

ACTA REPASO MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA RESOLUCION 26 74 DE 2013.

FECHA: Bogotá, 03/12//2024.

HORA: 10:13AM

LUGAR: Vía Virtual Meet

TEMA: CUALIFICACION AL TALENTO HUMANO REPASO SOBRE MANEJO
HIGIENICO DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA RESOLUCION 26 74 DE 2013.

ASISTENTES: Talento Humano jardín salamandra

OBJETIVO: Cualificar al talento humano del jardín infantil salamandra sobre manejo
higiénico de alimentos de acuerdo a la resolución 26 74 de 2013.

ORDEN DEL DÍA:

- 1) Saludo.**
- 2) Tema.**
- 3) Objetivo.**
- 4) Desarrollo de la reunión**
- 5) Firma de asistencia.**

DESARROLLO:

Siendo las 10:13AM se realiza la socialización por parte del personal de calidad alimentaria de presentación personal y hábitos higiénicos de acuerdo a la resolución 26 74 de 2013.

El día de hoy se enfocan en presentación personal y hábitos higiénicos de la solución inician con

EL CAPÍTULO III

Personal manipulador de alimentos

Artículo 11. Estado de salud. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la

mani-pulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.

2. Debe 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 infección 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.

3. 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 alimentos.

4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

5. La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse 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.

Artículo 12. Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para el trabajo

las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

Artículo 13. Plan de capacitación. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

Parágrafo 1°. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.

Parágrafo 2°. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites de cada punto

del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección. Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.
2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.
3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.
4. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.

5. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.

6. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.

7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

8. No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.

9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.

10. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo.

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

12. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infecciosa

debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.

13. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa.

Posteriormente se proyecta un video con el fin de complementar la información brindada, finalmente se realiza el pre test y pos test.

EVIDENCIA PRE TEST

BOGOTÁ SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL
PRE TEST MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA RESOLUCION 26 74 DE 2013.

NOMBRE: Alexandra Velandia
CARGO: Docente
DEPENDENCIA: Jardín subterráneo

1. Marque falso o verdadero:
Se permite utilizar reloj, aretes, anillos, joyas u otros accesorios ornamentales al personal que manipule los alimentos. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios similares. ☒ (V)
2. El personal que presente aflicciones de la piel o enfermedad zoonocologica puede participar en actividades de actividad directa de manipulación de alimentos. ☐ (V)
3. Es obligatorio Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación para el alimento. ☒ (V)

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

BOGOTÁ SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL
PRE TEST MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA RESOLUCION 26 74 DE 2013.

NOMBRE: Jeimmy Muñoz Duque
CARGO: Aun pedagógica
DEPENDENCIA: Jardín subterráneo

1. Marque falso o verdadero:
Se permite utilizar reloj, aretes, anillos, joyas u otros accesorios ornamentales al personal que manipule los alimentos. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios similares. ☒ (V)
2. El personal que presente aflicciones de la piel o enfermedad zoonocologica puede participar en actividades de actividad directa de manipulación de alimentos. ☒ (V)
3. Es obligatorio Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación para el alimento. ☒ (V)

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

BOGOTÁ  **ADMINISTRACIÓN INTEGRACION SOCIAL**

PDR 100-10
Página 1 de 1

**PRUEBA TEST MANEJO ACUERDO DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO A LA
RESOLUCIÓN 26 DE 2013.**

NOMBRE: MARCELA MALDONADO

CARGO: PROFESIONAL EN ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA

DEPENDENCIA: Jardín samanauna

1. Marque falso o verdadero

Se permite utilizar móvil, celular, tablet, laptop u otros accesorios similares al personal dentro los salones. En caso de usar teléfono, deberá asegurarse a la cabeza mediante fundas, cables u otros medios apropiados. ☒ (X)

2. El personal que presente síntomas de la gripe o enfermedad infectocontagiosa puede seguir trabajando de actividad directa de manipulación de alimentos ☒ (X)

3. Es obligatorio Lavarse las manos con agua y jabón correctamente, antes de comenzar su trabajo, cada vez que venga y regresen al área asignada y después de manipular cualquier material o objeto que pueda representar un riesgo de contaminación para el alimento.

VERDADERO

Modelo Pruebas PDR 1-10 - 10/11/2014 - Secretaría del Gobierno
Resolución 26 de 2013 - Artículo 10
Código de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos
Código de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos


Secretaría del Gobierno

[illegible]

BOGOTÁ | INTEGRACIÓN SOCIAL

Página 1 de 1

**PRE TEST MANEJO HIGIENO DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA
REVOLUCIÓN 26 DE 74 DE 2012.**

NOMBRE: *Maria Puentes*

CARGO: *Auxiliar Nutrición*

DEPENDENCIA: *Jardín subtemática*

1. Marque falso o verdadero
Se permite utilizar ring, aretes, anillos, joyas o otros accesorios ornamentales al personal que trabaja con alimentos. En caso de usar lentes, deben asegurarse la cadena mediante bandas, cadenas o otros medios adecuados. *F. V)*

2. El personal que presenta ulceraciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa puede o no realizar actividades de actividad directa de manipulación de alimentos. *F. V)*

3. Es obligatorio lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material o objeto. Se permite representar los riesgos de contaminación para el alimento. *V)*



Bogotá

	 MINISTERIO DE EDUCACIÓN DIRECCIÓN GENERAL DE ASESORIA SOCIAL PSE-TEST MANEJO INSTRUMENTO DE ALUMNADO DE ACUERDO A LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2012.	FOLIO 01 DE 02 Fecha: 01/07/2012
NOMBRE:	Luz Kimely Matta	
CARGO:	Docente	
DEPENDENCIA:	Jardín Maternal	
<p>1. Marque falso o verdadero.</p> <p>Se permite utilizar reglas, ardores, pinceles u otros accesorios semejantes en pintura sobre tela o lavadero. En caso de usar pinceles, deben sumergirse en la cubeta mediante bastónes, lavaderos u otros medios apropiados. (F) (V)</p> <p>2. El personal que presente alteraciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa puede participar activamente en actividades de manipulación de alimentos. (F) (V)</p> <p>3. Es obligatorio lavar las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que tenga y después de ir al baño y después de manejar cualquier material u objeto que pueda representar un riesgo de contaminación para el alimento. (F) (V)</p>		
		

BOGOTÁ SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL
PRE TEST MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA RESOLUCION 26 DE 2013.

NOMBRE: **Claudia Viviana Felo**
CARGO: **Auxiliar de A.Pi**
DEPENDENCIA: **Jardín salamandra**

1. Marque falso o verdadero:
Se permite utilizar rasos, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realiza sus labores. En caso de usar aretes, deben asegurarse a la cadena mediante bandas, cadenas u otros medios ajustados. **(F) (V)**
2. El personal que presenta afecciones de la piel o enfermedad infecciosas puede participar en actividades de actividad directa de manipulación de alimentos. **(F) (V)**
3. Es obligatorio Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que toque o respere al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación para el alimento. **(F) (V)**

✓

BOGOTÁ, Colombia, 14 de Julio de 2013. Ciudadela San Martín
Secretaría de Integración Social
Carrera 7 # 32-12
Teléfono: 3 27 97 97
Correo electrónico: integracion@sdis.gov.co

BOGOTÁ SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL
PRE TEST MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA RESOLUCION 26 DE 2013.

NOMBRE: **Darlin Mosquera**
CARGO: **Docente**
DEPENDENCIA: **Jardín salamandra**

1. Marque falso o verdadero:
Se permite utilizar rasos, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realiza sus labores. En caso de usar aretes, deben asegurarse a la cadena mediante bandas, cadenas u otros medios ajustados. **(F) (V)**
2. El personal que presenta afecciones de la piel o enfermedad infecciosas puede participar en actividades de actividad directa de manipulación de alimentos. **(F) (V)**
3. Es obligatorio Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que toque o respere al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación para el alimento. **(F) (V)**

✓

BOGOTÁ, Colombia, 14 de Julio de 2013. Ciudadela San Martín
Secretaría de Integración Social
Carrera 7 # 32-12
Teléfono: 3 27 97 97
Correo electrónico: integracion@sdis.gov.co

EVIDENCIA POS TEST

BOGOTÁ SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL
POS TEST MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA RESOLUCION 26 DE 2013.

NOMBRE: **Martina**
CARGO: **Profesional A.Pi**
DEPENDENCIA: **Jardín salamandra**

1. Marque falso o verdadero:
Se permite utilizar rasos, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realiza sus labores. En caso de usar aretes, deben asegurarse a la cadena mediante bandas, cadenas u otros medios ajustados. **(F) (V)**
2. El personal que presenta afecciones de la piel o enfermedad infecciosas puede participar en actividades de actividad directa de manipulación de alimentos. **(F) (V)**
3. Es obligatorio Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que toque o respere al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación para el alimento. **(F) (V)**

✓

BOGOTÁ, Colombia, 14 de Julio de 2013. Ciudadela San Martín
Secretaría de Integración Social
Carrera 7 # 32-12
Teléfono: 3 27 97 97
Correo electrónico: integracion@sdis.gov.co

BOGOTÁ SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL
POS TEST MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA RESOLUCION 26 DE 2013.

NOMBRE: **Maria Puentes**
CARGO: **Auxiliar Nutrición**
DEPENDENCIA: **Jardín salamandra**

1. Marque falso o verdadero:
Se permite utilizar rasos, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realiza sus labores. En caso de usar aretes, deben asegurarse a la cadena mediante bandas, cadenas u otros medios ajustados. **(F) (V)**
2. El personal que presenta afecciones de la piel o enfermedad infecciosas puede participar en actividades de actividad directa de manipulación de alimentos. **(F) (V)**
3. Es obligatorio Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que toque o respere al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación para el alimento. **(F) (V)**

✓

BOGOTÁ, Colombia, 14 de Julio de 2013. Ciudadela San Martín
Secretaría de Integración Social
Carrera 7 # 32-12
Teléfono: 3 27 97 97
Correo electrónico: integracion@sdis.gov.co

BOGOTÁ SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL
POSTEST MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA RESOLUCION 26-74 DE 2013.

NOMBRE: **Alexandra Velandia**
CARGO: **Docente**
DEPENDENCIA: **Jardín salazarandia**

1. Marque falso o verdadero
Se permite utilizar reloj, aretes, anillos, pulsera u otros accesorios mientras el personal realiza sus labores. En caso de usar aretes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandos, cintas o otros medios ajustados. (F) (V) **F**

2. El personal que presenta afecciones de la piel o enfermedad infecciosas puede participar en la actividad directa de manipulación de alimentos. (F) (V) **F**

3. Es obligatorio Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que cargue y registre al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación para el alimento. (F) (V) **V**

Señal Principal: Señal 14-01-02: Dependencia de destino
Resolución 26-74 de 2013
Formulario de Posttest de Manejo Higiénico de Alimentos
Versión: 1.01 de 2013

BOGOTÁ SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL
POSTEST MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA RESOLUCION 26-74 DE 2013.

NOMBRE: **Jeimmy Muñoz Duque**
CARGO: **Aux pedagógica.**
DEPENDENCIA: **Jardín salazarandia**

1. Marque falso o verdadero
Se permite utilizar reloj, aretes, anillos, pulsera u otros accesorios mientras el personal realiza sus labores. En caso de usar aretes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandos, cintas o otros medios ajustados. (F) (V) **F**

2. El personal que presenta afecciones de la piel o enfermedad infecciosas puede participar en la actividad directa de manipulación de alimentos. (F) (V) **F**

3. Es obligatorio Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que cargue y registre al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación para el alimento. (F) (V) **V**

Señal Principal: Señal 14-01-02: Dependencia de destino
Resolución 26-74 de 2013
Formulario de Posttest de Manejo Higiénico de Alimentos
Versión: 1.01 de 2013

BOGOTÁ SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL
POSTEST MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA RESOLUCION 26-74 DE 2013.

NOMBRE: **Mayurly parra sierra**
CARGO: **Profesional de atención a primera infancia**
DEPENDENCIA: **Jardín salazarandia**

1. Marque falso o verdadero
Se permite utilizar reloj, aretes, anillos, pulsera u otros accesorios mientras el personal realiza sus labores. En caso de usar aretes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandos, cintas o otros medios ajustados. (F) (V) **V**

2. El personal que presenta afecciones de la piel o enfermedad infecciosas puede participar en la actividad directa de manipulación de alimentos. (F) (V) **V**

3. Es obligatorio Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que cargue y registre al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación para el alimento. (F) (V) **V**

Señal Principal: Señal 14-01-02: Dependencia de destino
Resolución 26-74 de 2013
Formulario de Posttest de Manejo Higiénico de Alimentos
Versión: 1.01 de 2013

BOGOTÁ SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL
POSTEST MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA RESOLUCION 26-74 DE 2013.

NOMBRE: **MARCELA MALDONADO**
CARGO: **PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA**
DEPENDENCIA: **Jardín salazarandia**

1. Marque falso o verdadero
Se permite utilizar reloj, aretes, anillos, pulsera u otros accesorios mientras el personal realiza sus labores. En caso de usar aretes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandos, cintas o otros medios ajustados. (F) (V) **V**

2. El personal que presenta afecciones de la piel o enfermedad infecciosas puede participar en la actividad directa de manipulación de alimentos. (F) (V) **V**

3. Es obligatorio Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que cargue y registre al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación para el alimento. (F) (V) **V**

VERDADERO

Señal Principal: Señal 14-01-02: Dependencia de destino
Resolución 26-74 de 2013
Formulario de Posttest de Manejo Higiénico de Alimentos
Versión: 1.01 de 2013

BOGOTÁ SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL
POST TEST MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA RESOLUCION 26 74 DE 2013.

NOMBRE: DIANA SIRLEY SIERRA
CARGO: PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA
DEPENDENCIA: Jardín submaternal

1. Marque falso o verdadero
Se permite utilizar ring, aretes, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realiza sus labores. En caso de usar aretes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios equivalentes. ☒ (V)
2. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infecciosas puede participar en actividades de actividad directa de manipulación de alimentos. ☒ (V)
3. Es obligatorio Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación para el alimento. (F) (V)

VERDADERO ☒

Sede Principal: Carrera 7 # 32 -12 / Ciudadela San Martín
Secretaría Distrital de Integración Social
Teléfono: 3 27 97 97
Correo electrónico institucional: integracion@sdis.gov.co

BOGOTÁ SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL
POST TEST MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA RESOLUCION 26 74 DE 2013.

NOMBRE: Darlin Mosquera
CARGO: P. A. P. I
DEPENDENCIA: Jardín submaternal

1. Marque falso o verdadero
Se permite utilizar ring, aretes, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realiza sus labores. En caso de usar aretes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios equivalentes. ☒ (V)
2. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infecciosas puede participar en actividades de actividad directa de manipulación de alimentos. ☒ (V)
3. Es obligatorio Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación para el alimento. (F) (V)

☒ (V)

Sede Principal: Carrera 7 # 32 -12 / Ciudadela San Martín
Secretaría Distrital de Integración Social
Teléfono: 3 27 97 97
Correo electrónico institucional: integracion@sdis.gov.co

BOGOTÁ SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL
POST TEST MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA RESOLUCION 26 74 DE 2013.

NOMBRE: Viviana Felix
CARGO: Auxiliar de A.P.I
DEPENDENCIA: Jardín submaternal

1. Marque falso o verdadero
Se permite utilizar ring, aretes, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realiza sus labores. En caso de usar aretes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios equivalentes. ☒ (V)
2. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infecciosas puede participar en actividades de actividad directa de manipulación de alimentos. ☒ (V)
3. Es obligatorio Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación para el alimento. (F) (V)

☒ (V)

Sede Principal: Carrera 7 # 32 -12 / Ciudadela San Martín
Secretaría Distrital de Integración Social
Teléfono: 3 27 97 97
Correo electrónico institucional: integracion@sdis.gov.co

BOGOTÁ SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL
POST TEST MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA RESOLUCION 26 74 DE 2013.

NOMBRE: Liz Kimely Matta Lozano
CARGO: Docente
DEPENDENCIA: Jardín submaternal

1. Marque falso o verdadero
Se permite utilizar ring, aretes, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realiza sus labores. En caso de usar aretes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios equivalentes. ☒ (V)
2. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infecciosas puede participar en actividades de actividad directa de manipulación de alimentos. ☒ (V)
3. Es obligatorio Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiera representar un riesgo de contaminación para el alimento. (F) (V)

☒ (V)

Sede Principal: Carrera 7 # 32 -12 / Ciudadela San Martín
Secretaría Distrital de Integración Social
Teléfono: 3 27 97 97
Correo electrónico institucional: integracion@sdis.gov.co



Capacitación & Asesorías
OLGA MERCEDES HIGUERA RODRIGUEZ

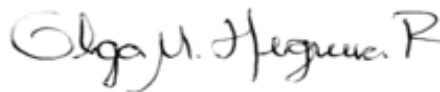
CERTIFICA

Que las personas relacionadas a continuación de la empresa **JARDIN INFANTIL SALAMANDRA** realizaron el siguiente repaso capacitación con base en lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013 Capítulo III Artículo 12, así:

1. REPASO MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Intensidad horaria: 2 horas
03/12/2024

YENI PATRICIA MORALES MARTINEZ	52.327.148	COORDINADORA DE JARDIN
CARMEN ALEXANDRA VELANDIA LOPEZ	52.929.243	MAESTRA
DIANA ELIZABETH MORALES MARTINEZ	53.014.171	MAESTRA
DIANA SIRLEY SIERRA CHISCO	1.018.405.316	MAESTRA
INGRID MARCELA MALDONADO	1.033.742.942	MAESTRA
LEIDY YOANA HERNANDEZ JEREZ	1.033.710.990	MAESTRA
LEIDY PAOLA DUQUE UMBARILA	1.032.426.126	MAESTRA
LUZ KIMELY MATTÁ LOZANO	1.033.709.559	MAESTRA
MARYURLY PARRA SIERRA	1.024.462.281	MAESTRA
JEIMMY ALEXANDRA MUÑOZ DUQUE	1.031.122.663	MAESTRA
DARLIN SAYDA MOSQUERA	52.906.574	AUXILIAR PEDAGOGICA
CLAUDIA VIVIANA FELIX	53.010.314	AUXILIAR PEDAGOGICA
LAURA NATHALY VELEZ RAMIREZ	1.024.575.899	AUXILIAR ADMINISTRATIVO
CAROLINA RUIZ LEURO	1.000.696.671	SERVICIOS GENERALES
LIDA TERESA FORERO DIAZ	1.032.434.781	SERVICIOS GENERALES
MARIA ALEYDA PEREA MOSQUERA	42.031.758	SERVICIOS GENERALES
OLGA LUCIA QUITA	55.114.314	MANIPULADORA DE ALIMENTOS
DEISSY SOLANYI CAMACHO ANGULO	1.024.481.712	MANIPULADORA DE ALIMENTOS
LIDA TERESA FORERO DIAZ	1.032.434.781	MANIPULADORA DE ALIMENTOS

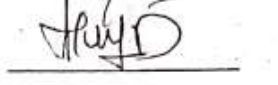
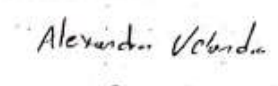
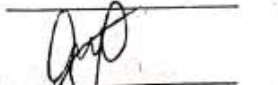
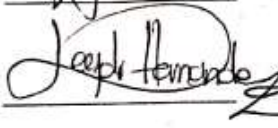
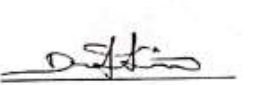
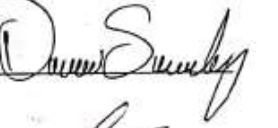
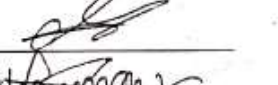
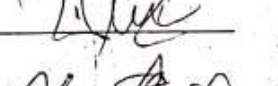
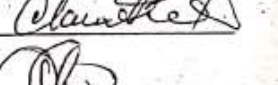
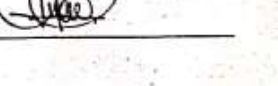
Se expide este certificado a los 03 días del mes de diciembre del año 2024.



OLGA MERCEDES HIGUERA RODRIGUEZ
Directora Técnica – Calidad Alimentaria
C.C. 51.769.939 DE BOGOTÁ
RUT 51769939 – 7

Local 218 Estación ~~Gran~~ 91
Tel. 357 3318 / Cel. 300 213 3514 - 320 351 9579 - 320 393 9641
calidad.alimentaria1@gmail.com / calidadalimentaria.com.co

ELABORADO POR: Yeni Patricia Morales Responsable del servicio
Leidy Paola Duque u Profesional de atención a primera infancia

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Yeni Patricia Morales Martínez	Responsable del servicio	J.I Salamandra	
Paola Duque Umbarila	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Carmen Alexandra Velandia	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Marcela Maldonado	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Leydi Yoana Hernández	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Darlin Sayda Mosquera Vaca	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Luz Kimely Matta Lozano	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Diana Sirley Sierra Chisco	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Mayurly Parra Sierra	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Diana Elizabeth Morales Martínez	Profesionales y técnicas de Atención a P.I	J.I Salamandra	
Jeimmy Alexandra Muñoz	Auxiliares de Atención P.I	J.I Salamandra	
Claudia Viviana Félix Jimenez	Auxiliares de Atención P.I	J.I Salamandra	
Laura Nataly Vélez	Apoyo Administrativo	J.I Salamandra	

María Aleyda Perea	Personal Aseo e Higiene	J.I Salamandra	<u>María Perea</u>
Lida Teresa Forero	Personal Aseo e Higiene	J.I Salamandra	<u>Lida Teresa Forero Díaz</u>
Carolina Ruiz Leuro	Personal Aseo e Higiene	J.I Salamandra	<u>Carolina Ruiz Leuro</u>
Deisy Camacho	Personal Servicio de Alimentos	J.I Salamandra	<u>Deisy Camacho</u>
Olga Lucia Quina Pérez	Personal Servicio de Alimentos	J.I Salamandra	<u>Olga Quina</u>
María Teresa Puentes	Personal Servicio de Alimentos	J.I Salamandra	<u>María Teresa Puentes</u>