y niñas desarrollen su autonomía de forma segura.

Acción	Forma Correcta	Forma Incorrecta
Sujeción	Tomar el cubierto por el mango (estilo lápiz), usando el pulgar e índice.	Sujetar los cubiertos con el puño cerrado o como herramientas de presión.
Uso del Cuchillo	Apoyar el dedo índice en la base de la hoja para mayor control al cortar.	Usar el cuchillo para llevar comida a la boca o gesticular mientras se habla.
Higiene	Utilizar exclusivamente utensilios desinfectados y personales.	Compartir cubiertos entre niños o probar la comida con el mismo utensilio del niño.
Pausas	Colocar los cubiertos dentro del plato en forma de pirámide o cruz.	Dejar los cubiertos apoyados mitad en la mesa y mitad en el plato.

Servicio de Alimentos a la Primera Infancia en el jardín Villa Mary

El servicio debe seguir los protocolos de **Alimentación Perceptiva**, respetando los ritmos de cada niño.

- **Servicio Progresivo:** Servir en platos pequeños y ofrecer porciones adecuadas a la edad.
- **Higiene de Manos:** Lavado riguroso antes de servir y asegurar que el niño también tenga las manos limpias.
- **Temperatura:** Verificar que los alimentos estén a una temperatura segura (ni muy calientes ni fríos) antes de entregarlos al niño.

- **Práctica Incorrecta:** Servir porciones excesivas o forzar la ingesta total del alimento sin respetar las señales de saciedad del niño.

Compromisos Generales de las Profesionales en atención a la primera infancia.

1. **Evitar contaminación cruzada:** No usar los mismos utensilios para servir alimentos crudos y cocidos.
2. **Ambiente educativo:** Convertir la hora del comedor en un espacio de aprendizaje sobre buenos modales y respeto.
3. **Higiene del entorno:** Mantener las mesas y superficies de servicio desinfectadas según el protocolo de bioseguridad del jardín.

OTRAS MEDIDAS GENERALES PARA TENER EN CUENTA:

- Descongelar los alimentos siempre en nevera o microondas.
- Nunca volver a congelar.
- No recalentar los alimentos más de una vez ni conservarlos.
- No usar los mismos utensilios para alimentos crudos y cocinados.
- Desinfectar con lejía de uso alimentario verduras, hortalizas y frutas.
- Correcta presentación de los alimentos que estén expuestos a posibles contaminaciones.
- No utilizar utensilios sucios.
- No recoger del suelo utensilios o instrumentos sin lavarse las manos a continuación para continuar con la manipulación de alimentos.
- No usar madera como material de trabajo.
- No usar ningún material que no sea exclusivo para las actividades del establecimiento.
- No cubrir el suelo con cartones o serrín.
- No preparar alimentos con demasiada antelación a su consumo.







	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL	Código: FOR-GD-622
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Versión: 2
		Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024
		Página: 1 de 1

1. Tema: SENSIBILIZACIÓN FORMAS DE MANIPULAR ALIMENTO Lugar o Localidad o Sede: ENGATIVA 3. Fecha y hora: 23 de Abril 2026 4:15pm a 5:00pm

4. Nombre responsable: Mariluz Jiménez 5. Dependencia responsable: Jardin Infantil Cofinanciado Villa Mary

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	LILIANA MARGARITA ARQUEZ FERNANDEZ	C.C.	1.014.262.757	J.I.C. VILLA MARY	Responsable del Servicio	Contratista	liliarquezfer@gmail.com	3102409643	
2	XIOMARA RODRIGUEZ GRANADOS	CC	1022435120	J.I.C. VILLA MARY	Profesional en atencion a la Primera Infancia	Contratista	xiomararodriguezgranados@gmail.com	3222619649	
3	GRACE CAROLINA VARGAS FAJARDO	C.C.	52983141	J.I.C. VILLA MARY	Profesional en atencion a la Primera Infancia	Contratista	carograce2001@yahoo.com	3112493266	
4	ANGELICA CARDENAS CARDENAS	C.C.	1077034468	J.I.C. VILLA MARY	Profesional en atencion a la Primera Infancia	Contratista	ang.cardenas2019@gmail.com	3213732529	
5	MARIA GUADALUPE LOMBANA RAMIREZ	C.C.	52.015.967	J.I.C. VILLA MARY	Profesional en atencion a la Primera Infancia	Contratista	magulupita@hotmail.com	3102482459	
6	ROSSI DAYHANA DÍAZ OCAMPO		1.075.266.189	J.I.C. VILLA MARY	Profesional en atencion a la Primera Infancia	Contratista	profedayis@hotmail.com	3143571213	
7	MARILUZ JIMENEZ BELTRAN	C.C.	52985663	J.I.C. VILLA MARY	Profesional en atencion a la Primera Infancia	Contratista	jimenezb1010@gmail.com	3144779209	
8	NINI JOHANNA DUARTE BARRIGA	C.C.	52542846	J.I.C. VILLA MARY	Profesional en atencion a la Primera Infancia	Contratista	ninijduarte@gmail.com	3107573893	Nini Johanna Duarte
9	TATIANA ELIZABETH MURCIA DELGADO	C.C.	1007706587	J.I.C. VILLA MARY	Profesional en atencion a la Primera Infancia	Contratista	elizabehtify@gmail.com	3163450920	
10	KAROL JULIANA HERRERA VIDES	C.C.	1.004.094.874	J.I.C. VILLA MARY	Auxiliar en atencion a la Primera Infancia	Contratista	julianavides03@gmail.com	3244202703	
11	LIZETH TATIANA HERMAN CRUZ	C.C.	1050964709	J.I.C. VILLA MARY	Auxiliar en atencion a la Primera Infancia	Contratista	lizethtatis08@gmail.com	3013777418	

Powered by CamScanner