ACTA N°

FECHA: Bogotá, 15 de OCTUBRE 2022

HORA: 1 HORA

LUGAR: COMEDOR ALTOS DEL POBLADO

TEMA: Microorganismos

ASISTENTES: OPERARIAS, COORDINADORA

ORDEN DEL DÍA:

Los microorganismos en los alimentos

Contaminación microbiana en los alimentos

Definición y relación con las ETAS

Tipos de contaminación

Causas de Contaminación

Contaminación Cruzada

DESARROLLO:

Definición y relación con las ETAS

El profesional Nutricionista Dietista Sandra Llanos del comedor Altos del poblado inicia dando a conocer la introducción del tema:

Las enfermedades de origen alimentario, son las alteraciones que sufren las personas en su salud al comer alimentos contaminados por los gérmenes patógenos o sus toxinas. Así mismo se quiere que las manipuladoras de alimentos conozcan los medios por los cuales los alimentos pueden llegar a contaminarse, así como los principales microorganismos que intervienen y los síntomas que producen ante su consumo.

Un alimento esta contaminado cuando en él hay presente sustancias extrañas.

Tipos de contaminación

- QUÍMICA
- FÍSICA
- MICROBIOLÓGICA
- CRUZADA

Causas de Contaminación

- ✓ ALIMENTO para poder crecer y reproducirse, sobre todo aquellos que son ricos en nutrientes como las carnes, el huevo, los productos lácteos y los productos de soya.
- ✓ HUMEDAD para reproducirse más fácilmente, las bacterias necesitan que los alimentos contengan agua. Mientras más agua más se facilitará el crecimiento.
- ✓ ACIDEZ Prefieren los alimentos que no son neutros Es importante saber que los alimentos ácidos como el limón y el vinagre no permiten que los microorganismos crezcan.
- ✓ TEMPERATURA Entre los 5°C y los 60°C que, como se sabe, esta la Zona de Peligro de la Temperatura, debido a que en ella los microorganismos se reproducen.
- ✓ TIEMPO Requieren tener tiempo para poder reproducirse. Mientras más tiempo les demos a las bacterias en condiciones ideales, más fácil y rápidamente se reproducirán.
- ✓ OXIGENO Las bacterias pueden necesitar o no de oxigeno o aire para crecer. Así hay bacterias: Aeróbicas Anaeróbicas

Contaminación Cruzada directa

Contaminación Cruzada indirecta

Es la transmisión de sustancias dañinas o microorganismos a los alimentos, a través de:

Las manos, cuando se tocan alimentos crudos y después alimentos cocidos o listos para consumirse, sin antes lavarse las manos.

Tablas, utensilios, mesas, rebanadoras, molinos o cualquier superficie en contacto con los alimentos crudos que, sin ser lavadas y desinfectadas, sean utilizadas para alimentos cocidos o listos para servirse.

Trapos y esponjas para la limpieza de tablas que no se lavan ni desinfectan y se utilicen para "limpiar" superficies de contacto con los alimentos.

Objetivo General

Comprender el papel del manipulador de alimentos y su responsabilidad en el cuidado de su salud y en la prevención de las enfermedades asociadas con los alimentos en casa o fuera de ella.

LOGROS: Concientización por parte del personal manipulador de alimentos mencionando el compromiso de colocar en practica las recomendaciones nutricionales impartidas por el profesional de nutrición para contribuir al buen desarrollo y crecimiento de los mismos.

DIFICULTADES: Ninguna

ALTERNATIVAS DE SOLUCION: Colocar en práctica los conocimientos impartidos en esta sesión educativa.

|

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Se comprometen las operarias del servicio a poner en práctica los conocimientos aprendidos	Operarias	Todo el contrato
Realizar seguimiento y acompañamiento en el comedor realizando la parte práctica.	Nutricionista	Todo el contrato

Se comprometen las operarias del servicio de alimentación seguir a cabalidad las obligaciones específicas del componente alimentación, nutrición y salubridad para evitar el riesgo de contaminación. Especialmente en la preparación de menú, almacenamiento de alimentos, sanitario, menaje y equipo , servido y distribución de alimentos.	Operarias Nutricionista	Todo el contrato

CONVOCATORIA. Se informa con días de anticipación a las operarias del servicio.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
SANDRA LLANOS	NUTRICIONISTA	COMEDOR	Sandra Llanos

Anexos: diapositivas, anexo fotográfico

Elaboró: Sandra Patricia Llanos Pérez

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN	Código: FOR-PSS-296 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 1

FECHA: 15/10/2022	POBLACION OBJETO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS	SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO	
TEMA: Clasificacion de Alimentos, Microorganismos	No. PERSONAS CAPACITADAS: 5		TOTAL HORAS: 1
PROFESIONAL RESPONSABLE: Sandra Llanos	PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: NUTRICIONISTA		

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO		FIRMA
									F	M	
1	4	CC	51972615	LUZ	MERY	RUIZ	CASTILLO	53	X		Mery Ruiz C.
2	4	CC	51823311	MARIA	EDILSEN	SOTO	RODRIGUEZ	57	X		Edilsen Soto
3	4	CC	52280144	MARIANA		HERRERA	RODRIGUEZ	46	X		Mariana Herrera
4	4	CC	52066022	OLGA	MARINA	RUIZ	CASTILLO	51	X		Olga M Ruiz
6	4	CC	1000236182	ChELSY	TATIANA	MUÑOZ	CELIS	22	X		Chelsy Muñoz
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

"Tratamiento de datos personales. Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual, es un deber y un compromiso de los participantes de la SDIS, no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar, de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013"

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

5

PRETEST

A continuación, usted encontrará 4 preguntas referentes al tema así:

Nombre: M. Edilcen Soto Cargo: Operaria

1.Una enfermedad transmitida por alimentos es la que se origina por:

A. Ingestión de alimentos infectados por bacterias, virus o químicos
B. Consumo de alimentos crudos y contaminados.
C. Las dos anteriores

2. La acumulación de residuos sólidos en el servicio de alimentos tiene como riesgo:

a. Refugio para las plagas y contaminación de todos los procesos en el servicio de alimentos
b. Desorden la cocina
c. No es importante porque las canecas están tapadas

3. Como se obtiene agua segura para la preparación de alimentos:

a. Agua potable, buen estado de la tubería, tanque de reserva con limpieza y desinfección, mantenimiento de filtros de agua.
b. Solo el mantenimiento de los filtros de agua
c. Con el agua potable del acueducto es suficiente.

5. Como evitar la contaminación cruzada:

a. No guarde alimentos cocidos durante mucho tiempo, aunque se encuentren en el refrigerador.
b. No Refrigere lo antes posible los alimentos cocidos y los que son perecederos (preferentemente bajo los
c. no Mantenga la comida caliente (arriba de los 60ºC)

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

POSTEST

1.Una enfermedad transmitida por alimentos es la que se origina por:

A. Ingestión de alimentos infectados por bacterias, virus o químicos
B. Consumo de alimentos crudos y contaminados.
C. Las dos anteriores

2. La acumulación de residuos sólidos en el servicio de alimentos tiene como riesgo:

a. Refugio para las plagas y contaminación de todos los procesos en el servicio de alimentos
b. Desorden la cocina
c. No es importante porque las canecas están tapadas

3. Como se obtiene agua segura para la preparación de alimentos:

a. Agua potable, buen estado de la tubería, tanque de reserva con limpieza y desinfección, mantenimiento de filtros de agua.
b. Solo el mantenimiento de los filtros de agua
c. Con el agua potable del acueducto es suficiente.

5. Como evitar la contaminación cruzada:

a. No guarde alimentos cocidos durante mucho tiempo, aunque se encuentren en el refrigerador.
b. No Refrigere lo antes posible los alimentos cocidos y los que son perecederos (preferentemente bajo los
c. no Mantenga la comida caliente (arriba de los 60ºC)

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

5

PRETEST

A continuación, usted encontrará 4 preguntas referentes al tema así:

Nombre: Mariana Herrera Cargo: Operaria

1.Una enfermedad transmitida por alimentos es la que se origina por:

A. Ingestión de alimentos infectados por bacterias, virus o químicos
B. Consumo de alimentos crudos y contaminados.
C. Las dos anteriores

2. La acumulación de residuos sólidos en el servicio de alimentos tiene como riesgo:

a. Refugio para las plagas y contaminación de todos los procesos en el servicio de alimentos
b. Desorden la cocina
c. No es importante porque las canecas están tapadas

3. Como se obtiene agua segura para la preparación de alimentos:

a. Agua potable, buen estado de la tubería, tanque de reserva con limpieza y desinfección, mantenimiento de filtros de agua.
b. Solo el mantenimiento de los filtros de agua
c. Con el agua potable del acueducto es suficiente.

5. Como evitar la contaminación cruzada:

a. No guarde alimentos cocidos durante mucho tiempo, aunque se encuentren en el refrigerador.
b. No Refrigere lo antes posible los alimentos cocidos y los que son perecederos (preferentemente bajo los
c. no Mantenga la comida caliente (arriba de los 60ºC)

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

POSTEST

1.Una enfermedad transmitida por alimentos es la que se origina por:

A. Ingestión de alimentos infectados por bacterias, virus o químicos
B. Consumo de alimentos crudos y contaminados.
C. Las dos anteriores

2. La acumulación de residuos sólidos en el servicio de alimentos tiene como riesgo:

a. Refugio para las plagas y contaminación de todos los procesos en el servicio de alimentos
b. Desorden la cocina
c. No es importante porque las canecas están tapadas

3. Como se obtiene agua segura para la preparación de alimentos:

a. Agua potable, buen estado de la tubería, tanque de reserva con limpieza y desinfección, mantenimiento de filtros de agua.
b. Solo el mantenimiento de los filtros de agua
c. Con el agua potable del acueducto es suficiente.

5. Como evitar la contaminación cruzada:

a. No guarde alimentos cocidos durante mucho tiempo, aunque se encuentren en el refrigerador.
b. No Refrigere lo antes posible los alimentos cocidos y los que son perecederos (preferentemente bajo los
c. no Mantenga la comida caliente (arriba de los 60ºC)

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

(5)

PRETEST

A continuación, usted encontrará 4 preguntas referentes al tema así:

Nombre: Luz Mary Ruiz C. Cargo: Aprendiz.

1.Una enfermedad transmitida por alimentos es la que se origina por:

A. Ingestión de alimentos infectados por bacterias, virus o químicos
B. Consumo de alimentos crudos y contaminados.
C. Las dos anteriores

2. La acumulación de residuos sólidos en el servicio de alimentos tiene como riesgo:

a. Refugio para las plagas y contaminación de todos los procesos en el servicio de alimentos
b. Desorden la cocina
c. No es importante porque las canecas están tapadas

3. Como se obtiene agua segura para la preparación de alimentos:

a. Agua potable, buen estado de la tubería, tanque de reserva con limpieza y desinfección, mantenimiento de filtros de agua.
b. Solo el mantenimiento de los filtros de agua
c. Con el agua potable del acueducto es suficiente.

5. Como evitar la contaminación cruzada:

a. No guarde alimentos cocidos durante mucho tiempo, aunque se encuentren en el refrigerador.
b. No Refrigere lo antes posible los alimentos cocidos y los que son perecederos (preferentemente bajo los
c. no Mantenga la comida caliente (arriba de los 60ºC)

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

POSTEST

1.Una enfermedad transmitida por alimentos es la que se origina por:

A. Ingestión de alimentos infectados por bacterias, virus o químicos
B. Consumo de alimentos crudos y contaminados.
C. Las dos anteriores

2. La acumulación de residuos sólidos en el servicio de alimentos tiene como riesgo:

a. Refugio para las plagas y contaminación de todos los procesos en el servicio de alimentos
b. Desorden la cocina
c. No es importante porque las canecas están tapadas

3. Como se obtiene agua segura para la preparación de alimentos:

a. Agua potable, buen estado de la tubería, tanque de reserva con limpieza y desinfección, mantenimiento de filtros de agua.
b. Solo el mantenimiento de los filtros de agua
c. Con el agua potable del acueducto es suficiente.

5. Como evitar la contaminación cruzada:

a. No guarde alimentos cocidos durante mucho tiempo, aunque se encuentren en el refrigerador.
b. No Refrigere lo antes posible los alimentos cocidos y los que son perecederos (preferentemente bajo los
c. no Mantenga la comida caliente (arriba de los 60ºC)

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PRETEST

A continuación, usted encontrará 4 preguntas referentes al tema así:

Nombre: Olga M. Ruiz Cargo: Operaria

1.Una enfermedad transmitida por alimentos es la que se origina por:

A. Ingestión de alimentos infectados por bacterias, virus o químicos
B. Consumo de alimentos crudos y contaminados.
C. Las dos anteriores

2. La acumulación de residuos sólidos en el servicio de alimentos tiene como riesgo:

a. Refugio para las plagas y contaminación de todos los procesos en el servicio de alimentos
b. Desorden la cocina
c. No es importante porque las canecas están tapadas

3. Como se obtiene agua segura para la preparación de alimentos:

a. Agua potable, buen estado de la tubería, tanque de reserva con limpieza y desinfección, mantenimiento de filtros de agua.
b. Solo el mantenimiento de los filtros de agua
c. Con el agua potable del acueducto es suficiente.

5. Como evitar la contaminación cruzada:

a. No guarde alimentos cocidos durante mucho tiempo, aunque se encuentren en el refrigerador.
b. No Refrigere lo antes posible los alimentos cocidos y los que son perecederos (preferentemente bajo los
c. no Mantenga la comida caliente (arriba de los 60ºC)

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

POSTEST

1.Una enfermedad transmitida por alimentos es la que se origina por:

A. Ingestión de alimentos infectados por bacterias, virus o químicos
B. Consumo de alimentos crudos y contaminados.
C. Las dos anteriores

2. La acumulación de residuos sólidos en el servicio de alimentos tiene como riesgo:

a. Refugio para las plagas y contaminación de todos los procesos en el servicio de alimentos
b. Desorden la cocina
c. No es importante porque las canecas están tapadas

3. Como se obtiene agua segura para la preparación de alimentos:

a. Agua potable, buen estado de la tubería, tanque de reserva con limpieza y desinfección, mantenimiento de filtros de agua.
b. Solo el mantenimiento de los filtros de agua
c. Con el agua potable del acueducto es suficiente.

5. Como evitar la contaminación cruzada:

a. No guarde alimentos cocidos durante mucho tiempo, aunque se encuentren en el refrigerador.
b. No Refrigere lo antes posible los alimentos cocidos y los que son perecederos (preferentemente bajo los
c. no Mantenga la comida caliente (arriba de los 60ºC)

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

5

PRETEST

A continuación, usted encontrará 4 preguntas referentes al tema así:

Nombre: Tatiana Muñoz Cargo: Auxiliar

1.Una enfermedad transmitida por alimentos es la que se origina por:

A. Ingestión de alimentos infectados por bacterias, virus o químicos
B. Consumo de alimentos crudos y contaminados.
C. Las dos anteriores

2. La acumulación de residuos sólidos en el servicio de alimentos tiene como riesgo:

a. Refugio para las plagas y contaminación de todos los procesos en el servicio de alimentos
b. Desorden la cocina
c. No es importante porque las canecas están tapadas

3. Como se obtiene agua segura para la preparación de alimentos:

a. Agua potable, buen estado de la tubería, tanque de reserva con limpieza y desinfección, mantenimiento de filtros de agua.
b. Solo el mantenimiento de los filtros de agua
c. Con el agua potable del acueducto es suficiente.

5. Como evitar la contaminación cruzada:

a. No guarde alimentos cocidos durante mucho tiempo, aunque se encuentren en el refrigerador.
b. No Refrigere lo antes posible los alimentos cocidos y los que son perecederos (preferentemente bajo los
c. no Mantenga la comida caliente (arriba de los 60ºC)

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

POSTEST

1.Una enfermedad transmitida por alimentos es la que se origina por:

A. Ingestión de alimentos infectados por bacterias, virus o químicos
B. Consumo de alimentos crudos y contaminados.
C. Las dos anteriores

2. La acumulación de residuos sólidos en el servicio de alimentos tiene como riesgo:

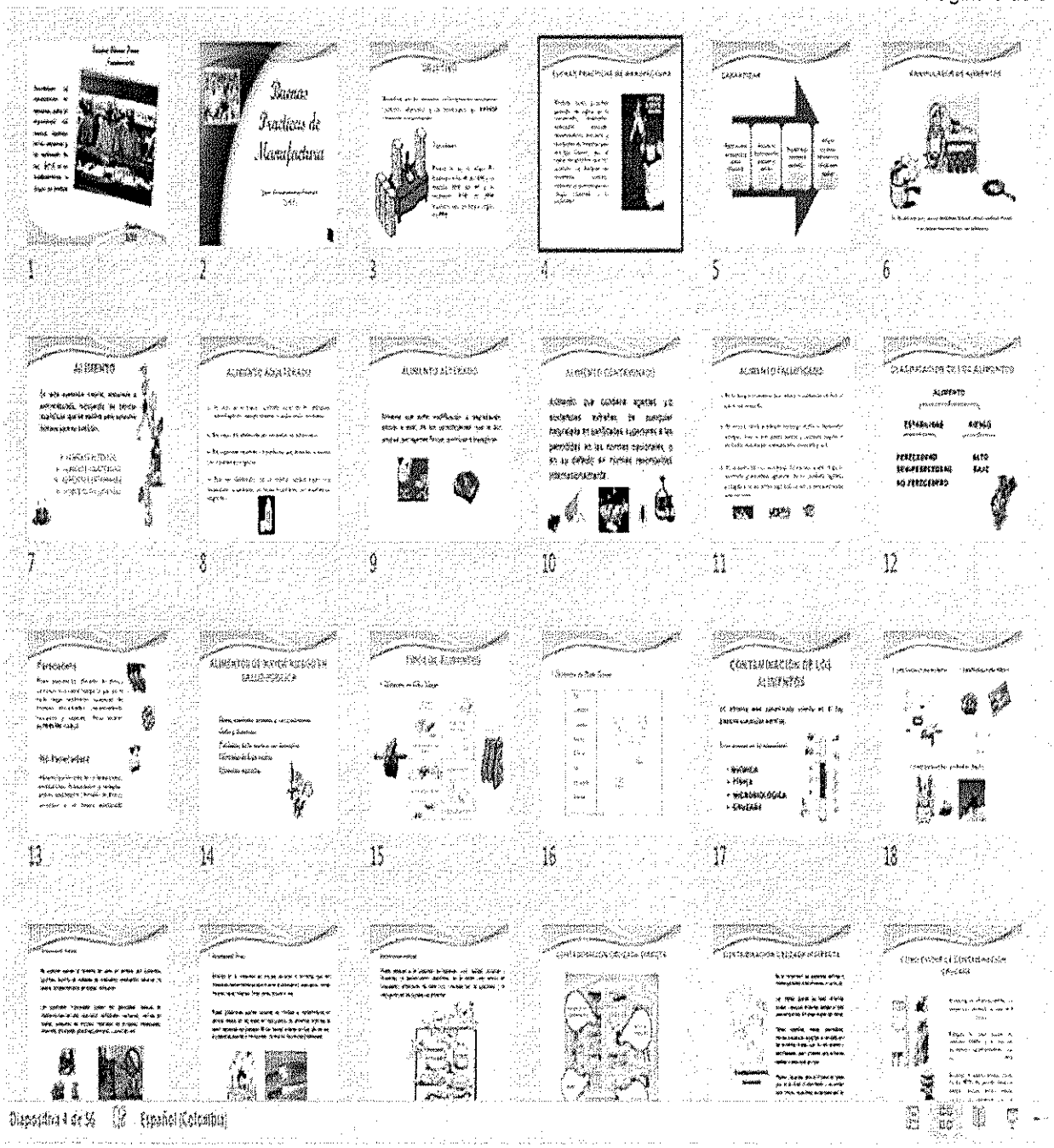
a. Refugio para las plagas y contaminación de todos los procesos en el servicio de alimentos
b. Desorden la cocina
c. No es importante porque las canecas están tapadas

3. Como se obtiene agua segura para la preparación de alimentos:

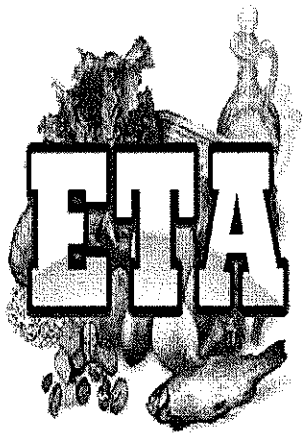
a. Agua potable, buen estado de la tubería, tanque de reserva con limpieza y desinfección, mantenimiento de filtros de agua.
b. Solo el mantenimiento de los filtros de agua
c. Con el agua potable del acueducto es suficiente.

5. Como evitar la contaminación cruzada:

a. No guarde alimentos cocidos durante mucho tiempo, aunque se encuentren en el refrigerador.
b. No Refrigere lo antes posible los alimentos cocidos y los que son perecederos (preferentemente bajo los
c. no Mantenga la comida caliente (arriba de los 60ºC)


Buenas Prácticas de Manufactura
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18

Enfermedades transmitidas por alimentos



- Que son?

Las **enfermedades transmitidas por alimentos**, mejor conocidas por sus siglas como **ETA**, se refieren a cualquier enfermedad causada por la ingestión de un alimento contaminado que provoca efectos nocivos en la salud del consumidor.

Una enfermedad de origen alimentario es cualquier enfermedad o enfermedad contraída desde el deterioro de los alimentos de los alimentos contaminados.

Durante el ciclo de procesamiento de alimentos, muchos organismos causantes de enfermedades pueden infectar y contaminar los alimentos. Esto puede ocurrir por falta de cocinar bien los alimentos o las infestaciones de plagas como roedores y cucarachas en las instalaciones donde se procesan los alimentos.

TRANSMISIÓN ETAS

- El alimento actúa como vehículo de transmisión de organismos dañinos y sustancias tóxicas



ETAS

Son la causa principal de trastornos en el tubo intestinal,

con dolores abdominales, diarrea y vómito

Son causadas por la ingestión de cualquier alimentocontaminado por:

- Microorganismos patógenos
- Toxinas
- Venenos naturales
- Sustancias químicas dañinas



ACTA N° 1

FECHA: Bogotá, 5 de noviembre 2022

HORA: 1 HORA

LUGAR: COMEDOR ALTOS DEL POBLADO

TEMA: Resolución 719 de 2015 Por la cual se reglamenta la clasificación de alimentos según el riesgo en salud publica en Colombia.

ASISTENTES: OPERARIAS, COORDINADORA

ORDEN DEL DÍA:

1. Resolución 719 de 2015
2. Vigencia y objeto.
3. Grupos
4. Beneficios de la resolución.
5. Cumplimiento.

DESARROLLO:

1. **Resolución 719 de 2015**

Se reúne a las operarias del comedor Altos del poblado con el fin de socializar el tema.

Se explica de que se trata la Resolución 719 de 2015 por la cual se reglamenta la clasificación de alimentos según el riesgo en salud publica en Colombia.

2. **Vigencia y objeto**. La resolución tiene vigencia a partir del 11 de marzo de 2015, y es una gran ventaja para la vigilancia y control de los alimentos. Dicha resolución tiene como objeto establecer la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud publica. Clasifica los alimentos según su riesgo a la salud pública en tres ítem:

   A. Alimento de mayor riesgo en salud pública.

M. Alimento de riesgo medio en salud pública.

B. Alimento de menor riesgo en salud pública.

3. Grupos: Tiene un total de 15 grupos, en los cuales clasifica uno a uno los riesgos que puede tener dicho alimento a la salud pública, y con ello se pone fin a un problema grave de inspección, vigilancia y control sanitario por parte de las autoridades competentes; Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA.

Estos 15 grupos generales, a su vez se subcategorizan y se distribuyen en alimentos de alto, medio y bajo riesgo para la salud, estos son: Leche y sus derivados; grasas y aceites; productos basados en agua o para hidratar; frutas y vegetales; confitería; cereales y sucedáneos; pan y productos de panadería; carne y derivados cárnicos; productos de la pesca; huevo y productos a base de huevo; azúcar y sucedáneos; miel y productos apícolas; sal, hierbas aromáticas, especias y condimentos; alimentos para usos nutricionales especiales; y por último, platos preparados que no puedan clasificarse en alguno de los anteriores.

4. **Beneficios de la resolución.**

Cabe aclarar que la resolución 719 de 2015, resuelve algunos problemas de aplicabilidad de la resolución 2674 de 2013, que modifica el decreto 3075 de 1997, con mayores exigencias para las fábricas de producción y envasado, así como a establecimientos gastronómicos. Quien es el principal beneficiario de la aplicación de la resolución 719 de es el consumidor final, puesto que garantiza la inocuidad de los alimentos, incluso en esta resolución hay más alimentos contenidos, además de algunos que han pasado a alimentos de mayor riesgo en la salud pública y a riesgo medio. Dando obligatoriedad de que el registro sanitario no sea vigente por tanto tiempo para alimentos de alto riesgo, que pasa de 10 años a 5 años al igual que para alimentos de riesgo medio una vigencia de 7 años, y de riesgo bajo una vigencia de 10 años.

5. **Otros beneficios de la resolución.**

Los profesionales en ciencias de los alimentos, puesto que es de cumplimiento obligatorio la contratación de personal idóneo para la regulación de la producción de los alimentos procesados y empacados. "Artículo 24(Obligatoriedad de profesional o personal técnico). Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de alto riesgo en salud pública, deben contar con los servicios de tiempo completo de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos. Parágrafo. Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de riesgo medio o bajo en salud pública, deben contar con los servicios de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos"

6. Cumplimiento. Se debe verificar que todos los rótulos que se encuentren en el empaque de cada alimento cumplan con las condiciones adecuadas para el consumo humano.

LOGROS: Concientización por parte del personal manipulador de alimentos mencionando el compromiso de colocar en practica las recomendaciones impartidas por el profesional de nutrición para contribuir al buen desarrollo y crecimiento de los mismos.

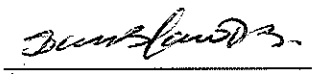
DIFICULTADES: Ninguna

ALTERNATIVAS DE SOLUCION: Continuar realizando talleres que contribuyan al conocimiento de las manipuladoras de alimentos de comedor comunitario altos del poblado en relación a toda la normatividad vigente con clasificación de alimentos.

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Se comprometen las operarias del servicio a poner en práctica los conocimientos aprendidos	Operarias	Todo el contrato
Realizar seguimiento y acompañamiento en el comedor realizando la parte práctica.	Nutricionista	Todo el contrato

CONVOCATORIA. Se informa con días de anticipación a las operarias del servicio.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
SANDRA LLANOS	NUTRICIONISTA	COMEDOR	

Anexos: Elaboró : Sandra Patricia Llanos Perez

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN	Código: FOR-PSS-296 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 1

FECHA : 5- NOV- 2022	POBLACION OBJETO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS	SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO
TEMA: Clasificacion de Alimentos - Res. 719	No. PERSONAS CAPACITADAS: 5	TOTAL HORAS: 1
PROFESIONAL RESPONSABLE: Sandra Llanos	PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: NUTRICIONISTA	Nutricionista

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO		FIRMA
									F	M	
1	4	CC	51972615	LUZ	MERY	RUIZ	CASTILLO	53	X		Luz Mery Ruiz.
2	4	CC	51823311	MARIA	EDILSEN	SOTO	RODRIGUEZ	57	X		Edilsen Soto
3	4	CC	52280144	MARIANA		HERRERA	RODRIGUEZ	46	X		Mariana Herrera
4	4	CC	52066022	OLGA	MARINA	RUIZ	CASTILLO	51	X		Olga M Ruiz
6	4	CC	1000236182	CHELSY	TATIANA	MUÑOZ	CELIS	22	X		Chelsy Muñoz
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

"Tratamiento de datos personales. Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual, es un deber y un compromiso de los participantes de la SDIS, no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar, de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013"

CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS

PRETEST

¿Qué establece la Resolución 719 del 2015?

Se rigue los alimentos Según la salud Publica Según su clasificación

¿Cómo se clasifican los alimentos según su riesgo en salud pública?

Alto
Medio
bajo

¿Qué alimentos necesitan registro sanitario?

Son los empacados y envasados

¿Qué es RSA en alimentos?

Registro Sanitario de alimentos

CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS

POSTEST

¿Qué establece la Resolución 719 del 2015?

Se rige los alimentos Según la salud Publica

¿Cómo se clasifican los alimentos según su riesgo en salud pública?

Alto
Medio
bajo

¿Qué alimentos necesitan registro sanitario?

Son los empacados Y envasados

¿Qué es RSA en alimentos?

Registro Sanitario de alimentos.

Olga Ruiz

Edilberto

CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS

PRETEST

¿Qué establece la Resolución 719 del 2015?

es la Salud publica

¿Cómo se clasifican los alimentos según su riesgo en salud pública?

Alto medio y bajo

¿Qué alimentos necesitan registro sanitario?

Todos los que esten empacados en la todos Granos lacteos Etc

¿Qué es RSA en alimentos?

Registro Sanitario

CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS

R

POSTEST

¿Qué establece la Resolución 719 del 2015?

Jague rigue la Salud pública

¿Cómo se clasifican los alimentos según su riesgo en salud pública?

Alto medio y bajo

¿Qué alimentos necesitan registro sanitario?

Todos los alimentos empacados lacteos Granos bebidas aceites

¿Qué es RSA en alimentos?

Registro Sanitario

CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS

PRETEST

¿Qué establece la Resolución 719 del 2015?

rige los alimentos segun la salud pública, i segùn su clasificación.

¿Cómo se clasifican los alimentos según su riesgo en salud pública?

bajo
medio
alto

¿Qué alimentos necesitan registro sanitario?

todo los alimentos empaqoados y envasados

¿Qué es RSA en alimentos?

Registro de salud alimentaria.

CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS

POSTEST

¿Qué establece la Resolución 719 del 2015?

Rige los elementos Según la Salud Publica, Segús su clasificacion

¿Cómo se clasifican los alimentos según su riesgo en salud pública?

Alto
Media
bajo

¿Qué alimentos necesitan registro sanitario?

todos los elementos empaqcetados y emvasados

¿Qué es RSA en alimentos?

Registro Sanitario de alimentos

Mery Ruiz

Mariana Herrera A

CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS

PRETEST

¿Qué establece la Resolución 719 del 2015?

Rige los alimentos segun la salud publica y clasificación

¿Cómo se clasifican los alimentos según su riesgo en salud pública?

Alto
medio
bajo

¿Qué alimentos necesitan registro sanitario?

Son todos los alimentos empacados y envasados

¿Qué es RSA en alimentos?

Es el registro Sanitario de alimentos

CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS

POSTEST

¿Qué establece la Resolución 719 del 2015?

Rige la salud Publica

¿Cómo se clasifican los alimentos según su riesgo en salud pública?

Alto
Medio
bajo

¿Qué alimentos necesitan registro sanitario?

Son todos los alimentos empacados y enucsados

¿Qué es RSA en alimentos?

Es el registro Sanitario de alimentos

CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS

PRETEST

¿Qué establece la Resolución 719 del 2015?

Es la que rige los alimentos según la Salud Publica según su clasificación

¿Cómo se clasifican los alimentos según su riesgo en salud pública?

Alto, Medio y bajo

¿Qué alimentos necesitan registro sanitario?

Todas aquellos que esten empacados y envasado

¿Qué es RSA en alimentos?

Registro Sanitario de alimentos

CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS

POSTEST

¿Qué establece la Resolución 719 del 2015?

Rigue la Salud Publica

¿Cómo se clasifican los alimentos según su riesgo en salud pública?

Alto
Medio
Bajo

¿Qué alimentos necesitan registro sanitario?

Todos aquellos que estén empaquetados y envasados

¿Qué es RSA en alimentos?

Registro Sanitario alimentos.

Chelsy Muñoz

Resolución 719 de 2015

Por la cual se reglamenta la clasificación de alimentos según el riesgo en salud publica en Colombia.

Sandra Llanos
Nutricionista

Vigencia y objeto.

- La resolución tiene vigencia a partir del 11 de marzo de 2015, y es una gran ventaja para la vigilancia y control de los alimentos.

- Dicha resolución tiene como objeto establecer la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud publica.

- Clasifica los alimentos según su riesgo a la salud pública en tres ítem:

1. A. Alimento de mayor riesgo en salud pública.
2. M. Alimento de riesgo medio en salud pública.
3. B. Alimento de menor riesgo en salud pública.

Grupos

- Tiene un total de 15 grupos, en los cuales clasifica uno a uno los riesgos que puede tener dicho alimento a la salud publica, y con ello se pone fin a un problema grave de inspección, vigilancia y control sanitario por parte de las autoridades competentes; Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA.



Grupos

- Estos 15 grupos generales, a su vez se subcategorizan y se distribuyen en alimentos de alto, medio y bajo riesgo para la salud, estos son:
- Leche y sus derivados; grasas y aceites; productos basados en agua o para hidratar; frutas y vegetales; confitería; cereales y sucedáneos; pan y productos de panadería; carne y derivados cárnicos; productos de la pesca; huevo y productos a base de huevo; azúcar y sucedáneos; miel y productos apícolas; sal, hierbas aromáticas, especias y condimentos; alimentos para usos nutricionales especiales; y por último, platos preparados que no puedan clasificarse en alguno de los anteriores.



Beneficios de la resolución.

- Cabe aclarar que la resolución 719 de 2015, resuelve algunos problemas de aplicabilidad de la resolución 2674 de 2013, que modifica el decreto 3075 de 1997, con mayores exigencias para las fabricas de producción y envasado, así como a establecimientos gastronómicos.

- Quien es el principal beneficiario de la aplicación de la resolución 719 de 2015 es el consumidor final, puesto que garantiza la inocuidad de los alimentos, incluso en esta resolución hay mas alimentos contenidos, además de algunos que han pasado a alimentos de mayor riesgo en la salud publica y a riesgo medio. Dando obligatoriedad de que el registro sanitario no sea vigente por tanto tiempo para alimentos de alto riesgo, que pasa de 10 años a 5 años.
- al igual que para alimentos de riesgo medio una vigencia de 7 años, y de riesgo bajo una vigencia de 10 años.

Beneficios de la resolución.

- Los profesionales en ciencias de los alimentos, puesto que es de cumplimiento obligatorio la contratación de personal idóneo para la regulación de la producción de los alimentos procesados y empacados.
- "Artículo 24. Obligatoriedad de profesional o personal técnico. Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de alto riesgo en salud pública, deben contar con los servicios de tiempo completo de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos.
- Parágrafo. Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de riesgo medio o bajo en salud pública, deben contar con los servicios de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos"

Cumplimiento.





Cumplimiento













ACTA N° 1

FECHA: Bogotá, 03 de diciembre 2022

HORA: 7 am a 8 am

LUGAR: COMEDOR ALTOS DEL POBLADO

TEMA: Contaminación de los alimentos

ASISTENTES: OPERARIAS, COORDINADORA

ORDEN DEL DÍA:

Definición y relación con las ETAS

Tipos de contaminación

Causas de Contaminación

Contaminación Cruzada

DESARROLLO:

1. **Introducción**

Se reúne a las operarias del comedor Altos del poblado con el fin de socializar el tema Contaminación de los alimentos, dando a conocer los subtemas en relación a la contaminación

de alimentos. Se recuerda al personal que la aplicación de Buenas prácticas de Manufactura, reduce significativamente el riesgo de que se presenten enfermedades trasmitidas por alimentos ETAs a la población atendida y por ende se reduce el riesgo de muerte y enfermedad en los participantes.

A continuación se desarrollan cada uno de los temas a tratar:

Definición y relación con las ETAS

Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA)1, se definen como el síndrome originado por la ingestión de alimentos y/o agua, que contengan agentes etiológicos, en cantidades suficientes, que afecten la salud del consumidor a nivel individual o colectivo.

Tipos de contaminación

¿Qué se considera contaminación de alimentos? Contaminante o peligro alimentario es cualquier agente extraño al alimento capaz de producir un efecto negativo para la salud del consumidor.

Según su origen los peligros se clasifican en:

Físicos: huesos, cristales, efectos personales.

Químicos: sustancias tóxicas, productos de limpieza.

Biológicos: seres vivos como insectos, roedores, aves, microorganismos.

Causas de Contaminación

Principales fuentes de contaminación de los alimentos_

- El medio ambiente: agua (contaminada o no potable), polvo, tierra, aire... a través de todos ellos se transmiten microorganismos que pueden contaminar el alimento.
- Plagas: seres vivos citados anteriormente como insectos, roedores, aves, parásitos...
- Utensilios y locales: si no tienen la higiene adecuada serán foco de infección.
- Basuras: si hay basuras cerca de los alimentos podrán contaminarlos.
- Otros alimentos: se da cuando el agente contaminante se transmite de un alimento a otro (contaminación cruzada).
- El propio manipulador de alimentos: muchas veces por falta de higiene en las personas que rodean a los alimentos se hace que éstos se contaminen. También puede ocurrir que

los manipuladores estén enfermos y lo transmitan a los alimentos, haciendo que la salud de otros se vea afectada.

Contaminación Cruzada

Es el paso de contaminantes de unos alimentos a otros. Se puede dar mezclando alimentos crudos y cocinados (en los cocinados hemos eliminado gran parte de las bacterias, pero en los crudos no, y pueden pasar de unos a otros, haciendo los cocinados peligrosos para la salud). También puede darse contaminación cruzada al utilizar los mismos utensilios (tabla de corte, cuchillo...) para tratar alimentos crudos y después cocinados, sin previa limpieza.
Por último se comparte las 10 reglas de oro para la Preparación Higiénica de los Alimentos.



LOGROS: Concientización por parte del personal manipulador de alimentos mencionando el compromiso de colocar en practica las recomendaciones nutricionales impartidas por el profesionl de nutrición para contribuir al buen desarrollo y crecimiento de los mismos.

DIFICULTADES: Ninguna

ALTERNATIVAS DE SOLUCION: Realizar talleres prácticos que fortalezcan el manejo del gramaje en la servida de alimentos teniendo en cuenta cada grupo etareo.

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Se comprometen las operarias del servicio a poner en práctica los conocimientos aprendidos	Operarias	Todo el contrato
Realizar seguimiento y acompañamiento en el comedor realizando la parte práctica.	Nutricionista	Todo el contrato

CONVOCATORIA. Se informa con días de anticipación a las operarias del servicio.

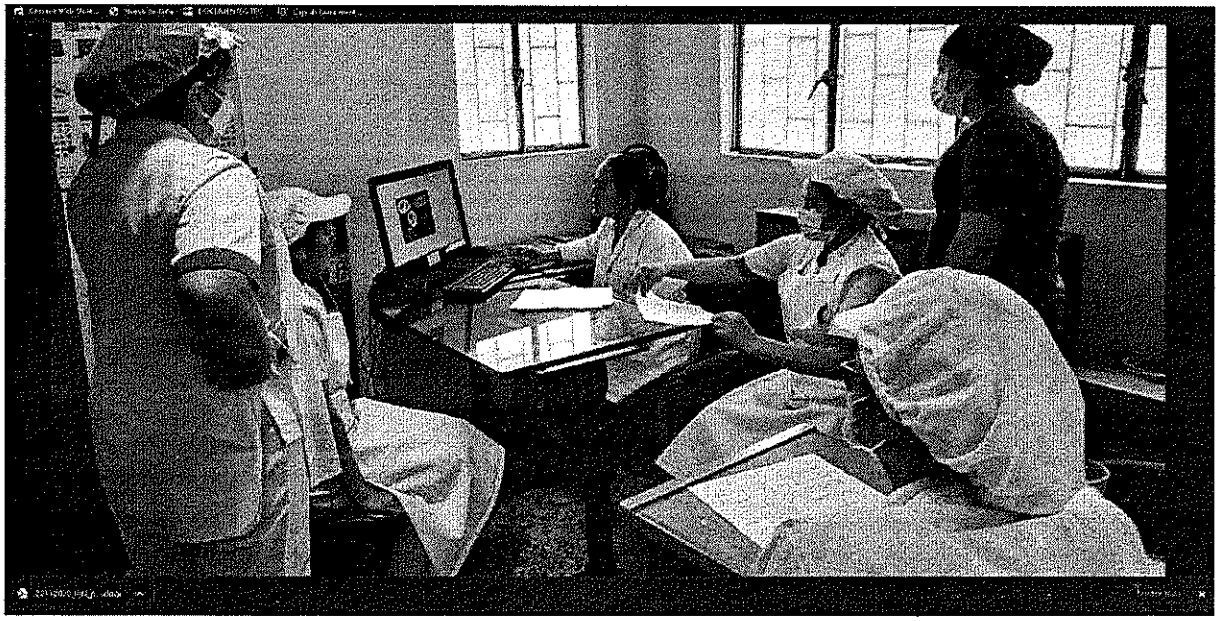
En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
SANDRA LLANOS	NUTRICIONISTA	COMEDOR	

Anexos: Registro fotográfico, Listado de asistencia , diapositivas , pre test y postest

Elaboró : Sandra Patricia Llanos Perez

REGISTRO FOGRAFICO





CONTAMINACION DE ALIMENTOS

PRE-TEST

Si un alimento está contaminado:

a. Hará enfermar a todos los que lo consuman.

b. Podrá hacer que algunos individuos que lo consuman enfermen dependiendo de sus condiciones particulares.

c. No llegará a ser consumido, ya que a simple vista se podrá detectar que está contaminado.

Cuando un manipulador traslada gérmenes desde un área contaminada a otra limpia, contaminando esta última, se habla de:

a. Contaminación cruzada.

b. Contaminación no intencionada.

c. Contaminación personal

Los alimentos crudos y los alimentos cocinados:

a. Deben almacenarse por separado.

b. Pueden almacenarse juntos siempre que estén refrigerados.

c. No se deben almacenar durante tiempos superiores a 24 horas

De las siguientes medidas señala aquellas que se consideran BÁSICAS para evitar la contaminación de los alimentos.

a. Cocinarlos a la temperatura adecuada.

b. Separar alimentos crudos de alimentos cocinados.

c. Ambas respuestas son correctas (ayb)

Luz Mery Ruiz Castillo

CONTAMINACION DE ALIMENTOS

POS-TEST

Si un alimento está contaminado:

a. Hará enfermar a todos los que lo consuman.

b. Podrá hacer que algunos individuos que lo consuman enfermen dependiendo de sus condiciones particulares.

c. No llegará a ser consumido, ya que a simple vista se podrá detectar que está contaminado.

Cuando un manipulador traslada gérmenes desde un área contaminada a otra limpia, contaminando esta última, se habla de:

a. Contaminación cruzada.

b. Contaminación no intencionada.

c. Contaminación personal

Los alimentos crudos y los alimentos cocinados:

a. Deben almacenarse por separado.

b. Pueden almacenarse juntos siempre que estén refrigerados.

c. No se deben almacenar durante tiempos superiores a 24 horas

De las siguientes medidas señala aquellas que se consideran BÁSICAS para evitar la contaminación de los alimentos.

a. Cocinarlos a la temperatura adecuada.

b. Separar alimentos crudos de alimentos cocinados.

c. Ambas respuestas son correctas (ayb)

Luz Mery Ruiz Castillo

CONTAMINACION DE ALIMENTOS

PRE-TEST

Si un alimento está contaminado:

a. Hará enfermar a todos los que lo consuman.

b. Podrá hacer que algunos individuos que lo consuman enfermen dependiendo de sus condiciones particulares.

c. No llegará a ser consumido, ya que a simple vista se podrá detectar que está contaminado.

Cuando un manipulador traslada gérmenes desde un área contaminada a otra limpia, contaminando esta última, se habla de:

a. Contaminación cruzada.

b. Contaminación no intencionada.

c. Contaminación personal

Los alimentos crudos y los alimentos cocinados:

a. Deben almacenarse por separado.

b. Pueden almacenarse juntos siempre que estén refrigerados.

c. No se deben almacenar durante tiempos superiores a 24 horas

De las siguientes medidas señala aquellas que se consideran BÁSICAS para evitar la contaminación de los alimentos.

a. Cocinarlos a la temperatura adecuada.

b. Separar alimentos crudos de alimentos cocinados.

c. Ambas respuestas son correctas (ayb)

Chelsy Muñoz

CONTAMINACION DE ALIMENTOS

POS-TEST

Si un alimento está contaminado:

a. Hará enfermar a todos los que lo consuman.

b. Podrá hacer que algunos individuos que lo consuman enfermen dependiendo de sus condiciones particulares.

c. No llegará a ser consumido, ya que a simple vista se podrá detectar que está contaminado.

Cuando un manipulador traslada gérmenes desde un área contaminada a otra limpia, contaminando esta última, se habla de:

a. Contaminación cruzada.

b. Contaminación no intencionada.

c. Contaminación personal

Los alimentos crudos y los alimentos cocinados:

a. Deben almacenarse por separado.

b. Pueden almacenarse juntos siempre que estén refrigerados.

c. No se deben almacenar durante tiempos superiores a 24 horas

De las siguientes medidas señala aquellas que se consideran BÁSICAS para evitar la contaminación de los alimentos.

a. Cocinarlos a la temperatura adecuada.

b. Separar alimentos crudos de alimentos cocinados.

c. Ambas respuestas son correctas (ayb)

Chelsy Muñoz

CONTAMINACION DE ALIMENTOS

PRE-TEST

Si un alimento está contaminado:

a. Hará enfermar a todos los que lo consuman.

b. Podrá hacer que algunos individuos que lo consuman enfermen dependiendo de sus condiciones particulares.

c. No llegará a ser consumido, ya que a simple vista se podrá detectar que está contaminado.

Cuando un manipulador traslada gérmenes desde un área contaminada a otra limpia, contaminando esta última, se habla de:

a. Contaminación cruzada.

b. Contaminación no intencionada.

c. Contaminación personal

Los alimentos crudos y los alimentos cocinados:

a. Deben almacenarse por separado.

b. Pueden almacenarse juntos siempre que estén refrigerados.

c. No se deben almacenar durante tiempos superiores a 24 horas

De las siguientes medidas señala aquellas que se consideran BÁSICAS para evitar la contaminación de los alimentos.

a. Cocinarlos a la temperatura adecuada.

b. Separar alimentos crudos de alimentos cocinados.

c. Ambas respuestas son correctas (ayb)

Edilcen

CONTAMINACION DE ALIMENTOS

POS-TEST

Si un alimento está contaminado:

a. Hará enfermar a todos los que lo consuman.

b. Podrá hacer que algunos individuos que lo consuman enfermen dependiendo de sus condiciones particulares.

c. No llegará a ser consumido, ya que a simple vista se podrá detectar que está contaminado.

Cuando un manipulador traslada gérmenes desde un área contaminada a otra limpia, contaminando esta última, se habla de:

a. Contaminación cruzada.

b. Contaminación no intencionada.

c. Contaminación personal

Los alimentos crudos y los alimentos cocinados:

a. Deben almacenarse por separado.

b. Pueden almacenarse juntos siempre que estén refrigerados.

c. No se deben almacenar durante tiempos superiores a 24 horas

De las siguientes medidas señala aquellas que se consideran BÁSICAS para evitar la contaminación de los alimentos.

a. Cocinarlos a la temperatura adecuada.

b. Separar alimentos crudos de alimentos cocinados.

c. Ambas respuestas son correctas (ayb)

Edilcen

CONTAMINACION DE ALIMENTOS

PRE-TEST

Si un alimento está contaminado:

(a.) Hará enfermar a todos los que lo consuman.

b. Podrá hacer que algunos individuos que lo consuman enfermen dependiendo de sus condiciones particulares.

c. No llegará a ser consumido, ya que a simple vista se podrá detectar que está contaminado.

Cuando un manipulador traslada gérmenes desde un área contaminada a otra limpia, contaminando esta última, se habla de:

(a.) Contaminación cruzada.

b. Contaminación no intencionada.

c. Contaminación personal

Los alimentos crudos y los alimentos cocinados:

(a.) Deben almacenarse por separado.

b. Pueden almacenarse juntos siempre que estén refrigerados.

c. No se deben almacenar durante tiempos superiores a 24 horas

De las siguientes medidas señala aquellas que se consideran BÁSICAS para evitar la contaminación de los alimentos.

a. Cocinarlos a la temperatura adecuada.

b. Separar alimentos crudos de alimentos cocinados.

(c.) Ambas respuestas son correctas (ayb)

Olga M Ruiz

CONTAMINACION DE ALIMENTOS

POS-TEST

Si un alimento está contaminado:

a. Hará enfermar a todos los que lo consuman.

(b.) Podrá hacer que algunos individuos que lo consuman enfermen dependiendo de sus condiciones particulares.

c. No llegará a ser consumido, ya que a simple vista se podrá detectar que está contaminado.

Cuando un manipulador traslada gérmenes desde un área contaminada a otra limpia, contaminando esta última, se habla de:

(a.) Contaminación cruzada.

b. Contaminación no intencionada.

c. Contaminación personal

Los alimentos crudos y los alimentos cocinados:

(a) Deben almacenarse por separado.

b. Pueden almacenarse juntos siempre que estén refrigerados.

c. No se deben almacenar durante tiempos superiores a 24 horas

De las siguientes medidas señala aquellas que se consideran BÁSICAS para evitar la contaminación de los alimentos.

a. Cocinarlos a la temperatura adecuada.

b. Separar alimentos crudos de alimentos cocinados.

(c.) Ambas respuestas son correctas (ayb)

Olga M Ruiz

CONTAMINACION DE ALIMENTOS

PRE-TEST

Si un alimento está contaminado:

a. Hará enfermar a todos los que lo consuman.

b. Podrá hacer que algunos individuos que lo consuman enfermen dependiendo de sus condiciones particulares.

c. No llegará a ser consumido, ya que a simple vista se podrá detectar que está contaminado.

Cuando un manipulador traslada gérmenes desde un área contaminada a otra limpia, contaminando esta última, se habla de:

a. Contaminación cruzada.

b. Contaminación no intencionada.

c. Contaminación personal

Los alimentos crudos y los alimentos cocinados:

a. Deben almacenarse por separado.

b. Pueden almacenarse juntos siempre que estén refrigerados.

c. No se deben almacenar durante tiempos superiores a 24 horas

De las siguientes medidas señala aquellas que se consideran BÁSICAS para evitar la contaminación de los alimentos.

a. Cocinarlos a la temperatura adecuada.

b. Separar alimentos crudos de alimentos cocinados.

c. Ambas respuestas son correctas (ayb)

Mariana Herera R

CONTAMINACION DE ALIMENTOS

POS-TEST

Si un alimento está contaminado:

a. Hará enfermar a todos los que lo consuman.

b. Podrá hacer que algunos individuos que lo consuman enfermen dependiendo de sus condiciones particulares.

c. No llegará a ser consumido, ya que a simple vista se podrá detectar que está contaminado.

Cuando un manipulador traslada gérmenes desde un área contaminada a otra limpia, contaminando esta última, se habla de:

a. Contaminación cruzada.

b. Contaminación no intencionada.

c. Contaminación personal

Los alimentos crudos y los alimentos cocinados:

a. Deben almacenarse por separado.

b. Pueden almacenarse juntos siempre que estén refrigerados.

c. No se deben almacenar durante tiempos superiores a 24 horas

De las siguientes medidas señala aquellas que se consideran BÁSICAS para evitar la contaminación de los alimentos.

a. Cocinarlos a la temperatura adecuada.

b. Separar alimentos crudos de alimentos cocinados.

c. Ambas respuestas son correctas (ayb)

Mariana Herera R

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN	Código: FOR-PSS-296 Versión: 0 Fecha: Memo I2019036990 – 09/09/2019 Página: 1 de 1

FECHA : 3/12/2022	POBLACION OBJETO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS	SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO
TEMA: CONTAMINACION DE ALIMENTOS	No. PERSONAS CAPACITADAS: 5	TOTAL HORAS: 1
PROFESIONAL RESPONSABLE: SANDRA LLANOS	PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: NUTRICIONISTA	

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO		FIRMA
									F	M	
1	4	CC	51972615	LUZ	MERY	RUIZ	CASTILLO	53	X		
2	4	CC	51823311	MARIA	EDILSEN	SOTO	RODRIGUEZ	57	X		
3	4	CC	52280144	MARIANA		HERRERA	RODRIGUEZ	46	X		
4	4	CC	52066022	OLGA	MARINA	RUIZ	CASTILLO	51	X		
5	4	CC	1000236182	CHELSY	TATIANA	MUÑOZ	CELIS	22	X		
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

TP02692

"Tratamiento de datos personales. Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual, es un deber y un compromiso de los participantes de la SDIS, no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar, de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013"

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 7 de enero de 2023

HORA: 2 pm a 3 pm (1 hora)

LUGAR: COMEDOR ALTOS DEL POBLADO

TEMA: Estado de salud de los manipuladores de alimentos y salud ocupacional en la industria alimentaria.

ASISTENTES: OPERARIAS, COORDINADORA

ORDEN DEL DÍA:

1. Introducción
2. Objetivo General
3. Objetivos específicos
4. Desarrollo del tema.

DESARROLLO:

1. Introducción

Se reúne a las operarias del comedor Altos del poblado con el fin de socializar el tema Estado de salud de los manipuladores de alimentos y salud ocupacional en la industria alimentaria, sabiendo que las personas que trabajan en la industria de alimentos están expuestas a diferentes riesgos laborales, que además puede tener consecuencias para quienes consuman estos productos, de esta manera por medio de esta capacitación se estará en la capacidad de identificarlos y poder prevenirlos.

Objetivo General:

- Dar a conocer la problemática de los riesgos laborales en el lugar de trabajo, informando y orientando a las trabajadoras sobre las consecuencias que de ellos se derivan.

Objetivos específicos

- Dotar a las y trabajadoras de los conocimientos necesarios, para que la prevención sea desarrollada por ellos de forma continua y estable.

- Las manipuladoras de alimentos serán capaces de identificar los tipos de riesgos Laborales existentes y los posibles daños que de ellos se deriven

- Las manipuladoras de alimentos tendrán conocimiento de los riesgos específicos de la profesión que ejercen.

ESTADO DE SALUD DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS Y SALUD OCUPACIONAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

- **Características De La Actividad** Laboral

- Organización del trabajo

  El trabajo realizado responde a una programación establecida por las necesidades intrínsecas de la Industrias Alimentarias. En este caso por los requerimientos que los participantes requieren. La elaboración de menús depende de las cosechas y la temporada de los diferentes productos a elaborar y también teniendo en cuenta los requerimientos según el ciclo de vida de los participantes.

- La organización suele ser jerarquizada, por categorías profesionales, y a cargo de un mando intermedio que instruye a los operarios.

.

- La jornada de trabajo se realiza, normalmente, en horarios de día o a turnos.

- Contenidos de la actividad

- La actividad consiste en la realización de tareas que engloban todos los oficios de elaboración de productos alimenticios, desde la recepción de las materias primas, su manipulación, corte y despiece, preparación, envasado, el análisis y el control de la calidad, hasta el almacenamiento de los alimentos listos para sucomercialización.

Lugar de trabajo

Las distintas actividades de este grupo son muy variadas, y por tanto, sin embargo el lugar de trabajo en donde se realizan es en el servicio de alimentación del Comedor comunitario Altos del poblado. Las características técnicas de cada uno de ellos, vienen determinadas por las condiciones que exigen las autoridades sanitarias competentes.

Medios utilizados

Maquinaria y herramientas específicas de estos trabajos: hornos, cocinas, cuchillos, sierras de despiece. También se emplean elementos de transporte de cargas, como carretillas elevadoras o cintas transportadoras.

Estas tareas se realizan con aporte de materias primas tanto animales como vegetales y, en algunos casos, de aditivos alimenticios que estarán regulados por las autoridades sanitarias.

Igualmente se incluye la utilización de diferentes tipos de envases: cristal, aluminio, cartón, plásticos, papel, e incluso fibras naturales (tejidos de algodón, hojas de plantas, cajas de madera, cuerdas de esparto y cáñamo…)

Carga física

La posición de trabajo es normalmente de pie-sentado, aunque necesita desplazarse por las instalaciones para el desarrollo completo de sus actividades.

Se manejan cargas muy pesadas (sacos, bidones, cajas) desde el punto de almacén hasta el lugar donde van a ser definitivamente empleadas. Suele realizarse manualmente, aunque también se utilizan elementos transportadores, como carretillas y cintas transportadoras.

RIESGOS PROFESIONALES ESPECÍFICOS DE LA FAMILIA PROFESIONALINDUSTRIASALIMENTARIAS

1. Exposición a altas temperaturas (quemaduras)

En la cocina, el factor fundamental de riesgo es el calor, procedente de los alimentos contenidos en ollas, por ejemplo, del fuego de hornos, aceite caliente de las freidoras, vapor, entre otros. Son elementos que pueden generar quemaduras graves.

El riesgo de incendio también es considerable, por las cocinas de gas, horno y presencia de diversos productos inflamables.

2. Peligro de resbalones o deslices

Este es uno de los accidentes que ocurren con mayor frecuencia en la cocina. Se debe principalmente a la presencia de residuos de comida en el suelo, agua, aceite y jabón si se ha limpiado recientemente. Esto conlleva a consecuencias graves como esguinces y fracturas.

3. Cortes y punzadas

Este es uno de los principales riesgos laborales en la cocina, debido a que es imprescindible el empleo de herramientas cortantes y punzantes como: cuchillos, tijeras, pinzas, cortadoras, pica todo, abridores de latas, etc.

4. Riesgos biológicos

Son consecuencia de la constante manipulación de alimentos. Lo que puede generar daños a la piel como: dermatitis, infecciones, presencia de verrugas en las palmas de las manos, por efecto de los hongos, virus, bacterias, entre otros; presentes en residuos de los víveres: jugos, vegetales, carnes, mariscos, pescado y frutas.

5. Falta de ergonomía

La falta de ergonomía en las diversas actividades que realiza el personal de cocina puede conllevar a lesiones fuertes como:

El trastorno músculo esquelético. Está relacionado con dolencias en las manos, muñecas, hombros, brazos, cuello y espalda (lesiones crónicas en la columna). Como consecuencia de movimientos monótonos y composturas forzadas.

El manejo de carga pesada si se realiza con los músculos de la espalda y no de las piernas conllevará a fuertes dolencias de la misma. El saber manipular la carga y mantener los objetos próximos al cuerpo evitará este problema.

6. Riesgos psicosociales

Largas horas de trabajo, recarga del mismo, horario nocturno y extenso, conllevan al estrés laboral. Además, de cumplir órdenes a cada momento, son efectos

negativos para la salud del trabajador.

El exceso de presión con respecto al tiempo (entrega de pedidos), además de reclamos por parte del cliente, son los principales factores que conllevan a la inestabilidad emocional: ansiedad, problemas psicológicos y depresión.

7. Riesgos con el contacto eléctrico

En el área de la cocina hay múltiples aparatos eléctricos que se manipulan con las manos, con pies/ropa húmeda y si los mismos tienen cables deteriorados pueden ocasionar descargas eléctricas. Todos estos factores pueden generar accidentes graves y causar daños a la salud del empleado.

¿Cómo prevenir los riesgos laborales en el servicio de alimentación?

Un excelente plan de prevención es la base para prevenir los accidentes laborales; juntar a esto, la inspección exhaustiva de equipos o máquinas, garantizará la seguridad en el área.

Por consiguiente, se hará referencia a una serie de medidas preventivas a tomar en cuenta para evitar accidentes y daños a la salud del trabajador.

1. Prevención ante quemaduras

Para la manipulación de sartenes y cualquier utensilio caliente se deben utilizar guantes antitérmicos especiales. Una de las principales precauciones ante este riesgo es el tener especial cuidado de escurrir los alimentos que contengan cierta cantidad de agua, antes de introducir al aceite caliente.

Se deben ubicar correctamente los mangos de las ollas y otros recipientes para evitar tropezar con ellos y causar derrames que puedan generar quemaduras.

2. Protección ante resbalones o caídas

Cuando se esté realizando la limpieza del piso, es importante colocar un aviso de precaución para evitar accidentes.

Si el suelo se encuentra deteriorado. El mantenimiento inmediato es la mejor opción.

Al generarse un derrame sea de restos de comida o de aceite, es necesario limpiar rápidamente y de esta manera se evitan las caídas.

3. Evitar cortes o punzadas

Los cuchillos y herramientas afiladas deben estar cuidadosamente guardados de manera correcta en estantes destinados para ellos y dentro de las fundas correspondientes.

Al utilizar el cuchillo (realizar cortes), el filo del mismo no debe ir en dirección hacia el cuerpo.

Es importante utilizar guantes especiales en la mano contraria a la que está realizando el corte.

Se deben desconectar los equipos o máquinas para cortar o picar, en el momento de realizar su limpieza.

En caso de rompimiento de platos, vasos u otros utensilios de vidrios, lo más recomendable es levantarlos con la escoba y pala en lugar de emplear las manos.

4. Prevenir riesgos biológicos

El aseo personal debe ser extremo, lavarse las manos constantemente y tomar una ducha antes de empezar la jornada, impedirá la generación de contaminantes biológicos.

Si se experimenta una cortada, es necesario lavar con alcohol/desinfectante y utilizar curas asépticas para evitar cualquier contaminación en los alimentos.

5. Implementar ergonomía

Si la carga es muy pesada es necesario utilizar carritos transportadores y tratar en lo posible de empujarlo en lugar de halarlo, para evitar dolencias en la espalda. Asimismo, es indispensable utilizar faja lumbar para fortalecer la misma.

Evitar tener el almacenaje en el piso (de uso diario). El mismo debe estar ubicado a la altura del pecho para mayor comodidad.

6. Medidas preventivas contra el estrés

Es relevante establecer planes de trabajo para fortalecer el trabajo en equipo y agilizar el trabajo. De esta manera se reducen las cargas laborales.

Establecer horas de descanso. Realizar pausas activas y recreativas en un lugar adecuado.

Implantar reuniones para resolver conflictos y mejorar la comunicación entre compañeros.

LOGROS: Concientización por parte del personal manipulador de alimentos mencionando el compromiso de colocar en practica las recomendaciones nutricionales impartidas por el profesional de nutrición para contribuir al buen desarrollo y crecimiento de los mismos.

DIFICULTADES: Ninguna

ALTERNATIVAS DE SOLUCION: Realizar talleres prácticos que fortalezcan el manejo de cargas teniendo en cuenta las actividades del día a día.

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Se comprometen las operarias del servicio a poner en práctica los conocimientos aprendidos	Operarias	Todo el contrato
Realizar seguimiento y acompañamiento en el comedor realizando la parte práctica.	Nutricionista	Todo el contrato

CONVOCATORIA. Se informa con días de anticipación a las operarias del servicio.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
SANDRA LLANOS	NUTRICIONISTA	COMEDOR	

Sandra Llanos Pérez
MND. 02692
Nutricionista Dietista
Universidad del Atlántico

Anexos:

Link de material de estudio y pre test y post test

https://www.youtube.com/watch?v=oUJgoOs7E_w&feature=youtu.be

https://www.youtube.com/watch?v=gqYGRXaE8AA&feature=youtu.be

https://www.youtube.com/watch?v=w-EnD1NFzc4&feature=youtu.be

Registro fotografico





VIGILANCIA DE LA SALUD EN LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

FICHA DIVULGATIVA FD-48

Normativa legal y definiciones

La experiencia acumulada y el nuevo enfoque contemplado en Directivas Comunitarias pusieron de manifiesto la necesidad de renovar y actualizar la normativa vigente en materia de formación y de la vigilancia de salud laboral de los **manipuladores de alimentos** (MMAA). Así, el Real Decreto 202/2000 viene a sustituir al Reglamento de Manipuladores de Alimentos, aprobado mediante el Real Decreto 2505/1983.

El **Real Decreto 202/2000**, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos diferencia entre **dos tipos de manipuladores de alimentos**

Manipuladores de alimentos

Las personas que por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio de productos alimenticios al consumidor.

Manipuladores de alimentos de mayor riesgo

Son aquellos cuyas prácticas de manipulación pueden ser determinantes en relación con la seguridad y salubridad de los alimentos. Dentro de esta categoría se consideran los dedicados a las siguientes actividades:

a) Elaboración y manipulación de comidas preparadas para venta, suministro y servicio directo al consumidor o a colectividades.

b) Aquellas otras que puedan calificarse como de mayor riesgo por la autoridad sanitaria competente, según datos epidemiológicos, científicos o técnicos.

La autoridad sanitaria competente son los órganos de las Comunidades Autónomas y de las Administraciones Locales en el ámbito de sus competencias. Esta autoridad tendrá en cuenta los resultados del plan de análisis de peligros y puntos de control crítico, así como, en su caso, de las guías de prácticas correctas de higiene (GPCH) de los establecimientos del sector alimentario.

Este Real Decreto establece la obligación de los **empresarios del sector alimentario** de formar a los manipuladores de alimentos en cuestiones de higiene y, **a su vez, reserva a las autoridades competentes** la potestad de formar en higiene alimentaria a determinados grupos de manipuladores de alimentos. Además también se reafirma en la escasa utilidad de los exámenes médicos preventivos como medio para prevenir enfermedades de transmisión alimentaria.

El Real Decreto 202/2000 insiste en la importancia de la **formación continuada** de los manipuladores de alimentos. Los programas de formación se deberán desarrollar e impartir por la propia empresa o por una empresa o entidad autorizada por la autoridad sanitaria competente cuando ésta lo estime oportuno.

Los programas formativos impartidos garantizarán el nivel de conocimiento necesario para posibilitar unas prácticas correctas de higiene y de manipulación de alimentos. Estos programas tendrán carácter **permanente o periódico**, dependiendo del tipo de formación impartida.

Las entidades autorizadas o las autoridades sanitarias acreditarán el aprovechamiento de la formación recibida durante los cursos de formación mediante la expedición de **certificados de formación** a aquellos MMAA cuyas empresas no puedan asumir dicha formación.

En el caso de **MMAA de mayor riesgo**, las autoridades sanitarias competentes podrán exigir que la formación específica de éstos sea acreditada mediante un **carné de manipulador**, expedido en las condiciones que dichas autoridades establezcan y que será válido en todo el territorio nacional.









La adecuada manipulación de los alimentos, desde que se producen hasta que se consumen, incide directamente sobre la salud de la población

Requisitos de los trabajadores que manipulan alimentos

1.- Los MMAA deberán:

a) Recibir formación continuada en higiene alimentaria.

b) Cumplir las normas de higiene en cuanto a actitudes, hábitos y comportamiento.

c) Conocer y cumplir las instrucciones de trabajo establecidas por la empresa para garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos.

d) Mantener un grado elevado de aseo personal, llevar una vestimenta limpia y de uso exclusivo y usar, cuando proceda, cubrecabeza y calzado adecuado.

e) Cubrirse los cortes y las heridas con vendajes impermeables apropiados.

f) Lavarse las manos con agua caliente y jabón o desinfectante adecuado, tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse al puesto, después de una ausencia o de haber realizado actividades ajenas a su cometido específico.

2- Los MMAA durante su actividad laboral no podrán:

a) Fumar, masticar goma de mascar, comer en el puesto de trabajo, estornudar o toser sobre los alimentos ni realizar cualquier otra actividad que pueda contaminar los alimentos.

b) Llevar puestos efectos personales que puedan entrar en contacto directo con los alimentos.

3.- Cualquier trabajador que padezca una enfermedad de transmisión alimentaria o que esté afectado, entre otras patologías, de infecciones cutáneas o diarrea, que puedan causar la contaminación directa o indirecta de los alimentos con microorganismos patógenos, deberá informar sobre la enfermedad o sus síntomas al responsable del establecimiento, con la finalidad de valorar conjuntamente la necesidad de someterse a examen médico y, en caso necesario, su exclusión temporal de la manipulación de productos alimenticios.

Exámenes médicos



En situaciones de carácter extraordinario y sin perjuicio de lo dispuesto en el Real Decreto 202/2000 y en las disposiciones comunitarias de aplicación, las autoridades sanitarias competentes podrán exigir la realización de cuantos exámenes médicos y pruebas analíticas consideren oportunas para proteger la salud de los consumidores.

El grupo de trabajo de Food Industry Medical Officers estableció estándares de estado de salud en manipuladores de alimentos, que pueden servir como criterios para la selección de exploraciones en el exámen médico periódico de este colectivo de trabajadores y las causas de exclusión del puesto de trabajo. Incluye examen médico con anamnesis y exploración física:

- del tracto respiratorio y del área otorrinolaringológica
- dientes
- ojos
- piel
- aparato digestivo e
- inspección para determinar la existencia o no de determinadas enfermedades infecciosas

Como causas de exclusión, definitiva o temporal, se consideran:

- Otitis media aguda o crónica supurativa o infección ótica recurrente y otitis externa
- Sepsis dental y gingivitis purulenta
- Infecciones oculares o palpebrales
- Dermopatías diseminadas
- Fiebre tifoidea, paratifoidea, hepatitis A
- Afecciones gastrointestinales como procesos diarreicos infecciosos, enfermedad de Chron, colitis ulcerosa u otras diarreas no infecciosas en fase aguda, presencia de ileostomía o colostomía – en función del grado de control de la higiene personal alcanzado - y, por último, existencia de infecciones estreptocócicas o estafilocócicas.

Dado que muchas de las infecciones citadas se deben a gérmenes presentes en la flora normal de piel y mucosas, y que las técnicas de detección de laboratorio para virus tienen baja sensibilidad, se considera que con el reconocimiento médico periódico sólo puede determinarse si se ha detectado o no enfermedad, y que el dictamen médico debe limitarse a certificar que, de acuerdo con el conocimiento del profesional, hay o no impedimento médico para que el trabajador examinado sea apto para la manipulación de alimentos, siempre que se utilicen las medidas de prevención adecuadas.

Medidas preventivas

1.-Formación continuada obligatoria

En la Región de Murcia está regulada por el Decreto num.66/2001 de la Consejería de Sanidad, de 14 de septiembre.

En el artículo 6 de este decreto se consideran manipuladores de mayor riesgo los dedicados a las siguientes actividades:

a) Elaboración y preparación de comidas preparadas para venta, suministro y servicio directo al consumidor o a colectividades
b) Elaboración y manipulación de productos de pastelería en cuya composición figuren cremas y/o natas
c) Industrias lácteas dedicadas a la elaboración y manipulación de queso fresco
d) Establecimientos que elaboran preparados de carne y productos cárnicos
e) Aquellas otras actividades que, mediante Orden de la Consejería de Sanidad y Consumo, puedan calificarse como de mayor riesgo, según datos epidemiológicos, científicos o técnicos

2.- Transporte y almacenaje de alimentos adecuados

a) Para su transporte se deben utilizar vehículos adecuados para mantener la temperatura necesaria para cada alimento
b) Nunca almacenar alimentos directamente sobre el suelo. Almacenarlos siempre en locales aislados del exterior con protección adecuada contra insectos y roedores
c) Mantenerlos en condiciones de refrigeración o congelación, según el caso, todos los alimentos perecederos o semiperecederos, etc

3.-Medidas Higiénicas:

- De los trabajadores Entre ellas destacan:

a) Los MMAA deben extremar la higiene personal incidiendo en uñas limpias y cortas y manos perfectamente limpias. Esta es la medida higiénica más importante para prevenir posibles contaminaciones de los alimentos



b) Usar ropa (vestido y calzado) exclusivo de trabajo perfectamente limpio que no favorezca el acumulo de suciedad
c) El pelo debe recogerse y protegerse con un gorro
d) Se debe evitar toser o estornudar sobre los alimentos
e) Si se producen heridas en las manos se deben de proteger con apósitos o vendajes impermeable

- De los alimentos e instalaciones. Entre ellas cabe destacar:

a) Mantener un correcto estado de limpieza de instalaciones y utensilios
b) La preparación de alimentos debe hacerse con la menor antelación posible a su consumo, disminuyendo así el tiempo de exposición a posibles contaminantes
c) Se debe tener especial cuidado con las mahonesas, y cualquier salsa elaborada con ovoproductos, para lo cual habrá que atenerse a lo dispuesto en la Orden del 15 de abril de 1991 de la Consejería de Sanidad.
d) No recongelar alimentos ya descongelados ni recalentarlos más de una vez





SALUD DE LOS TRABAJADORES





Pulsa Esc para salir del modo de pantalla completa

Programa Salud Ocupacional

SALUD:
Es el estado de completo bienestar físico, mental y social.

OCUPACION:
Trabajo, oficio o actividad en que uno emplea el tiempo

Salud Ocupacional

La **promoción y mantenimiento** del más alto grado de **bienestar físico, mental y social** de **todas las ocupaciones** a través de la **prevención y control de los factores de riesgos** y de la **adaptación del trabajo al hombre.**

Programa Salud Ocupacional

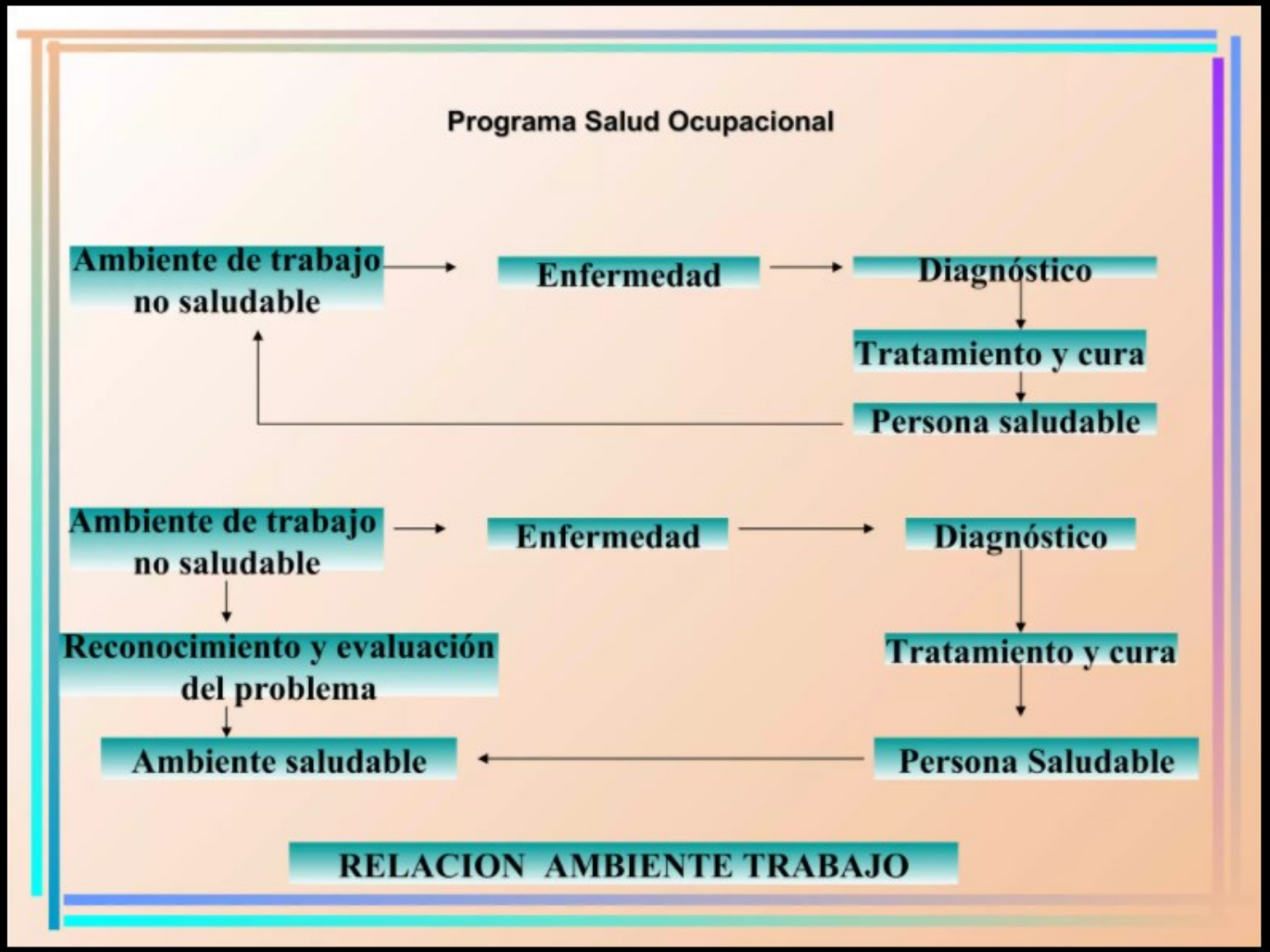
Objetivo de la Salud Ocupacional

Es conseguir que los **trabajadores** se vean **libres de cualquier daño a su salud ocasionado por las condiciones en que desarrollan** sus actividades y por los equipos, herramientas, maquinarias y sustancias que manipulan en **su trabajo**. De igual forma, intenta **garantizarle un ambiente agradable y libre de incomodidades.**

Programa Salud Ocupacional

Salud Ocupacional

- **Higiene Ocupacional**
  (Diagnóstico y Control de riesgos laborales)
- **Seguridad Industrial**
  (Prevención de Accidentes)
- **Medicina del Trabajo**
  (Control de la Salud del Trabajador)


Programa Salud Ocupacional
Ambiente de trabajo no saludable
Enfermedad
Diagnóstico
Tratamiento y cura
Persona saludable
Ambiente de trabajo no saludable
Enfermedad
Diagnóstico
Reconocimiento y evaluación del problema
Tratamiento y cura
Ambiente saludable
Persona Saludable
RELACION AMBIENTE TRABAJO

HIGIENE OCUPACIONAL

La ciencia y el arte dedicado a la **anticipación, reconocimiento, evaluación y control** de aquellos factores ambientales o *estreses* que **surgen en o del lugar de trabajo**, que pueden causar enfermedad, deterioro de la salud y bienestar o incomodidad e ineficiencia marcada entre **los trabajadores y los miembros de la comunidad**.

Programa Salud Ocupacional

Clasificación de riesgos

- *Químicos*
- *Físicos*
- *Biológicos*
- *Sobrecarga física o muscular (Ergonomía)*
- *Sobrecarga mental o psicológica (Psicología Laboral)*
- *Factores de inseguridad (Riesgos Mecánicos)*
- *Saneamiento básico*

Riesgos Químicos

El material particulado y las sustancias presentes en el ambiente y que pueden afectar la salud de los trabajadores.

Según el estado físico pueden ser:

A) Aerosoles o particulados: polvos, fibras, neblinas, humos metálicos, etc

B) Moleculares: gases y vapores

Según la acción fisiológica pueden ser:

Corrosivos, asfixiantes, narcóticos, sistémicos, etc.

Según rutas de entradas:

Respiratoria, Dérmica, Digestiva y Parenteral

Programa Salud Ocupacional

Riesgos físicos

Son aquellos que pueden afectar la salud de los trabajadores gracias a la energía física que poseen.

Los mas conocidos son:

- **El ruido**
- **Las vibraciones**
- **El calor y el frío**
- **La iluminación inadecuada**
- **Radiaciones ionizantes y no ionizantes**

Programa Salud Ocupacional

Riesgos Biológicos

Son aquellos provenientes de organismos vivos y que no han sido procesados por el hombre y los organismos vivos per se

Los mas conocidos son:

- **virus**
- **bacterias**
- **parásitos**
- **hongos, etc**

Programa Salud Ocupacional

Riesgos relacionados a la Seguridad Industrial

Instalaciones	• Caídas a nivel y de altura • Incendios o explosiones • Electrocución • Accidentes de transporte
Maquinarias	•Atrapamiento por maquinaria en movimiento • Falla de la maquinaria • Golpes contra objetos o por objetos que caen
Herramientas	•Herramientas manuales •Diseños de las herramientas •Golpes por objetos-herramientas que se caen

Programa Salud Ocupacional

FACTORES QUE DETERMINAN UNA ENFERMEDAD PROFESIONAL

LA CONCENTRACIÓN
DEL AGENTE CONTAMINANTE
EN EL AMBIENTE DE TRABAJO

EL TIEMPO DE EXPOSICIÓN

LAS CARACTERÍSTICAS PERSONALES
DE CADA INDIVIDUO

LA RELATIVIDAD DE LA SALUD

LA PRESENCIA DE VARIOS AGENTES
CONTAMINANTES AL MISMO TIEMPO

Pulsa Esc para salir del modo de pantalla completa

Programa Salud Ocupacional

PLAGUICIDAS

BACTERIA

SOLVENTES

ACCIDENTES

RUIDO

SIDA

STRESS LABORAL

VENTILACIÓN



ACCIDENTES

POLVO

POLVO

PLOMO

HUMEDAD

RADIACION

MALA ILUMINACIÓN

STRESS TÉRMICO

Programa Salud Ocupacional

Importancia de la Salud Ocupacional

El lugar de trabajo es un sitio clave para desarrollar estrategias de promoción de la salud.

SALUD

TRABAJO

Importancia de la Salud Ocupacional

¿ Por que promover la salud en los centros de trabajo?

- Por la relación estrecha entre la salud de los trabajadores con: la productividad, la motivación laboral, la satisfacción en el trabajo y la calidad de vida en general (*invertir en salud como algo moralmente necesario, pero además, económicamente rentable*).
- El lugar de trabajo es el sitio clave para desarrollar estrategias de promoción de la salud porque es el lugar donde pasamos gran parte del día, juntos a personas de diferentes procedencias, etnia, sexo, formación.
- La salud en el trabajo y sus ambientes saludables son uno de los bienes más preciados de personas, comunidades y países.

Importancia de la Salud Ocupacional

¿ Por que promover la salud en los centros de trabajo?

- Dentro del lugar de trabajo se tiene la posibilidad de conocer los riesgos para la salud, mientras en otros lugares de vida es más difícil. El conocer los riesgos nos permite de prevenirlos.
- Importancia de la ***vigilancia***. Las tecnologías cambian en manera muy veloz y rápida, a veces radical: así, la etiología, las causas, se hacen menos evidentes. La realidad laborable esta en constante cambio. Se tiene que hacer una nueva evaluación de los riesgos.
- Importancia de una ***metodología***: evaluación de necesidades (diagnostico basal, vigilancia), ordenar las necesidades, elaboración plan de acción, ejecutar el plan, evaluación del plan, revisar y actualizar el programa.

La naturaleza cambiante del trabajo y su impacto sobre la salud

Nuevas tecnologías

Desarrollo económico

Nuevos riesgos en la salud del trabajador → Estrés ocupacional; Problemas osteomusculares; Exposición a agentes y prácticas dañinas; Deterioro ambiental

Pérdida del trabajo

Aumento del sector informal → Inseguridad personal al trabajar en la calle y el hogar

Incremento de pequeñas y medianas empresas

Ambiente de trabajo saludables → **Estrategias eficaces de Promoción de la Salud En el lugar de trabajo**

Importancia de la Salud Ocupacional

¿ Por que promover la salud en los centros de trabajo?

- Importancia de una ***continua actualización y preparación*** por parte del medico especialista en Salud Ocupacional.
- Además, importancia de una ***atención*** por parte de cualquier medico en el pedir a su paciente informaciones alrededor de su historia laborable como parte integrante de una visita, junto a las otras usuales informaciones que cada medico pide (historia clínica, historia fisiológica, historia familiar).

Importancia de la Salud Ocupacional

¿ Por que promover la salud en los centros de trabajo?

- Relación hombre y ambiente de trabajo.

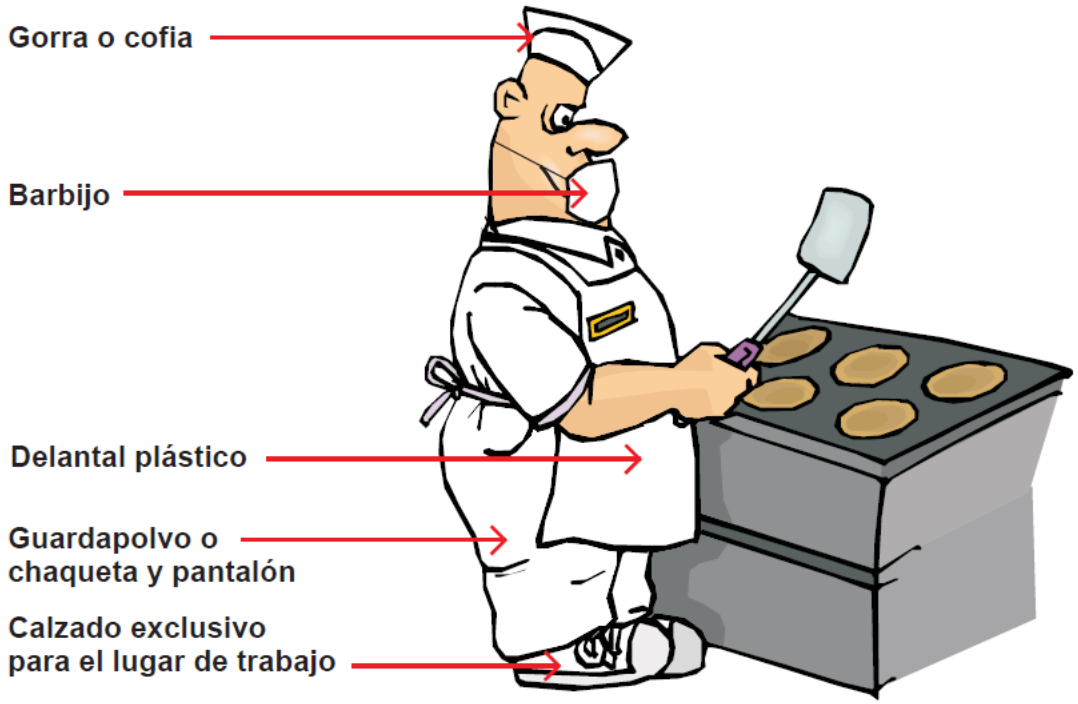
No sirve curar un trabajador si después regresa en el lugar de trabajo y el riesgo esta todavía presente.

Si tiene que modificar el lugar, no el trabajador.

Si tiene que adaptar el lugar de trabajo al trabajador, haciendo acciones a la fuente, no obrando sobre el trabajador.

Solo si esto no es posible o cuando después esto el riesgo permanece, se puede obrar por ej. a través de los medios de protección individual.

Condiciones del personal que manipula alimentos



Experiencia	Requisitos y Soportes
Experiencia mínima de un (1) año en preparación, servido y distribución de alimentos. Con disponibilidad para dedicar personal y presencialmente el 100% de tiempo durante la prestación del servicio	Hoja de vida. Fotocopia del documento de identidad. Certificaciones de experiencia laboral que contengan como mínimo: Nombre o razón social de la entidad o empresa, período de vinculación (fecha de ingreso y egreso) actividades o funciones desempeñadas. Certificado Médico: El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos, la cual debe ser expedida por médico que cuente con número de registro profesional. El certificado tendrá una vigencia inferior a un (1) año.

Certificado médico: El personal manipulador de alimentos debe contar con certificación médica en la cual conste la aptitud o no para manipular alimentos; esta certificación debe ser expedida por un médico que cuente con número de registro profesional. El certificado tendrá una vigencia no superior a (1) año.

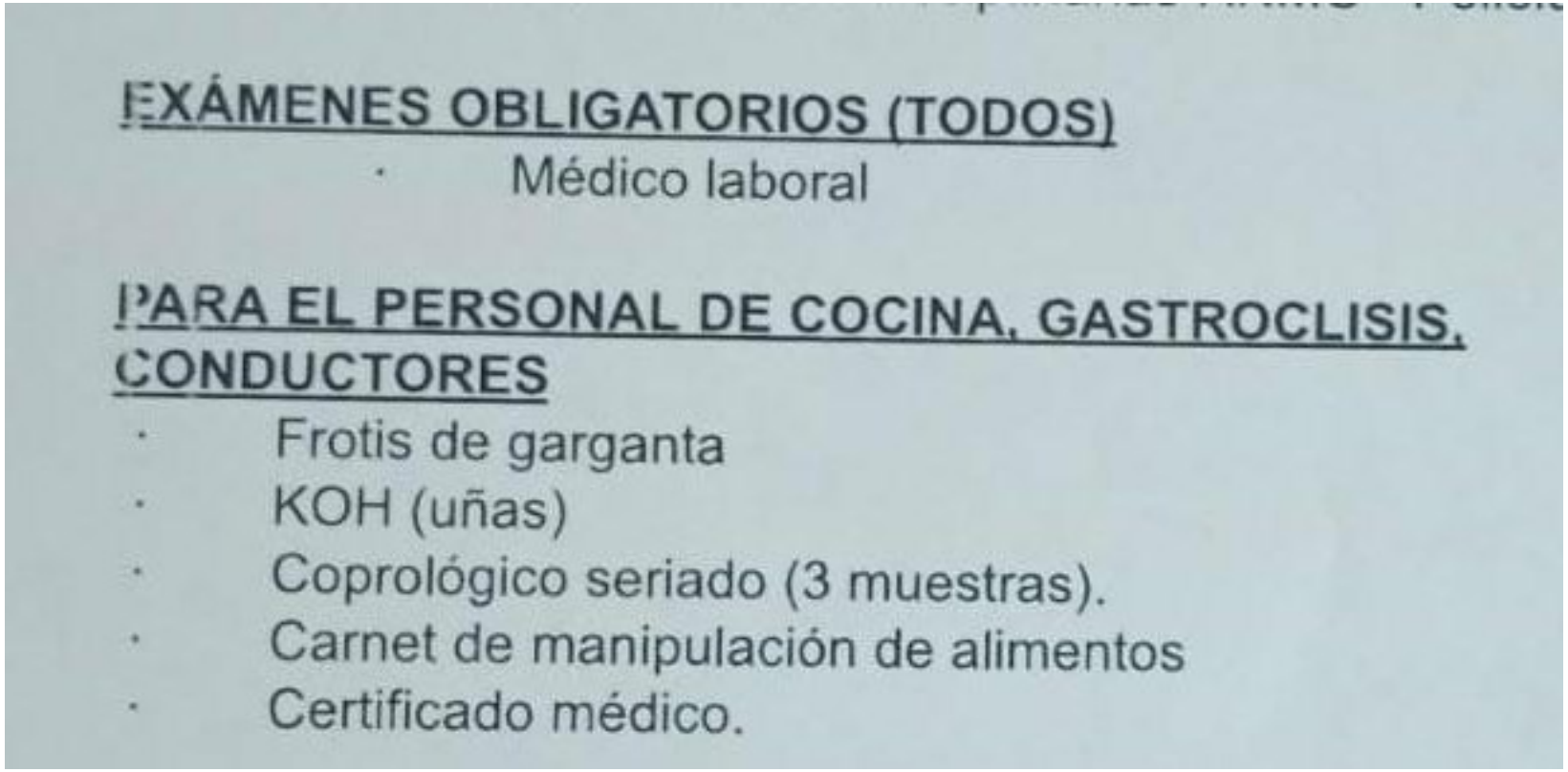
El ASOCIADO debe enviar al personal manipulador a efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una enfermedad infecciosa que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse, por el estado de salud del personal manipulador. El ASOCIADO debe monitorear el estado de salud del personal manipulador.

En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos.

---

[22] Ministerio de Salud y Protección Social (2013). Resolución N° 2674 de 2013. Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
https://www.icbf.gov.co/cargues/avance/docs/resolucion_minsaludps_2674_2013.htm

Documentación requerida para la manipulación de alimentos:



EXÁMENES OBLIGATORIOS (TODOS)

- Médico laboral

PARA EL PERSONAL DE COCINA, GASTROCLISIS, CONDUCTORES

- Frotis de garganta
- KOH (uñas)
- Coprológico seriado (3 muestras).
- Carnet de manipulación de alimentos
- Certificado médico.

1) ESTADO DE SALUD DEL PERSONAL

- El personal debe contar con buen estado de salud, no se permite con enfermedades infecciosas.



- Certificación medica de aptitud para manipular alimentos.

- Reconocimiento periódico (1 vez al año) o cada vez que sea necesario por razones clínicas o epidemiológicas.



1) ESTADO DE SALUD DEL PERSONAL

- Realizar exámenes y registrar acciones correctivas y preventivas del estado de salud.
- Después de ausencia siempre certificado de aptitud.
- La empresa debe garantizar el seguimiento a los tratamientos médicos.
- Es nuestra responsabilidad comunicarnos con nuestro Jefe/supervisor, cuando presentemos una enfermedad susceptible de transmitirse.

3) PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

Normas de higiene durante la manipulación de alimentos



No hablar, toser o estornudar sobre los alimentos

Informar de cualquier enfermedad





Cubrir y proteger las heridas

Utilizar cubrecabezas efectivo





Evitar joyas y objetos personales

Utilizar ropa de trabajo exclusiva y limpia





No fumar en el lugar de trabajo

Todo manipulador de alimentos ha de recibir información y formación sobre las necesidades higiénicas básicas de su trabajo.

3) PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN



3) PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN



UNIFORMES













3) PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN













3) PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

LAVADO DE MANOS

Lavarse las manos con agua y jabón es la intervención de salud más simple y más económica que salva vidas.

Previene de:

- ❑ Enfermedad Diarreica Aguda
- ❑ Neumonía
- ❑ Enfermedades de la piel
- ❑ Enfermedades de los ojos
- ❑ Parasitismo intestinal



Recomendaciones de la OMS (Organización Mundial de la Salud) para:

LAVAR CORRECTAMENTE LAS MANOS

www.consejosdelimpieza.com

0



Humedezca sus manos con abundante agua.

1



Enjabone sus manos con el grifo cerrado

2



Comenzar frotando las palmas de las manos

3



Intercale los dedos y frote por la palma y el anverso de la mano

4



Continúe con los dedos intercalados y limpie los espacios entre si.

5



Con las manos de frente agárrse los dedos y mueva de lado a lado.

6



Tome el dedo “gordito” como en la figura para limpiar la zona del agarre de la mano.

7



Limpie las yemas de los dedos, frotando contra la palma de la mano

8



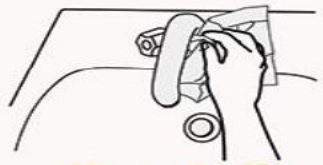
Enjuague sus manos con abundante agua (8 seg. aprox.)

9



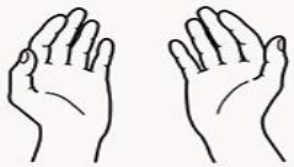
Seque las manos con una toalla desechable o con aire caliente.

10



Cierre el grifo con una toalla desechable

11



Ya está!

POSTURAS ADECUADAS

Para levantar las cargas:

- Afirme los pies
- Doble las rodillas
- Afirme los músculos del abdomen
- Levante con las piernas y haciendo la fuerza con ellas.
- Mantenga la carga cerca
- Mantenga la espalda derecha.







PREGUNTAS??


Gracias

4.0

ESTADO DE SALUD Y SALUD OCUPACIONAL

PRETEST

¿Cuál es el concepto de salud ?

Cuidarme en todo Sentido
Comer bien Evevitar Enfermarse

¿Cuál es el concepto de ocupacion?

Laboral: Cuando uno hace una labor remunerada
Personal: Cuando uno hace una tarea personal

¿En sus palabras defina salud ocupacional?

Hacer pausas activas. Trabajar con responsabilidad

¿mencione tres tipos de riesgo que pueda presentarse en su labor diaria ?

Stress
Accidente Fisico
Intoxicacion

ESTADO DE SALUD Y SALUD OCUPACIONAL

POSTEST

¿Cuál es el concepto de salud ?

Estado de Salud Fisica, mental y Social complementamente en buen estado

¿Cuál es el concepto de ocupacion?

Actividad en que uno emplea su tiempo

¿En sus palabras defina salud ocupacional?

Mantenimiento del brenestar Fisico mental y social de todas las ocupaciones con el Fin de prevenir enfermedades laborales

¿mencione tres tipos de riesgo que pueda presentarse en su labor diaria ?

Fisico
Quimico
Biologico

Mariana Herrera

4.0

ESTADO DE SALUD Y SALUD OCUPACIONAL

PRETEST

¿Cuál es el concepto de salud ?

Estar en buenas condiciones física mental por medio del ejercicio meditación y comer sano

¿Cuál es el concepto de ocupacion?

Hacer un oficio o tarea

¿En sus palabras defina salud ocupacional?

Estar ocupado en algo que de tranquilidad y paz

¿mencione tres tipos de riesgo que pueda presentarse en su labor diaria ?

Golpe por objetos
lesión en espalda por una mala carga
Lesion mala higiene postural

ESTADO DE SALUD Y SALUD OCUPACIONAL

POSTEST

¿Cuál es el concepto de salud ?

Estado completo de bienestar

¿Cuál es el concepto de ocupacion?

trabajo que uno emplea el tiempo

¿En sus palabras defina salud ocupacional?

Mantenimiento del bienestar físico mental y social de todas las ocupaciones previniendo y control de los factores de riesgo

¿mencione tres tipos de riesgo que pueda presentarse en su labor diaria ?

Químico
Físico
Biológico

Chelsy Muñoz

4.0

ESTADO DE SALUD Y SALUD OCUPACIONAL

PRETEST

¿Cuál es el concepto de salud ?

Estar bien fisicamente mentalmente y emocionalmente.

¿Cuál es el concepto de ocupacion?

Tarea en el trabajo

¿En sus palabras defina salud ocupacional?

Tener cuidado en el trabajo Tomar medida de riesgo para no quemarse

¿mencione tres tipos de riesgo que pueda presentarse en su labor diaria ?

Mantener cuidado para no caerse. Quemarse con una olla bajo nivel auditivo por extractor

ESTADO DE SALUD Y SALUD OCUPACIONAL

POSTEST

¿Cuál es el concepto de salud ?

Es el estado completo de bienestar, mental y social

¿Cuál es el concepto de ocupacion?

Trabajo oficio o actividad que uno emplea el tiempo

¿En sus palabras defina salud ocupacional?

Promocion y mantenimiento del mas alto grado de bienestar Fisico mental y social.

¿mencione tres tipos de riesgo que pueda presentarse en su labor diaria ?

Biologico Quimico Sobrecarga psicologica

Edilsen Soto

10
X

ESTADO DE SALUD Y SALUD OCUPACIONAL

PRETEST

¿Cuál es el concepto de salud ?

Es un derecho fundamental que tenemos los colombianos estar bien fisicamente

¿Cuál es el concepto de ocupacion?

tener una labor que hacer

¿En sus palabras defina salud ocupacional?

Derecho que tenemos los empleados de cuidar nuestra salud dentro del lugar de trabajo

¿mencione tres tipos de riesgo que pueda presentarse en su labor diaria ?

Cortadas en dedo
Caida por piso mojado
Quemadura en piel

ESTADO DE SALUD Y SALUD OCUPACIONAL

POSTEST

¿Cuál es el concepto de salud ?

Estado completo de bienestar fisico mental y social

¿Cuál es el concepto de ocupacion?

Tarea en que uno emplea el tiempo

¿En sus palabras defina salud ocupacional?

Evita que los trabajadores sufran daños a su salud por manipulacion en el trabajo

¿mencione tres tipos de riesgo que pueda presentarse en su labor diaria ?

Fisico, biologico, Quimico.

Luz Mery Ruiz Castillo

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN	Código: FOR-PSS-296 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 1

FECHA : 7 ENERO 2023	**POBLACION OBJETO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS**	**SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO**
TEMA: SALUD OCUPACIONAL Y ESTADO DE SALUD DE LOS MP.	**No. PERSONAS CAPACITADAS: 5**	**TOTAL HORAS: 1**
PROFESIONAL RESPONSABLE:	**PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: NUTRICIONISTA**	

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO		FIRMA
									F	M	
1	4	CC	51972615	LUZ	MERY	RUIZ	CASTILLO	53	X		Luz Mery Ruiz
2	4	CC	51823311	MARIA	EDILSEN	SOTO	RODRIGUEZ	57	X		Maria Edilsen
3	4	CC	52280144	MARIANA		HERRERA	RODRIGUEZ	46	X		Mariana Herrera
4	4	CC	52066022	OLGA	MARINA	RUIZ	CASTILLO	51	X		Olga M Ruiz
6	4	CC	1000236182	ChELSY	TATIANA	MUÑOZ	CELIS	22	X		Chelsy M.
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

Sandra Llanos Pérez
MND. 02692
Nutricionista Dietista
Universidad del Atlántico

"Tratamiento de datos personales. Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual, es un deber y un compromiso de los participantes de la SDIS, no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar, de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013"

Fundación UD Local 16/01/2023

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 4 de febrero de 2023

HORA: 2 pm a 3 pm

LUGAR: COMEDOR ALTOS DEL POBLADO

TEMA: PRACTICA DE LA HIGIENE PERSONAL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ASISTENTES: OPERARIAS, COORDINADORA, NUTRICIONISTA

ORDEN DEL DÍA:

1. **Saludo.**
2. **Oración del día.**
3. **Socialización del tema:**

PRACTICAS DE HIGIENE PERSONAL :

- CUERPO
- CABELLO
- MANOS
- UÑAS
- OIDO, NARIZ Y BOCA
- UNIFORME
- CALZADO
- GUANTES
- JOYAS , PERFUME, LOCION DE AFEITAR

4. Despedida

DESARROLLO:

El profesional Nutricionista Dietista Sandra Llanos del comedor Altos del poblado inicia dando a conocer la introducción del tema práctica de la higiene personal del manipulador de alimentos:

METODOLOGIA:

Se realiza la presentación de diapositivas y socialización del tema por medio de un espacio participativo y de reflexión, donde se utiliza un video relacionado con el tema:

Se procede a resolver el pretest acerca del tema. Se destaca que tenían muy claro las normas básicas de higiene personal ya que resolvieron las preguntas de opción múltiple satisfactoriamente.

Se enfatiza sobre la prevención de la contaminación de los alimentos ya que es fundamental en la higiene el manipulador. Es esencial practicar este buen hábito. Por eso, es necesario ducharse antes de ir a trabajar con razón si en el lugar de trabajo no existen facilidades para hacerlo.

Aspectos normativos referidos al manejo de los alimentos y al manipulador

Buenos hábitos para el manejo higiénico de los alimentos, deberían ser aplicados antes que todo como una actitud responsable y como el medio más seguro de evitar que nos enfermemos nosotros, nuestras familias o nuestros clientes.

No obstante, las autoridades en todo lugar, tienen reglamentos sanitarios que hacen obligatorio la observación de normas referidas al manejo higiénico de los alimentos: para el caso de los establecimientos que producen, elaboran o distribuyen alimentos, estas normas se refieren al cumplimiento de lo que se conoce como las Buenas Prácticas de Manufactura, que deben ser entendidas como medidas preventivas de aplicación simple y habitual.

Para el caso de los manipuladores, estas normas establecen requisitos para ejercer el oficio de manipulador de alimentos, entre otros, la necesidad de realizar un curso de capacitación en el manejo higiénico de alimentos.

El asimilar y poner en práctica los conocimientos para la prevención de las enfermedades causadas por el mal manejo de los alimentos en todas las etapas de la elaboración, ayudará a usted amigo manipulador no sólo a evitar esas enfermedades a usted mismo, a su familia o a sus clientes, sino que también le evita el tener que tirar alimentos por alteración o putrefacción.

El estar capacitado para manejar higiénicamente los alimentos, le será un requisito indispensable para ejercer su oficio.

Por ultimo realizan el post test.

Objetivo General

Cumplimiento de medidas de higiene y manipulación en el Servicio de Alimentación.

LOGROS: Concientización por parte del personal manipulador de alimentos mencionando el compromiso de colocar en practica las recomendaciones nutricionales impartidas por el profesional de nutrición para contribuir al buen desarrollo y crecimiento de los mismos.

DIFICULTADES: Ninguna

ALTERNATIVAS DE SOLUCION: Colocar en practica los conocimientos impartidos en esta sesión educativa.

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Se comprometen las operarias del servicio a poner en práctica los conocimientos aprendidos	Operarias	Todo el contrato
Realizar seguimiento y acompañamiento en el comedor realizando la parte práctica.	Nutricionista	Todo el contrato
Se comprometen las operarias del servicio de alimentación seguir a cabalidad las obligaciones específicas del componente alimentación, nutrición y salubridad en la práctica de higiene personal y en la manipulación de los alimentos.	Operarias Nutricionista	Todo el contrato

CONVOCATORIA. Se informa con días de anticipación a las operarias del servicio.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
SANDRA LLANOS	NUTRICIONISTA	COMEDOR	

Anexos: diapositivas , anexo fotográfico, infografía (cartilla)

Elaboró : Sandra Patricia Llanos Perez

DIAPOSITIVAS





10



11



12



13



14



15





ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACION SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN	Código: FOR-PSS-296 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 1

FECHA : 4 Febrero 2023	**POBLACION OBJETO: MANIPULADORAS DE ALIMENTOS**	**SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO**
TEMA: Higiene Personal Manipulador de Alimentos	**No. PERSONAS CAPACITADAS: 5**	**TOTAL HORAS: 1**
PROFESIONAL RESPONSABLE: Sandra Llanos	**PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: NUTRICIONISTA**	

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
1	4	CC	51972615	LUZ	MERY	RUIZ	CASTILLO	53	X		Luz Mery Ruiz
2	4	CC	51823311	MARIA	EDILSEN	SOTO	RODRIGUEZ	57	X		Edilsen Soto
3	4	CC	52280144	MARIANA		HERRERA	RODRIGUEZ	46	X		Mariana Herrera
4	4	CC	52066022	OLGA	MARINA	RUIZ	CASTILLO	51	X		Olga M Ruiz
6	4	CC	1000236182	ChELSY	TATIANA	MUÑOZ	CELIS	22	X		Chelsy M. Celis
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

Sandra Llanos Pérez
MND. 02698
Nutricionista Dietista
Universidad del Atlantico

"Tratamiento de datos personales. Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual, es un deber y un compromiso de los participantes de la SDIS, no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar, de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013"

5

HIGIENE PERSONAL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PRETEST

1. Sí mantenemos una correcta higiene alimentaria conseguiremos que los alimentos:

A. No hagan daño

B. tengan una cantidad mayor de alimentos

C. que los alimentos tengan mejor aspecto

2. Hay que lavarse las manos en determinadas ocasiones:

A. luego de utilizar el baño

B. luego de rascarse la cabeza

C. AYB son verdaderos

3. Los manipuladores de alimentos deben llevar el pelo recogido con gorro o cofia porque:

A. es más cómodo para trabajar

B. diferencia a los trabajadores de los jefes

C. el pelo tiene microorganismos que pueden contaminar los alimentos.

4. ue son las practicas de higiene.?

A. Medidas y condiciones necesarias para asegurar la inocuidad de los alimentos

B. bañarse un dia si y otro no

C. limpiar las manos con un trapo

5

HIGIENE PERSONAL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

POSTEST

1. Sí mantenemos una correcta higiene alimentaria conseguiremos que los alimentos:

A. No hagan daño

B. tengan una cantidad mayor de alimentos

C. que los alimentos tengan mejor aspecto

2. Hay que lavarse las manos en determinadas ocasiones:

A. luego de utilizar el baño

B. luego de rascarse la cabeza

C. AYB son verdaderos

3. Los manipuladores de alimentos deben llevar el pelo recogido con gorro o cofia porque:

A. es más cómodo para trabajar

B. diferencia a los trabajadores de los jefes

C. el pelo tiene microorganismos que pueden contaminar los alimentos.

4. ue son las practicas de higiene.?

A. Medidas y condiciones necesarias para asegurar la inocuidad de los alimentos

B. bañarse un dia si y otro no

C. limpiar las manos con un trapo

LUZ Mary RUIZ CASTILLO

5

HIGIENE PERSONAL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PRETEST

1. Sí mantenemos una correcta higiene alimentaria conseguiremos que los alimentos:

X A. No hagan daño

B. tengan una cantidad mayor de alimentos

C. que los alimentos tengan mejor aspecto

2. Hay que lavarse las manos en determinadas ocasiones:

A. luego de utilizar el baño

B. luego de rascarse la cabeza

X C. AYB son verdaderos

3. Los manipuladores de alimentos deben llevar el pelo recogido con gorro o cofia porque:

A. es más cómodo para trabajar

B. diferencia a los trabajadores de los jefes

X C. el pelo tiene microorganismos que pueden contaminar los alimentos.

4. ue son las practicas de higiene.?

X A. Medidas y condiciones necesarias para asegurar la inocuidad de los alimentos

B. bañarse un dia si y otro no

C. limpiar las manos con un trapo

5

HIGIENE PERSONAL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

POSTEST

1. Sí mantenemos una correcta higiene alimentaria conseguiremos que los alimentos:

X A. No hagan daño

B. tengan una cantidad mayor de alimentos

C. que los alimentos tengan mejor aspecto

2. Hay que lavarse las manos en determinadas ocasiones:

A. luego de utilizar el baño

B. luego de rascarse la cabeza

X C. AYB son verdaderos

3. Los manipuladores de alimentos deben llevar el pelo recogido con gorro o cofia porque:

A. es más cómodo para trabajar

B. diferencia a los trabajadores de los jefes

X C. el pelo tiene microorganismos que pueden contaminar los alimentos.

4. ue son las practicas de higiene.?

X A. Medidas y condiciones necesarias para asegurar la inocuidad de los alimentos

B. bañarse un dia si y otro no

C. limpiar las manos con un trapo

Chelsy Muñoz.

5

HIGIENE PERSONAL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PRETEST

1. Sí mantenemos una correcta higiene alimentaria conseguiremos que los alimentos:

(A) No hagan daño

B. tengan una cantidad mayor de alimentos

C. que los alimentos tengan mejor aspecto

2. Hay que lavarse las manos en determinadas ocasiones:

A. luego de utilizar el baño

B. luego de rascarse la cabeza

(C) AYB son verdaderos

3. Los manipuladores de alimentos deben llevar el pelo recogido con gorro o cofia porque:

A. es más cómodo para trabajar

B. diferencia a los trabajadores de los jefes

(C) el pelo tiene microorganismos que pueden contaminar los alimentos.

4. ue son las practicas de higiene.?

(A) Medidas y condiciones necesarias para asegurar la inocuidad de los alimentos

B. bañarse un dia si y otro no

C. limpiar las manos con un trapo

5

HIGIENE PERSONAL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

POSTEST

1. Sí mantenemos una correcta higiene alimentaria conseguiremos que los alimentos:

(A) No hagan daño

B. tengan una cantidad mayor de alimentos

C. que los alimentos tengan mejor aspecto

2. Hay que lavarse las manos en determinadas ocasiones:

A. luego de utilizar el baño

B. luego de rascarse la cabeza

(C) AYB son verdaderos

3. Los manipuladores de alimentos deben llevar el pelo recogido con gorro o cofia porque:

A. es más cómodo para trabajar

B. diferencia a los trabajadores de los jefes

(C) el pelo tiene microorganismos que pueden contaminar los alimentos.

4. ue son las practicas de higiene.?

(A) Medidas y condiciones necesarias para asegurar la inocuidad de los alimentos

B. bañarse un dia si y otro no

C. limpiar las manos con un trapo

Mariana Herera

HIGIENE PERSONAL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PRETEST

1. Sí mantenemos una correcta higiene alimentaria conseguiremos que los alimentos:

A. No hagan daño

B. tengan una cantidad mayor de alimentos

C. que los alimentos tengan mejor aspecto

2. Hay que lavarse las manos en determinadas ocasiones:

A. luego de utilizar el baño

B. luego de rascarse la cabeza

C. AYB son verdaderos

3. Los manipuladores de alimentos deben llevar el pelo recogido con gorro o cofia porque:

A. es más cómodo para trabajar

B. diferencia a los trabajadores de los jefes

C. el pelo tiene microorganismos que pueden contaminar los alimentos.

4. ue son las practicas de higiene.?

A. Medidas y condiciones necesarias para asegurar la inocuidad de los alimentos

B. bañarse un dia si y otro no

C. limpiar las manos con un trapo

HIGIENE PERSONAL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

POSTEST

1. Sí mantenemos una correcta higiene alimentaria conseguiremos que los alimentos:

A. No hagan daño

B. tengan una cantidad mayor de alimentos

C. que los alimentos tengan mejor aspecto

2. Hay que lavarse las manos en determinadas ocasiones:

A. luego de utilizar el baño

B. luego de rascarse la cabeza

C. AYB son verdaderos

3. Los manipuladores de alimentos deben llevar el pelo recogido con gorro o cofia porque:

A. es más cómodo para trabajar

B. diferencia a los trabajadores de los jefes

C. el pelo tiene microorganismos que pueden contaminar los alimentos.

4. ue son las practicas de higiene.?

A. Medidas y condiciones necesarias para asegurar la inocuidad de los alimentos

B. bañarse un dia si y otro no

C. limpiar las manos con un trapo

Olga M Ruiz

Edileen Soto

5

HIGIENE PERSONAL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PRETEST

1. Sí mantenemos una correcta higiene alimentaria conseguiremos que los alimentos:

A. No hagan daño

B. tengan una cantidad mayor de alimentos

C. que los alimentos tengan mejor aspecto

2. Hay que lavarse las manos en determinadas ocasiones:

A. luego de utilizar el baño

B. luego de rascarse la cabeza

C. AYB son verdaderos

3. Los manipuladores de alimentos deben llevar el pelo recogido con gorro o cofia porque:

A. es más cómodo para trabajar

B. diferencia a los trabajadores de los jefes

C. el pelo tiene microorganismos que pueden contaminar los alimentos.

4. ue son las practicas de higiene.?

A. Medidas y condiciones necesarias para asegurar la inocuidad de los alimentos

B. bañarse un dia si y otro no

C. limpiar las manos con un trapo

5

HIGIENE PERSONAL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

POSTEST

1. Sí mantenemos una correcta higiene alimentaria conseguiremos que los alimentos:

A. No hagan daño

B. tengan una cantidad mayor de alimentos

C. que los alimentos tengan mejor aspecto

2. Hay que lavarse las manos en determinadas ocasiones:

A. luego de utilizar el baño

B. luego de rascarse la cabeza

C. AYB son verdaderos

3. Los manipuladores de alimentos deben llevar el pelo recogido con gorro o cofia porque:

A. es más cómodo para trabajar

B. diferencia a los trabajadores de los jefes

C. el pelo tiene microorganismos que pueden contaminar los alimentos.

4. ue son las practicas de higiene.?

A. Medidas y condiciones necesarias para asegurar la inocuidad de los alimentos

B. bañarse un dia si y otro no

C. limpiar las manos con un trapo

Buenas Prácticas Higiénicas



Higiene Personal/Buenas Prácticas de Manipulación



1 EL SER HUMANO COMO FUENTE DE CONTAMINACIÓN

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

A 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:



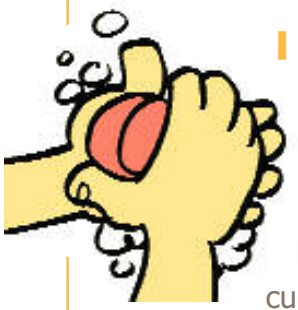
- Lavarse las manos siempre antes de empezar a trabajar y cada vez que las circunstancias lo requieran (ver cuadro).
- Mantener las uñas cortas, cuidadas y libres de suciedad. Además no deben llevarse pintadas.



- 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.

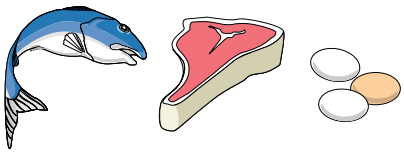


- Enjabonar desde el codo hasta las uñas con jabón líquido, mejor si es germicida, frotando las manos entre sí meticulosamente.
- Cepillar las uñas.
- Aclararlas bien con agua fría para cerar los poros, cuidando de que no queden restos de detergente.

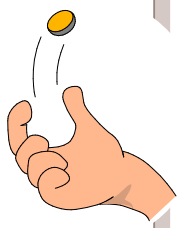


- Secarlas con una toalla de papel desechable o con aire.

¿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.
- Y siempre que las circunstancias lo requieran.



El manipulador de alimentos debe ducharse o bañarse regularmente para asegurarse de que su piel no es portadora de microorganismos perjudiciales y para evitar olores corporales.

B Nariz, boca y oídos



En la nariz y en la boca del 40-45 % de las personas se encuentra un tipo de bacteria llamada *Staphylococcus aureus.*

Los estafilococos se diseminan muy fácilmente al **hablar, toser** o **estornudar,** y son los causantes de muchas toxiinfecciones alimentarias.

PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN POR ESTAFILOCOCOS

NO	SÍ
Toser ni estornudar sobre los alimentos. Si el manipulador está resfriado no debería trabajar directamente con los alimentos.	Ladear la cabeza y utilizar pañuelos de papel de un solo uso para toser o sonarse, lavándose las manos después.
No hablar directamente encima de los alimentos.	Alejarse ligeramente de la zona de preparación, hablando en otra dirección.
No comer caramelos, mascar 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.



RECUERDA

El manipulador de alimentos debe informar a su superior siempre que presente síntomas de enfermedad, como vómitos, diarrea, supuración de oídos, mucosidad nasal, tos o los ojos llorosos, y no debe entrar en contacto con los alimentos hasta la curación total o hasta que deje de eliminar gérmenes.

C Cortes y heridas

Nunca se dejará ningún vendaje directamente expuesto al contacto con los alimentos.

Los cortes y heridas en la piel son medios ideales para el desarrollo de bacterias. Por este motivo, se deben cubrir con vendajes, gasas, esparadrapo o tiritas, pero éstos a su vez deben protegerse perfectamente con un **apósito impermeable** (guantes, dediles, etc.), que se mantendrá siempre limpio.

D El pelo



El pelo de las personas está continuamente mudando y, además, recoge con facilidad, polvo, humos y suciedad. Por esta razón debe evitarse que entre en contacto con los alimentos.

El manipulador no debe tocarse el pelo mientras trabaja con alimentos; en caso de hacerlo ha de lavarse las manos antes de volver a tocar los utensilios o productos.



RECUERDA

El manipulador de alimentos debe llevar el pelo recogido y cubierto por un gorro o cubrecabezas que evite que los cabellos caigan a los alimentos. La barba y el bigote, en lo posible, deben evitarse.

E Joyas y objetos personales

Las joyas y objetos personales, como anillos, pendientes, relojes, broches, son lugares perfectos para la acumulación de suciedad y además pueden perderse y caer sobre los alimentos por lo que deben evitarse durante la manipulación de los mismos.

F Ropa de trabajo



La ropa de calle se contamina con frecuencia con polvo, humos y gérmenes que pueden pasar a los alimentos, por lo que el manipulador de alimentos ha de utilizar en su trabajo una vestimenta adecuada y exclusiva para las labores de manipulación.

Veamos cuáles deben ser las características de esa **ropa de trabajo**:

- Estar siempre limpia.
- Ser de color claro.
- Preferentemente sin bolsillos ni cremalleras.
- Amplia y adaptada a los movimientos del manipulador.
- De tejidos que absorban fácilmente el sudor y lavable o desechable.
- Con cubrecabezas efectivo.

Los **vestuarios** del personal, así como las zonas destinadas al lavado y secado de ropa, han de estar situados fuera de la zona de elaboración. Si no se dispone de vestuarios independientes, será necesaria al menos una taquilla para proteger la ropa de trabajo, y ésta siempre se guardará separada de la ropa de calle.

El **calzado** de trabajo también debe estar limpio y ser diferente al de calle.

Si se utilizan **guantes** para manipular alimentos, éstos deben estar siempre limpios y sin roturas o agujeros para evitar fugas. Son preferibles los de un solo uso.

RECUERDA

Llevar guantes no dispensa de lavarse regularmente las manos.

G El tabaco



En los locales donde se manipulan alimentos está prohibido fumar.

¿Por qué no se debe fumar en los locales de manipulación de alimentos?



- Mientras se está fumando, se toca la boca y por lo tanto se pueden transmitir bacterias patógenas, como los estafilococos, a los alimentos.
- Fumar favorece la tos y los estornudos.
- Las cenizas y las colillas pueden caer en los alimentos contaminándolos.
- Las colillas, contaminadas con saliva, se apoyan en las superficies de trabajo y pueden favorecer la contaminación cruzada.

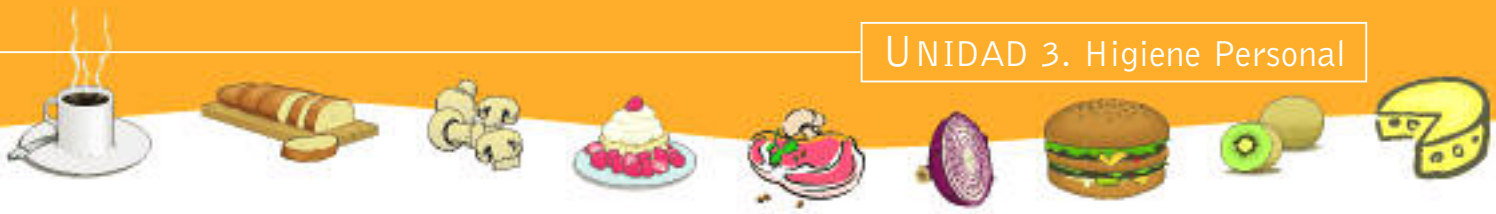
H Educación y hábitos higiénicos

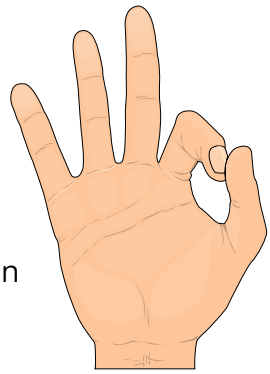
Las personas que trabajan como manipuladores de alimentos deben mantener en todo momento unos hábitos higiénicos que garanticen la seguridad de los alimentos que preparan.

Recordemos algunos de esos hábitos o actitudes indispensables.

El manipulador de alimentos debe:

- Informar a sus superiores si sufre cualquier enfermedad que pueda originar la contaminación de los alimentos (vómitos, diarreas, resfriados, afecciones de la piel...).





- Cumplir las normas de higiene personal: lavado de manos, protección del pelo, aislamiento de heridas, aseo personal y actitudes higiénicas en general.
- Llevar la ropa de trabajo adecuada y velar por su conservación y limpieza.
- Mantener su puesto de trabajo limpio y ordenado, así como los útiles y equipos en buen estado.
- Informar de cualquier anomalía que pueda alterar la calidad higiénica de los alimentos.
- Y, en general, evitar gestos como rascarse la cabeza, tocarse la nariz, mojar los dedos con saliva, etc.



RECUERDA

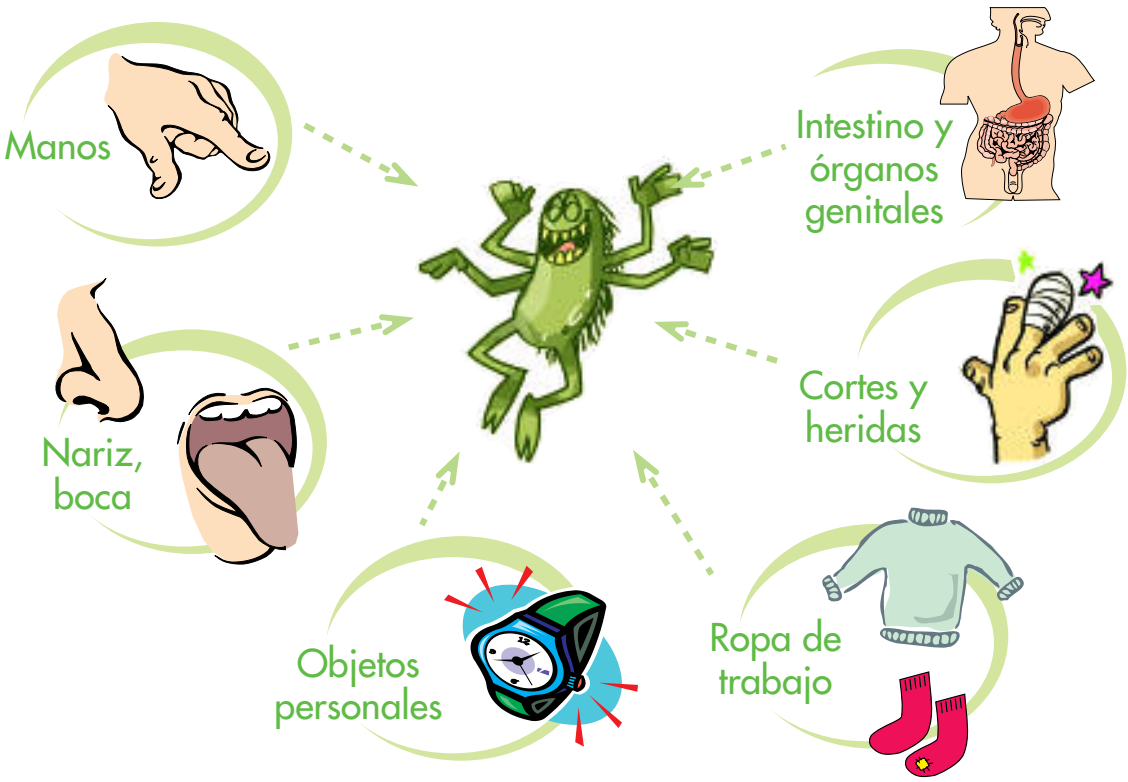
Antes de comenzar a trabajar, es necesario asegurarse de que todo el personal manipulador de alimentos está adecuadamente formado e informado de las necesidades higiénicas básicas de este tipo de trabajos.

Prevenir es mejor que curar.

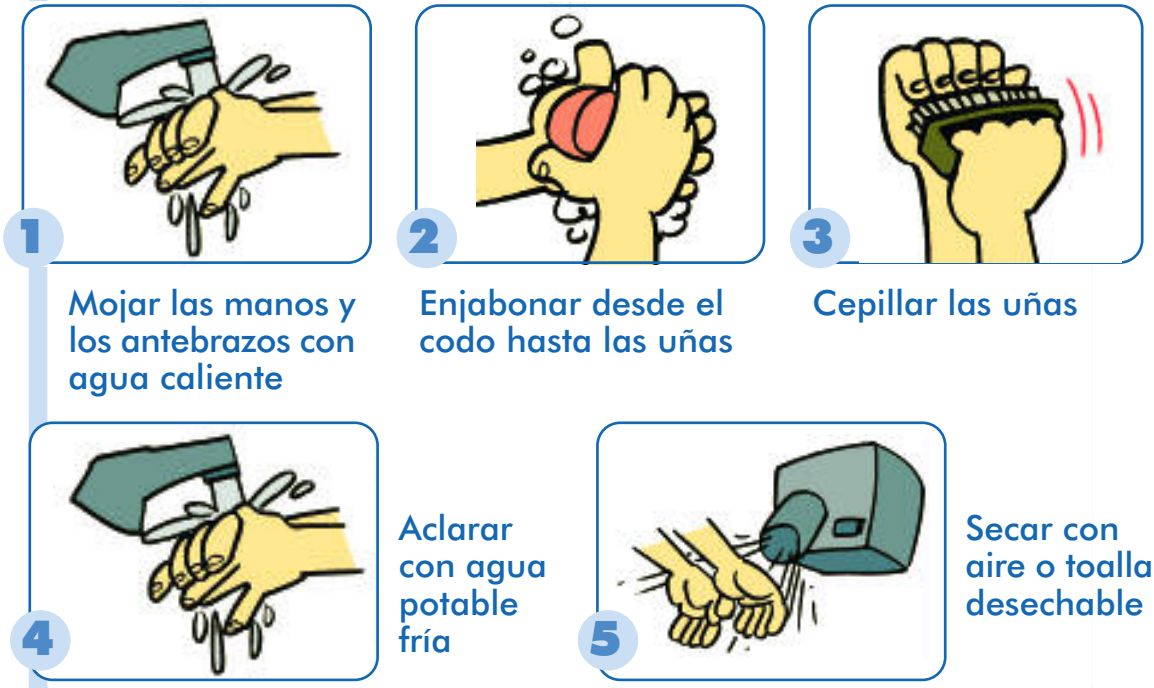
recuerda

recuerda

El ser humano como fuente de contaminación



¿Cómo lavarse las manos?

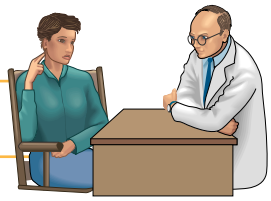


Normas de higiene durante la manipulación de alimentos



No hablar, toser o estornudar sobre los alimentos

Informar de cualquier enfermedad





Cubrir y proteger las heridas

Utilizar cubrecabezas efectivo





Evitar joyas y objetos personales



Utilizar ropa de trabajo exclusiva y limpia



No fumar en el lugar de trabajo

Todo manipulador de alimentos ha de recibir información y formación sobre las necesidades higiénicas básicas de su trabajo.

PREVENIR ES MEJOR QUE CURAR




ABRIL
08 AGOSTO
12 DICIEMBRE


Buenas Prácticas
Higiénicas


Buenas Prácticas
Higiénicas
Nutricionista
Sandra Llanos


OCUR S.A
Curtido al cromo
Piquelado
MARZO
ABRIL
JULIO
AGOSTO
DICIEMBRE
Buenas Prácticas