ACTA N°

FECHA: Bogotá, agosto 14 del 2026

HORA: 4:15 pm

LUGAR: JARDIN AVESOL

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

ASISTENTES: Equipo de talento humano (Lisbeth Alicia Ramirez Ramirez)

DESARROLLO:

1. OBJETIVO

Fortalecer los conocimientos y sensibilizar al talento humano del Jardín Infantil Avesol sobre la importancia de implementar prácticas adecuadas de higiene durante el acompañamiento en los momentos de alimentación de los niños y las niñas, con el propósito de promover entornos saludables y seguros, prevenir enfermedades y favorecer la consolidación de hábitos de autocuidado e higiene desde la primera infancia.

2. TEMAS SOCIALIZADOS

El encuentro se desarrolló mediante un espacio participativo de reflexión y aprendizaje, orientado a fortalecer los conocimientos y promover la apropiación de buenas prácticas de higiene durante el acompañamiento de la alimentación de los niños y las niñas. Durante la jornada se abordaron los siguientes aspectos:

La alimentación como espacio integral de formación y protección: Se reflexionó sobre la alimentación como un momento fundamental dentro de la rutina diaria de los niños y las niñas, que trasciende el suministro de alimentos para convertirse en un escenario de aprendizaje, cuidado y desarrollo integral. Se resaltó el papel del adulto como referente en la promoción de hábitos saludables, la autonomía progresiva, la convivencia y las prácticas de higiene que contribuyen al bienestar infantil.

Responsabilidad institucional en la promoción de entornos saludables: Se enfatizó que la implementación de prácticas higiénicas durante la alimentación constituye una responsabilidad compartida por todo el talento humano de la institución. Asimismo, se analizó cómo acciones cotidianas, como el adecuado lavado de manos, la correcta manipulación de utensilios y la limpieza y desinfección de superficies, contribuyen significativamente a la prevención de enfermedades y a la protección de la salud de toda la comunidad de la unidad operativa.

Lavado correcto de manos: Se realizó un recordatorio práctico sobre la técnica adecuada para el lavado de manos, resaltando la importancia de:

- Utilizar agua y jabón.
- Frotar adecuadamente palmas, dorsos, espacios interdigitales, uñas y muñecas.
- Mantener una duración mínima de 20 segundos.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

Igualmente, se reforzaron los momentos en los que el lavado de manos debe realizarse de manera obligatoria:

- Antes y después de acompañar la alimentación de los niños y las niñas.
- Antes de servir o manipular alimentos.
- Después de ir al baño o acompañar a un niño o niña al baño.
- Después de realizar el cambio de pañales.

Scanned with CamScanner

Condiciones de higiene personal del talento humano: Se reforzó la importancia de mantener adecuadas condiciones de higiene personal como medida fundamental para prevenir riesgos sanitarios, destacando la necesidad de:

- Portar el uniforme limpio y en buen estado.
- Mantener el cabello completamente recogido.
- Utilizar correctamente el gorro y el tapabocas, cuando corresponda.
- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- Evitar el uso de anillos, pulseras, relojes u otros accesorios durante la manipulación de alimentos.
- Abstenerse de manipular alimentos en caso de presentar síntomas asociados a enfermedad.

Manejo higiénico de alimentos y utensilios: Se socializaron recomendaciones orientadas a garantizar la inocuidad de los alimentos durante su distribución y consumo, entre ellas:

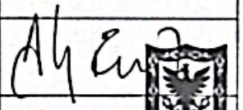
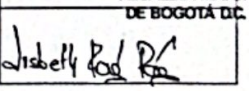
- Verificar que los alimentos se encuentren en condiciones adecuadas antes de ser servidos.
- Evitar probar los alimentos con utensilios que posteriormente serán utilizados para servir.
- Impedir el intercambio de cubiertos, vasos o alimentos entre los niños y las niñas.
- Garantizar la limpieza y desinfección de mesas, sillas, utensilios y demás superficies antes y después de cada jornada de alimentación.

Acompañamiento pedagógico durante la alimentación: Finalmente, se destacó que el acompañamiento realizado por las docentes y demás adultos responsables debe ser permanente, activo, atento y formativo, favoreciendo la consolidación de hábitos saludables durante este momento. Se enfatizó en orientar a los niños y las niñas para permanecer sentados durante la alimentación, utilizar correctamente los cubiertos de acuerdo con su edad, mantener el orden en su espacio y practicar normas básicas de higiene antes, durante y después de consumir los alimentos.

3. COMPROMISOS

- Aplicar de manera permanente las prácticas de higiene socializadas durante la jornada.
- Actuar como modelo para los niños y las niñas en la promoción y fortalecimiento de hábitos saludables.
- Reportar oportunamente cualquier situación que represente un riesgo sanitario dentro de la institución.
- Realizar seguimiento al cumplimiento de los protocolos y prácticas de higiene establecidos durante los momentos de alimentación.

FIRMAS TALENTO HUMANO

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO O TIPO DE VINCULACIÓN	DEPENDENCIA	FIRMA
VERUZCKA ALEJANDRA RUBIO	Responsable del servicio	Jardín Avesol	
LAURA TORRES PEREZ	Profesional API	Jardín Avesol	
LISBETH ALICIA RAMIREZ RAMIREZ	Auxiliar pedagógica	Jardín Avesol	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

Scanned with CamScanner