ACTA N° 43

FECHA: Bogotá, MAYO, 04 de 2026

HORA: 08:00 a.m.

LUGAR: JARDIN INFANTIL COFINANCIADO PEPITOS

TEMA: SOCIALIZACIÒN PIEZA COMUNICATIVA SOBRE PREVENCIÒN DE ACCIDENTES POR QUEMADURAS.

ASISTENTES: TALENTO HUMANO DEL JARDIN INFANTIL

ORDEN DEL DÍA:

1. Socialización medidas para reducir riesgos de accidentes por quemaduras.

DESARROLLO:

Se socializa con el talento humano del Jardín Infantil las medidas de seguridad en caso de quemaduras, donde el objetivo es garantizar una óptima calidad en el servicio, en donde se les brinde a los niños y niñas una atención adecuada, teniendo en cuenta las prácticas de mano factura y manipulación de alimentos y así mismo velar por la seguridad y protección de los menores en los diferentes roles.

ALCANCE:
Brindar un espacio en el cual cada uno de los participantes logren disfrutar de un servicio reduciendo toda clase de riesgos en quemaduras como puede ser un alimento caliente u otro.

PROCEDIMIENTO
ANTES:
La cocina debe ubicarse lejos del área pedagógica y tener acceso restringido para los niños y niñas.

- No usar combustibles líquidos o de biomasa (carbón mineral o vegetal).
- Nunca llevar en brazos o de la mano a un niño o niña dentro de la cocina.
- Las personas de manipulación de alimentos deben portar bien el gorro y tapabocas, el uso de zapatos adecuados, para su desplazamiento en la cocina, que sean antideslizantes, ya sean botas o zapatos de caucho.
- Se debe tener una estricta higiene personal, así como un lavado frecuente y correcto de manos.
- Las manipuladoras de alimentos no deberán usar maquillaje, esmalte, ni algún tipo de elemento que pueda contaminar los alimentos, accesorios aretes, manillas, collares o anillos.

- Mantener el orden y la limpieza en todos los lugares de trabajo.
- Las cocinas y hornos deberán contar con válvula de seguridad.
- Evite el uso de líquidos inflamables en el área de la cocina, los vapores pueden ser explosivos.
- Los suelos y pasillos deben estar libres de materiales y sin irregularidades.
- Los pasillos de acceso desde la cocina al comedor deben tener la anchura suficiente y no se almacenarán materiales en los mismos para evitar golpes y caídas.
- No se deben pasar los alimentos a altas temperaturas a los niños y las niñas
- Las docentes o personas que se encuentren al servicio de los niños no deben hacer uso de elementos como planchas, termos, pistolas de silicona entre otros elementos que puedan producir riesgos para nuestros participantes.

DURANTE:

- Al momento de ingerir los alimentos, se deberá llevar un control, en primera instancia se le brindará a los niños y niñas del jardín infantil, el seco, continuando la sopa y por último el jugo.
- Los alimentos salen a 70 grados de temperatura y las bebidas calientes 4 grados.
- Alimentos y las bebidas frías deben salir con una temperatura 4 grados.
- Al momento de preparar los alimentos, el jardín infantil tiene en cuenta una serie de procedimientos, los cuales van encabezados a la higiene y buenas prácticas de manufactura.
- Los utensilios de la cocina deben estar desinfectados y aseados, en orden y limpieza, son fundamentales para evitar accidentes.
- Los derrames de líquidos deben ser limpiados y secados de inmediato para evitar resbalones y otros daños a manipuladoras de alimentos, niños y niñas.
- Utilizar guantes para agarrar elementos calientes o que contengan líquidos en ebullición.
- Evitar llevar fuego de un lugar para otro.
- Consiga ayuda al intentar levantar objetos pesados o vultuosos.
- Se realizarán el respectivo lavado de manos, al momento de ingerir alimentos y/o en su defecto en la preparación de estos. Posibles accidentes en una cocina:
    - Quemaduras
    - Cortes con cuchillos
    - Resbalones, caídas con utensilios pesados y calientes
- Incendio de ropa, utensilios o comidas

DESPUES:

- Quemaduras: Mientras cocinamos estamos expuestos a cualquier clase de quemaduras. El mayor error que cometen las personas es poner el área quemada bajo el chorro del agua. Esto aliviará el calor del área, pero inflamará la quemadura y marcará la piel. Lo correcto

es untamos crema, finalmente dirigirnos a la clínica de ARL. Para ser atendidos rápidamente.

- Fuego: En ocasiones ponemos el aceite, o la manteca, a calentar, se nos olvida y se prende el fuego. NUNCA trate de tocar el sartén, lo correcto es tapar el sartén, esto hará que el oxígeno deje de alimentar el fuego y se apague solo.
- Cortaduras: Cuando estamos cortando cualquier cosa, corremos el riesgo de causarnos cualquier herida. Si la herida es grave se deben prestar de inmediato los primeros auxilios. Si es menor la puedes tratar, primero lava la herida con agua y jabón. Aplica presión a la herida (apretarla) para que deje de sangrar. Luego aplica un jabón antibacterial y después la cubres, de ser necesario, con una venda o curita. Pero recuerda, busca ayuda médica si tienes objetos en la herida, si la herida no deja de sangrar o si se perdió una parte del cuerpo, como un dedo.
- Shoks eléctricos: Cuando esto sucede no hay más remedio que llevar al afectado al hospital más cercano.
- Caídas: Esto ocurre muy a menudo ya que muchas cocinas tienen pisos resbaladizos o en ocasiones se derrama líquido en el suelo y no lo limpiamos rápido. Si se sufrió algún trauma en la cabeza o cuello inmovilice el área y traslade al afectado al hospital más cercano.
- Prurito, picazón o rasquiña: Para los que no sepan, esto consiste en irritación de la piel. Cuando esto sucede lo primero y más importante es no rascarse porque irritará más el área. Se Debe bañar con agua tibia y aplicar una loción suavizante después del baño. Si esto no ayuda otra cosa es aplicar compresas frías (hielo) en el área afectada.
- Intoxicación por alimentos: Esto es bastante común y aún más en los hogares donde no se está pendiente de las fechas de caducación de los alimentos. Cuando esto sucede debe llevar al afectado de inmediato al hospital más cercano. Las personas encargadas de la manipulación de alimentos deben tener claro los utensilios a utilizar para evitar contaminaciones cruzadas.

A QUIEN INFORMAMOS: Se informa a la ARL por accidentes laborales. Si el afectado es un niño o niña se realizará la activación de póliza por accidentes.

El talento humano es receptivo a la información y comentan que es de gran interés e importancia retroalimentarse en estos temas para prevenir desde cualquier espacio en el que se encuentren los niños y niñas. Se tienen en cuentan los tips para mitigar los riesgos en el Jardín Infantil los accidentes que se puedan presentar con los niños y niñas y todo el personal si no se toman las medidas preventivas correctas.

- Evidencias:



En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
DIANA MARCELA RUBIO CASTAÑO	RESPONSABLE DEL JARDIN INFANTIL	J.I. PEPITOS	
ALEXANDRA FERNANDA LOPEZ BLANCO	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	J.I. PEPITOS	ALEXANDRA LÓPEZ B.
ANDREA LILIANA RUIZ GONZALEZ	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	J.I. PEPITOS	
CINDY PAOLA CASTILLO MARTIN	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	J.I. PEPITOS	Paola Castillo M
CLAUDIA PATRICIA TINJACA CONTRERAS	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	J.I. PEPITOS	
ERIKA STEFFANIA SABOGAL ROMERO	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	J.I. PEPITOS	Erika S
LUISA FERNANDA CALDERON CALDERON	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	J.I. PEPITOS	Luisa Calderón²
MARIA MONICA ALVAREZ GALVIS	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	J.I. PEPITOS	Mariaalvarez

MARTHA JEANNETHE GARCIA QUINTERO	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	J.I. PEPITOS	
OLGA PATRICIA MAYORGA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	J.I. PEPITOS	
ANA ELIZABETH TAMBO VELANDIA	AUXILIAR EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	J.I. PEPITOS	
MARILU CAMARGO	AUXILIAR EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	J.I. PEPITOS	
YEILYN NICCOLE DUARTE ALARCON	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	J.I. PEPITOS	
CRISTINA TORO RAMIREZ	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	J.I. PEPITOS	
NELCY TAMBO VELANDIA	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	J.I. PEPITOS	
SANDRA PATRICIA MARTINEZ FIQUE	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	J.I. PEPITOS	
CLAUDIA MARTINEZ FIQUE	PERSONAL MANUPULADOR DE ALIMENTOS	J.I. PEPITOS	
JENNY MARCELA PEÑALOZA VALBUENA	PERSONAL MANUPULADOR DE ALIMENTOS	J.I. PEPITOS	
VIVIANA ANDREA TORRES BUSTOS	PERSONAL MANUPULADOR DE ALIMENTOS	J.I. PEPITOS	

Elaboró: MARIA MONICA ALVAREZ GALVIS