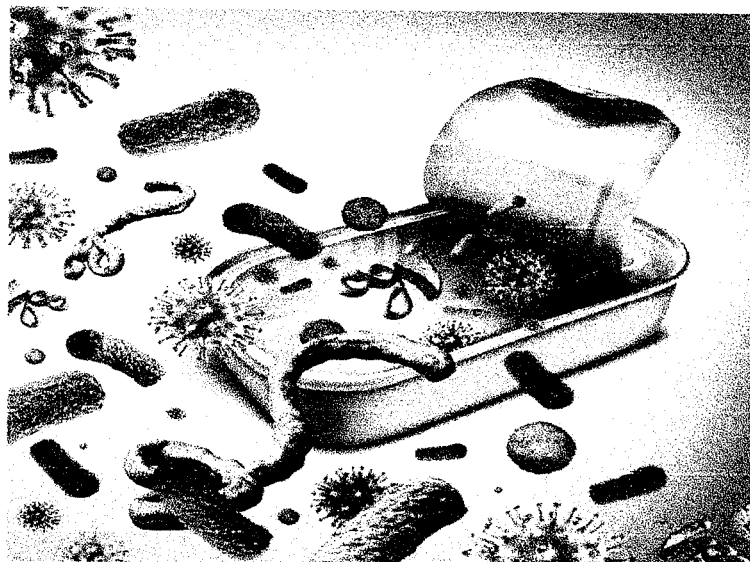
 CAFETERIA LA REINA	SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Código: CR-SST-PTA-F-015	
	PLAN DE TRABAJO ANUAL	Versión:	1
	FORMATO: ACTA CAPACITACION	Fecha:	08/02/2018
		Página 1 de 5	

ACTA DE REUNIONES		ACTA No:		
CONVOCA: AREA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		DD	MM	AAAA
		1	11	2019
TEMA	EL SER HUMANO COMO FUENTE DE CONTAMINACIÓN			
OBJETIVO	Socializar las generalidades			
ORDEN DEL DIA: <ul style="list-style-type: none"> - Bienvenida. - Lectura de la temática a trabajar. - Socialización. - Conclusiones. 				



Las personas que manipulan alimentos son una de las principales fuentes de contaminación. Los seres humanos albergan gérmenes en ciertas partes de su cuerpo que pueden transmitirse a los alimentos al entrar en contacto con ellos y causar enfermedad. La piel, las manos, la nariz, la boca, los oídos y el pelo son partes del cuerpo humano a las que se debe prestar especial atención cuando se manipulan alimentos. También debe tenerse especial cuidado con los cortes o heridas, con el

 CAFETERIA LA REINA	SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		Código: CR-SST-PTA-F-015	
	PLAN DE TRABAJO ANUAL		Versión:	1
	FORMATO: ACTA CAPACITACION		Fecha:	08/02/2018
	Página 2 de 5			

tipo de ropa que se utiliza durante el trabajo, con los objetos personales y con los hábitos higiénicos en general.

Manos y piel

El manipulador de alimentos entra frecuentemente en contacto con los productos a través de sus manos. Por este motivo se debe extremar la higiene de esta parte del cuerpo y actuar del siguiente modo:

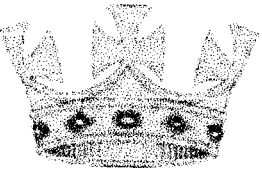
- Lavarse las manos siempre antes de empezar a trabajar y cada vez que las circunstancias lo requieran (ver cuadro).
- Mantener las uñas cortas, cuidadas y libres de suciedad. Además, no deben llevarse pintadas.
- Proteger cuidadosamente los cortes o heridas de las manos con apósitos impermeables, para evitar que entren en contacto con los alimentos.

¿CÓMO DEBEN LAVARSE LAS MANOS?

- ✓ Mojar las manos y los antebrazos con agua caliente para abrir los poros.
- ✓ Enjabonar desde el codo hasta las uñas con jabón líquido, mejor si es germicida, frotando las manos entre sí meticulosamente.
- ✓ Cepillar las uñas.
- ✓ Aclararlas bien con agua fría para cerrar los poros, cuidando de que no queden restos de detergente.
- ✓ Secarlas con una toalla de papel desechable o con aire.

¿CUÁNDO DEBEN LAVARSE LAS MANOS?

- ✓ Antes de comenzar el trabajo.
- ✓ Después de utilizar los servicios higiénicos.
- ✓ Cuando se cambie de actividad.
- ✓ Después de tocarse el pelo, nariz, boca, etc.
- ✓ Después de manipular alimentos crudos como carne, pollo, pescado, huevos u otros alimentos potencialmente peligrosos.
- ✓ Después del contacto con animales.
- ✓ Después de manipular basuras, dinero, útiles de limpieza o compuestos químicos.
- ✓ siempre que las circunstancias lo requieran.

 CAFETERIA LA REINA	SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		Código: CR-SST-PTA-F-015	
	PLAN DE TRABAJO ANUAL		Versión:	1
			Fecha:	08/02/2018
	FORMATO: ACTA CAPACITACION		Página 3 de 5	

PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	
NO	SI
Toser ni estornudar sobre los alimentos.	Ladear la cabeza y utilizar pañuelos de papel de un solo uso para toser o sonarse, lavándose las manos después.
Si el manipulador está resfriado no debería trabajar directamente con los alimentos.	
No hablar directamente encima de los alimentos.	Alejarse ligeramente de la zona de preparación, hablando en otra dirección.
No comer caramelos, masticar chicle ni fumar mientras se manipulan alimentos.	Comer, beber o fumar, siempre fuera del puesto de trabajo, en los lugares establecidos para ello.
No probar la comida con el dedo.	En caso necesario, probar la comida con un cubierto limpio, lavándolo siempre después de su utilización.

TODOS SABEMOS QUE LOS ALIMENTOS ANTES DE LLEGAR A LA MESA SON MANEJADOS POR DIVERSAS PERSONAS QUE PUEDEN CONSIDERARSE FUENTES DE CONTAMINACIÓN.

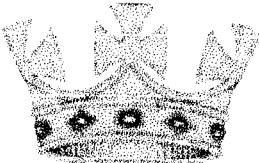
Desde el proveedor, almacenista, cocinero, etc. hasta su punto final por el que pasan diversas áreas que nos pueden ya dar una idea de cuales son las fuentes de **contaminación** que pueden provocar el desarrollo de microorganismos patógenos en el producto.

Cuando hablamos de cuáles son las fuentes de contaminación de alimentos lo hacemos de todo aquello que no es propio del alimento y son capaces de provocar enfermedades en sus consumidores.

Las **principales fuentes** de contaminación de alimentos son:

Física

- **El aire:** Localizable en heces fecales secas de personas y animales, llevando huevecillos de parásitos, microorganismos, u otro tipo de agente contaminante.
- **La tierra:** El suelo juega un papel muy importante en la contaminación, ya que se encuentra en contacto con alimentos y utensilios para su elaboración pudiendo ser fuente de contaminación seria de los alimentos destinados para el consumo humano.

 CAFETERIA LA REINA	SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		Código: CR-SST-PTA-F-015	
	PLAN DE TRABAJO ANUAL		Versión:	1
	FORMATO: ACTA CAPACITACION		Fecha:	08/02/2018
			Página 4 de 5	

- **El agua:** Nos referimos al agua no potable o a la que se almacena de manera inadecuada en cisternas o recipientes que contengan insectos o tierra. Esto produce una serie de enfermedades.
- **Materias extrañas:** Vidrio, plástico, madera, metal, cabello, pelo, excreta de roedores, insectos, esmalte de uñas, anillos y cualquier objeto extraño al alimento.

Biológica

Humano: Se considera el principal culpable de la contaminación de los alimentos. El ser humano alberga en sus manos y cuerpo gran cantidad de microorganismos que pueden causar enfermedades si no se toman las debidas precauciones.

- **Microorganismos:** Si cuenta con el medio adecuado para su reproducción, se pueden propagar rápidamente, por eso es tan importante el análisis de alimentos
- **Fauna:** Muchos alimentos pueden contaminarse a través de animales o insectos cuando tienen contacto con los alimentos.

Química

- **Productos:** Empleados en el control de plagas en las cosechas o en la fertilización de la tierra.
- El contacto en su **transporte** con elementos como gasolina y pintura también puede ser fuente de contaminación del alimento.

Luisa Maria Ruiz G.
 CC: 1405-334-434

LUISA MARIA RUIZ GUERRERO
ASESOR SST
RESOLUCION 1074 DE 2015.

 CAFETERÍA LA REINA	SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Código: CR-SST-PIR-F-001	
	PROGRAMA DE INDUCCION Y REINDUCCION	Versión:	1
	FORMATO: EVALUACION CONOCIMIENTO	Fecha:	16/02/2018
		Página 1 de 2	

SOCIALIZACION BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (SG - SST)

NOMBRE: Sol Myniam Cardenas **FECHA:** Noviembre 1/2019
CARGO: Administradora **CIUDAD:** Ibagué

1. ¿CUAL ES SU CONCEPTO PERSONAL SOBRE LA CONTAMINACIÓN EN RELACIÓN A LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS?

Es una responsabilidad de parte del Manipulador de Alimentos que debe tener conocimientos para ejercer esta labor de parte de un profesional

2. ¿Cuáles PUEDES SER LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN?

El aire, la tierra, el agua, Haterias Externas.

3. COMO PREVENIR LA CONTAMINACIÓN REALIZANDO CONTROL EN LA FUENTE.

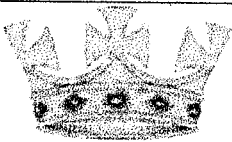
Con un Excelente lavado de Manos antes y después de iniciar un trabajo.

4. PORQUE CONSIDERA QUE SE DEFINE COMO IMPORTANTE PREVENIR LA CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS.

Es muy Importante para evitar una Intoxicación hacia las personas.

Luisa Maria Ruiz G
CC 1105324954

CAPACITADOR
LUISA MARIA RUIZ G.
ASESOR SST

 CAFETERÍA LA REINA	SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Código: CR-SST-PIR-F-001	
	PROGRAMA DE INDUCCION Y REINDUCCION	Versión:	1
		Fecha:	16/02/2018
FORMATO: EVALUACION CONOCIMIENTO		Página 1 de 2	

SOCIALIZACION BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (SG - SST)

NOMBRE: Luisa Ruiz G **FECHA:** 16 de febrero 16/2019
CARGO: Manipulador de Alimentos **CIUDAD:** San José

1. ¿CUAL ES SU CONCEPTO PERSONAL SOBRE LA CONTAMINACIÓN EN RELACIÓN A LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS?

Que debemos ser cuidadosos cuando gerenciamos trabajos con alimentos para evitar contaminaciones

2. ¿Cuáles PUEDES SER LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN?

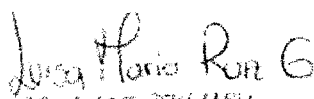
• Tierra
• el aire
• el agua

3. COMO PREVENIR LA CONTAMINACIÓN REALIZANDO CONTROL EN LA FUENTE.

Compliendo con las normas que nos enseñan en el curso de Manipulación de alimentos.

4. PORQUE CONSIDERA QUE SE DEFINE COMO IMPORTANTE PREVENIR LA CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS.

para prevenir infecciones hacia las personas e intoxicación


 CC 1405 324 454

CAPACITADOR
LUISA MARIA RUIZ G.
ASESOR SST

 CAFETERÍA LA REINA	SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		Código: CR-SST-PIR-F-001	
			Versión:	1
	PROGRAMA DE INDUCCION Y REINDUCCION		Fecha:	16/02/2018
	FORMATO: EVALUACION CONOCIMIENTO		Página 1 de 2	

SOCIALIZACION BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (SG - SST)

NOMBRE: Jamir Enciso Duarte FECHA: Noviembre 1/2019
 CARGO: Asesor de Muestreo CIUDAD: Ibagué

1. ¿CUAL ES SU CONCEPTO PERSONAL SOBRE LA CONTAMINACIÓN EN RELACIÓN A LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS?

tenemos que ser cuidadosos cuando
ejecutamos trabajos con alimentos para
evitar contaminaciones

2. ¿Cuáles PUEDES SER LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN?

el trabajo en mala condiciones
haciendo mal uso de los recursos

3. COMO PREVENIR LA CONTAMINACIÓN REALIZANDO CONTROL EN LA FUENTE.

completar normas que nos rigen
en la manipulación de alimentos

4. PORQUE CONSIDERA QUE SE DEFINE COMO IMPORTANTE PREVENIR LA CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS.

para prevenir infecciones intoxicaciones
y demás

Luisa Maria Ruiz G.
CC 1405334954

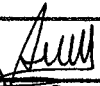
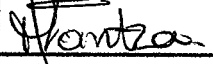
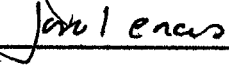
CAPACITADOR
LUISA MARIA RUIZ G.
ASESOR SST

	SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		CODIGO: CR-SST-FAC-F001	
			VERSION:	1
	PROGRAMA DE CAPACITACION		FECHA:	04/02/2018
	FORMATO: ASISTENCIA A CAPACITACIONES		PAGINA 1 DE 1	

TEMA: El Ser Humano como fuente de contaminación

OBJETIVO: Dar a Conocer al personal como Prevenir la Contaminación.

FECHA:		HORA:		GRUPO:	
--------	--	-------	--	--------	--

ITEM	NOMBRE	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	CARGO	FRIMA
1	SOL Myriam Cordero	65733851	Administradora	
2	Monte Ruiz Max	1110501050	Manajador de Limpieza	
3	Jenel Cruz Del	1110548506	Docente	
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

FIRMA CAPACITADOR: 
CC: 1105334959