ACTA N° 1

FECHA: Bogotá, 18 de Febrero del 2023

HORA: 7:00 am a 9:00 am

LUGAR: COMEDOR RINCON RUBI

TEMA: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ASISTENTES: OPERARIAS, NUTRICIONISTA, COORDINADOR

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo de bienvenida
2. Sondeo de conocimientos previos
3. Socialización del tema a tratar.

DESARROLLO:

Se reúne a las operarias del comedor, y se da cumplimiento al cronograma mensual BPM, siguiendo con el tema programado el cual corresponde a Personal manipulador de alimentos, el cual abarca varios subtemas tales como Estado de salud, educación y capacitación, y prácticas de higiene personal se realiza sondeo de conocimientos previos a las operarias, y se da continuidad con la temática explicando que la resolución 2674/2013 en el capítulo III nos habla explícitamente del personal manipulador de alimentos en el cual en el Artículo 11: Estado de salud allí se debe cumplir con unos requisitos como contar con una certificación medica en la cual

conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos, en segunda instancia debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas o epidemiológicas especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección capaz de provocar contaminación, y por último en todos los casos como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de los alimentos, es importante mencionar que la empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de trasmitirse por los alimentos o que sea portadora de una enfermedad semejante o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea, todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo a la empresa.

Se informa a las operarias que todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria principios básicos de buenas prácticas de manufactura y practicas higiénicas en manipulación de alimentos y dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución.

Continuando con la información es importante tener en cuenta las practicas higiénicas y medidas de protección, ya que todo manipulador de alimentos debe adoptar dichas prácticas en las cuales se contemplan: mantener una estricta limpieza e higiene personal de manera que se evite la contaminación de los alimentos y de las superficies de contacto con este, también usar la vestimenta de trabajo que cumpla con el color preferiblemente colores claros, sin botones sin bolsillos, el manipulador no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo, lavado de manos, cabello recogido con cofia malla, o gorro, no se permite el uso de maquillaje, uñas cortas sin esmalte, no se permite el uso de accesorias, joyas, relojes, aretes, uso adecuado del tapabocas, ya que se debe cumplir estrictamente con todas las prácticas de higiene establecidas en la resolución 2674/2013.

Las operarias se mostraron interesadas en la temática que se trabajó, se realizó pre test y post test, lo cual se evidencio mediante esta herramienta que la temática fue entendida y comprendida por el personal operario del servicio de alimentación. Se resolvieron dudas en el transcurso de la presentación la cual fue por medio de power point y video.

LOGROS: Se puede observar que la información ha sido debidamente acogida y se evidencia la apropiación de la temática por parte de las operarias

DIFICULTADES: Ninguna, aceptan y comprenden la información dada.

ALTERNATIVAS DE SOLUCION: Continuar seguimiento continuo al servicio de alimentación

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 convoca a las operarias del servicio con días de anticipación.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
LIZETH DUITAMA	NUTRICIONISTA	COMEDOR	Lizeth Duitama B. Nutricionista Dietista C.C. 1.031.128.977

Anexos:

Elaboró: LIZETH DUITAMA

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

1. ESTADO DE SALUD
2. EDUCACION Y CAPACITACION
3. PRACTICAS DE HIGIENE PERSONAL



CAPÍTULO III. Personal manipulador de alimentos

Prácticas higiénicas y medidas de protección



- Estricta limpieza e higiene personal
- Vestimenta de trabajo que cumpla los requisitos
- Lavado de las manos
- Cabello recogido y cubierto, uñas cortas, limpias y sin esmalte
- Uso de tapabocas desechables
- Sin afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa
- No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios

CAPÍTULO III
Personal manipulador de alimentos

ARTÍCULO 11
ESTADO DE SALUD



- Certificación médica por lo menos 1 vez al año
- Reconocimiento médico cada vez que se considere necesario
- Garantizar seguimiento y cumplimiento a los tratamientos médicos
- La empresa debe tomar medidas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos

CAPITULO III
Personal manipulador de alimentos

ARTÍCULO 12 Y 13
EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN



- ✓ Formación en educación sanitaria, principios básicos de BPM, prácticas higiénicas en manipulación de alimentos
- ✓ Plan de capacitación continuo y permanente de por lo menos 10 horas anuales, contenidos de las capacitaciones
- ✓ Avisos alusivos a manipulación de alimentos

ARTICULO 14
PRÀCTICAS HIGIÈNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÒN



La contaminación de los alimentos o peligro alimentario es un agente extraño del alimento que puede producirse un efecto negativo a la salud de los consumidores.
La higiene personal del manipulador de alimentos, por buena que sea, no es suficiente. Esta debe adecuarse al desarrollo de su actividad laboral por lo que además de sus hábitos de limpieza personal, debe tener en cuenta otros elementos partícipes de la higiene alimentaria para no convertirse en foco de una intoxicación.



COFIA: Tiene doble función por un lado evitar que el pelo se ensucie con olores, vapores. Evitar que el pelo caiga sobre los alimentos y pueda contaminarlos.



TAPABOCAS: Previene la contaminación evitando el contacto con los microbios prevententes de la boca y la nariz y de las bacterias ya que la bacteria llamada CLOSTRIDIUM BOTULINUM ya que la bacteria produce una toxina que causa la enfermedad y puede dar muerte.



- **CAMISA,PANTALONES,BATAS Y DELANTALES**: Se recomienda que no posean bolsillos para evitar guardar en ellos los objetos que puedan caer sobre los alimentos.



- **CALZADOS**: Debe ser de acuerdo a la actividad a realizar así debería poseer suela antideslizante y protección superior en caso necesario para evitar accidentes, además debe ser de limpieza fácil y desinfección.



- **CASCO**: Se debe utilizar en la cabeza con el propósito de evitar golpes en esta parte del cuerpo, por la consecuencia de la probabilidad de caída de objetos y riesgos de contactos con los elementos de manipulación.

11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.

PORQUE?

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.



Diatoma
Nutricionista Dietista
M.P. 31.128.977

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PRETEST

1. Que temas trata el capítulo iii de la resolución 2674/2013
ESTADO DE SALUD. EDUCACION-CAPACITACION - PRACTICAS DE HIGIENE PERSONAL.
2. El plan de capacitación continuo y permanente debe ser por lo menos de
10. Horas anuales contenidas en las capacitaciones. ANUALES
3. El manipulador de alimentos cortando la carne presento un accidente se cortó la mano, él se lavó con agua la herida pero no para el sangrado sin embargo el continuo realizando sus actividades manipulando los alimentos con la herida abierta... ¿Considera que esta bien el manejo que se le dio a este caso? justifique su respuesta
NO (HAY CONTAMINACION) DEBE PARAR ACTIVIDAD. IR AL CENTRO MEDICO
4. Indique cuáles son las buenas prácticas de higiene que debe tener en el servicio de alimentación LAVADO DE MANOS UNIFORME LIMPIO. - USO DE TAPABOCAS - GORRO - DESINFECCION DE UTENCILIOS.
5. La manipuladora de alimentos presenta un cuadro de Diarrea persiste hace un mes adicionalmente presenta fiebre, escalofrió y se evidencia un brote en todo el cuerpo, se presenta de igual manera a realizar sus labores sin reportar lo que sucede. ¿Cuál cree que es el procedimiento a seguir?
NO PUEDE TRABAJAR - E INFORMAR AL JEFE. DIRIJIRSE AL CENTRO MEDICO

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

POSTEST

1. Que temas trata el capítulo iii de la resolución 2674/2013
ESTADO DE SALUD EDU-CAPACITACION - PRACTICA DE HIGIENE PERSONAL.
2. El plan de capacitación continuo y permanente debe ser por lo menos de
10. Horas anuales contenidas en las capacitaciones.
3. El manipulador de alimentos cortando la carne presento un accidente se cortó la mano, él se lavó con agua la herida pero no para el sangrado sin embargo el continuo realizando sus actividades manipulando los alimentos con la herida abierta... ¿Considera que esta bien el manejo que se le dio a este caso? justifique su respuesta
NO DEVE IR AL CENTRO MEDICO YA QUE SE CONTAMINAN LOS ALIMENTOS.
4. Indique cuáles son las buenas prácticas de higiene que debe tener en el servicio de alimentación TAPA BOCAS - GORRO - DESINFECION DE UTENCILIOS. UNIFORME LIMPIO LAVADO DE MANOS.
5. La manipuladora de alimentos presenta un cuadro de Diarrea persiste hace un mes adicionalmente presenta fiebre, escalofrió y se evidencia un brote en todo el cuerpo, se presenta de igual manera a realizar sus labores sin reportar lo que sucede. ¿Cuál cree que es el procedimiento a seguir?
NO PUEDE TRABAJAR. HE. INFORMAR AL JEFE Y. DIRIJIRSE AL CENTRO MEDICO

Diana Catalina Duitama
Nutricionista Dietista
C.C. 1.031.128.977

ADRIANA AGUIRRE.

Elkin yesid Salguero

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PRETEST

1. Que temas trata el capítulo iii de la resolución 2674/2013
   Estado de Salud Educacion Practicas de higiene persona
2. El plan de capacitación continuo y permanente debe ser por lo menos de
   10 Horas anuales contenidas en las capacitaciones.
3. El manipulador de alimentos cortando la carne presento un accidente se cortó la mano, él se lavó con agua la herida pero no para el sangrado sin embargo el continuo realizando sus actividades manipulando los alimentos con la herida abierta... ¿Considera que esta bien el manejo que se le dio a este caso? justifique su respuesta
   (No Hay contaminacion) Para actividades ir al centro medico
4. Indique cuáles son las buenas prácticas de higiene que debe tener en el servicio de alimentación
   Tapabocas enteriso limpio cofia
5. La manipuladora de alimentos presenta un cuadro de Diarrea persiste hace un mes adicionalmente presenta fiebre, escalofrió y se evidencia un brote en todo el cuerpo, se presenta de igual manera a realizar sus labores sin reportar lo que sucede. ¿Cuál cree que es el procedimiento a seguir?
   Informar al gefe inmediato

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

POSTEST

1. Que temas trata el capítulo iii de la resolución 2674/2013
   Estado de Salud Educacion Practicas de higiene
2. El plan de capacitación continuo y permanente debe ser por lo menos de
   10 Horas anuales contenidas en las capacitaciones.
3. El manipulador de alimentos cortando la carne presento un accidente se cortó la mano, él se lavó con agua la herida pero no para el sangrado sin embargo el continuo realizando sus actividades manipulando los alimentos con la herida abierta... ¿Considera que esta bien el manejo que se le dio a este caso? justifique su respuesta
   (No hay contaminacion) Para actividades Suspender actividades
4. Indique cuáles son las buenas prácticas de higiene que debe tener en el servicio de alimentación
   Tapabocas enteriso limpio cofia
5. La manipuladora de alimentos presenta un cuadro de Diarrea persiste hace un mes adicionalmente presenta fiebre, escalofrió y se evidencia un brote en todo el cuerpo, se presenta de igual manera a realizar sus labores sin reportar lo que sucede. ¿Cuál cree que es el procedimiento a seguir?
   Informar gefe inmediato

Ligeth Daiana B.
Nutricionista Dietista
C.C. 1.031.128.977

Carlos Mario Cardona

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PRETEST

1. Que temas trata el capítulo iii de la resolución 2674/2013
   Estado de salud Educación Capacitación practica de Higiene P.
2. El plan de capacitación continuo y permanente debe ser por lo menos de
   10 Horas anuales contenidas en las capacitaciones.
3. El manipulador de alimentos cortando la carne presento un accidente se cortó la mano, él se lavó con agua la herida pero no para el sangrado sin embargo el continuo realizando sus actividades manipulando los alimentos con la herida abierta... ¿Considera que esta bien el manejo que se le dio a este caso? justifique su respuesta
   Si el sangrado Es Continuo debe parar la actividad q1 este realizando, nose debe manipular alimentos así
4. Indique cuáles son las buenas prácticas de higiene que debe tener en el servicio de alimentación Lavado de manos, Uniforme limpio, uso de tapabocas, cofia Aseo personal, desinfección de los utensilios.
5. La manipuladora de alimentos presenta un cuadro de Diarrea persiste hace un mes adicionalmente presenta fiebre, escalofrió y se evidencia un brote en todo el cuerpo, se presenta de igual manera a realizar sus labores sin reportar lo que sucede. ¿Cuál cree que es el procedimiento a seguir?
   debe Informar al jefe e irse para la Eps.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

POSTEST

1. Que temas trata el capítulo iii de la resolución 2674/2013
   Estado de salud Educación Capacitación practica de Higiene P.
2. El plan de capacitación continuo y permanente debe ser por lo menos de
   10 Horas anuales contenidas en las capacitaciones.
3. El manipulador de alimentos cortando la carne presento un accidente se cortó la mano, él se lavó con agua la herida pero no para el sangrado sin embargo el continuo realizando sus actividades manipulando los alimentos con la herida abierta... ¿Considera que esta bien el manejo que se le dio a este caso? justifique su respuesta
   Si continua el sangrado debe parar la actividad o Preparación de Alimentos, no se debe manejar los Alimentos Así
4. Indique cuáles son las buenas prácticas de higiene que debe tener en el servicio de alimentación Lavado de manos, uniforme limpio, uso de tapabocas cofia, Aseo personal, desinfección de los utensilios
5. La manipuladora de alimentos presenta un cuadro de Diarrea persiste hace un mes adicionalmente presenta fiebre, escalofrió y se evidencia un brote en todo el cuerpo, se presenta de igual manera a realizar sus labores sin reportar lo que sucede. ¿Cuál cree que es el procedimiento a seguir?
   debe Informar al jefe e irse ala Eps.

Ligeth Duitama B.
Nutricionista Dietista
C.C. 1.031.128.977

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PRETEST

1. Que temas trata el capítulo iii de la resolución 2674/2013
Estado d salud Educación Practicas de higiene Personal

2. El plan de capacitación continuo y permanente debe ser por lo menos de

10 Horas anuales contenidas en las capacitaciones.

3. El manipulador de alimentos cortando la carne presento un accidente se cortó la mano, él se lavó con agua la herida pero no para el sangrado sin embargo el continuo realizando sus actividades manipulando los alimentos con la herida abierta... ¿Considera que esta bien el manejo que se le dio a este caso? justifique su respuesta
NO SE PUEDE MANIPULAR ALIMENTOS CON HERIDAS.

4. Indique cuáles son las buenas prácticas de higiene que debe tener en el servicio de alimentación LAVADOS DE MANOS. UNA BUENA PRESENTACION PERSONAL

5. La manipuladora de alimentos presenta un cuadro de Diarrea persiste hace un mes adicionalmente presenta fiebre, escalofrió y se evidencia un brote en todo el cuerpo, se presenta de igual manera a realizar sus labores sin reportar lo que sucede. ¿Cuál cree que es el procedimiento a seguir?
NO SE PUEDE LABORAR EN ESE ESTADO DEBE INFORMARLE AL JEFE

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

POSTEST

1. Que temas trata el capítulo iii de la resolución 2674/2013 PRACTICAS DE HIGIENE ESTADO DE SALUD EDUCACION PERSONAL

2. El plan de capacitación continuo y permanente debe ser por lo menos de

10 Horas anuales contenidas en las capacitaciones.

3. El manipulador de alimentos cortando la carne presento un accidente se cortó la mano, él se lavó con agua la herida pero no para el sangrado sin embargo el continuo realizando sus actividades manipulando los alimentos con la herida abierta... ¿Considera que esta bien el manejo que se le dio a este caso? justifique su respuesta
NO SE PUEDE MANIPULAR ALIMENTOS HERIDAS.

4. Indique cuáles son las buenas prácticas de higiene que debe tener en el servicio de alimentación LAVADO DE MANOS Y UNA BUENA PRESENTACION PERSONAL.

5. La manipuladora de alimentos presenta un cuadro de Diarrea persiste hace un mes adicionalmente presenta fiebre, escalofrió y se evidencia un brote en todo el cuerpo, se presenta de igual manera a realizar sus labores sin reportar lo que sucede. ¿Cuál cree que es el procedimiento a seguir?
NO SE PUEDE LABORAR EN ESE ESTADO DEBE INFORMARLE AL JEFE.

Lizeth Daitama B.
Nutricionista Dietista
C.C. 1.031.128.977

LILIBETH ARDILA

Esperanza Aguirre.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PRETEST

1. Que temas trata el capítulo iii. de la resolución 2674/2013
Estado de salud Educación Practicas de higiene Personal

2. El plan de capacitación continuo y permanente debe ser por lo menos de
10. Horas anuales contenidas en las capacitaciones.

3. El manipulador de alimentos cortando la carne presento un accidente se cortó la mano, él se lavó con agua la herida pero no para el sangrado sin embargo el continuo realizando sus actividades manipulando los alimentos con la herida abierta... ¿Considera que esta bien el manejo que se le dio a este caso? justifique su respuesta
No pueden manipular alimento con Sangre y debe ire para su EPS ARL.

4. Indique cuáles son las buenas prácticas de higiene que debe tener en el servicio de alimentación Lavado de manos, Uniforme limpio Aseo personal y desinfección de utencilios.

5. La manipuladora de alimentos presenta un cuadro de Diarrea persiste hace un mes adicionalmente presenta fiebre, escalofrió y se evidencia un brote en todo el cuerpo, se presenta de igual manera a realizar sus labores sin reportar lo que sucede. ¿Cuál cree que es el procedimiento a seguir?
No puede laborar e ire Para su EPS e informa al jefe inmediato.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

POSTEST

1. Que temas trata el capítulo iii de la resolución 2674/2013
Estado de salud Educació Practicas de buena higiene Personal

2. El plan de capacitación continuo y permanente debe ser por lo menos de
10. Horas anuales contenidas en las capacitaciones.

3. El manipulador de alimentos cortando la carne presento un accidente se cortó la mano, él se lavó con agua la herida pero no para el sangrado sin embargo el continuo realizando sus actividades manipulando los alimentos con la herida abierta... ¿Considera que esta bien el manejo que se le dio a este caso? justifique su respuesta
No Puede Manipular alimento con sangre y debe ire para su EPS ARL.

4. Indique cuáles son las buenas prácticas de higiene que debe tener en el servicio de alimentación Lavado de manos, Uniforme limpio Aseo personal y desinfeccion de utencios.

5. La manipuladora de alimentos presenta un cuadro de Diarrea persiste hace un mes adicionalmente presenta fiebre, escalofrió y se evidencia un brote en todo el cuerpo, se presenta de igual manera a realizar sus labores sin reportar lo que sucede. ¿Cuál cree que es el procedimiento a seguir?
no puede trabajar y debe ire Para su EPS e informar al jefe inmediato.

Ligeth Daitama G
Nutricionista Dietista
C.C. 1.031.128.97

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

FECHA: 18 febrero 2023	POBLACION OBJETO: PERSONAL OPERATIVO	SERVICIO SOCIAL: COMEDORES
TEMA: BPM - Personal Manipulador de Alimentos	No. PERSONAS CAPACITADAS: 5.	TOTAL HORAS: 2
PROFESIONAL RESPONSABLE: Lizeth Quitama	PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: Nutricionista.	

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO		FIRMA
									F	M	
1	SUBA	CC	1015430117	CARLOS	MARIO	CARDONA	BELLO			X	
2	SUBA	CC	52287054	ADRIANA		AGUIRRE	OBANDO		X		ADRIANA A.
3	SUBA	CC	1099547951	LILIBETH		ARDILA	PINZON		X		LILIBETH A.
4	SUBA	CC	52120073	ESPERANZA		AGUIRRE	OBANDO		X		Esperanza A
5	SUBA	CC	1030684517	ELKIN	YEZID	SALGUERO	VALLEJO			X	Elkin S.
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

Lizeth Quitama
Nutricionista Dietista
C.C. 1.031.128.977

COMEDOR COMUNITARIO COCINA POPULAR RINCON RUBI

BPM- PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

FEBRERO 18 DE 2023



