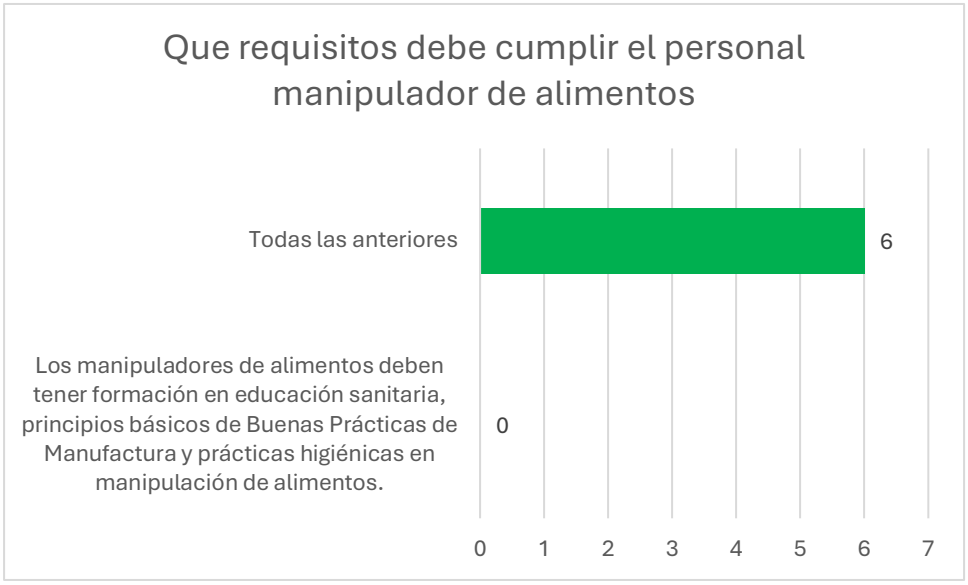
Lugar	Comunidad de cuidado Hogar Nazareth Chinauta.
Fecha	05/12/2024 – 02:30 PM a 3:30 PM
Tema	Capacitación personal manipulador de alimentos
Desarrollo	**ASISTENTES:** Personal del servicio de alimentos de la comunidad de cuidado Hogar Nazareth Chinauta ver planilla de asistencia. **OBJETIVO:** El objetivo de esta capacitación es proporcionar a los auxiliares de alimentos los conocimientos y habilidades necesarios para asegurar una correcta manipulación de los alimentos, fomentando prácticas higiénicas y seguras que prevengan la contaminación y garanticen la calidad de los productos. A través de esta formación, se busca sensibilizar al personal sobre la importancia de la seguridad alimentaria, el cumplimiento de las normativas sanitarias vigentes y la implementación de buenas prácticas de manufactura (BPM), con el fin de proteger la salud de los consumidores y optimizar los procesos dentro del servicio de alimentos. **METODOLOGIA:** Se convoca al personal manipulador de alimentos ya al técnico en gastronomía a la reunión mencionada, se entrega prueba pretest antes de iniciar la socialización del tema establecido y al finalizar el desarrollo de la temática se realiza la prueba postest y se da cierre a la reunión. **INTRODUCCIÓN:** Garantizar la manipulación adecuada de los alimentos en el Hogar **NAZARETH - CHINAUTA**, es un aspecto fundamental para garantizar la seguridad alimentaria y prevenir riesgos de contaminación que puedan afectar la salud de las personas mayores. El personal que manipula alimentos desempeña un papel crucial en cada etapa del proceso, desde la recepción de las materias primas hasta el momento en que el producto llega al consumidor final. Es esencial que los auxiliares de alimentos cuenten con los conocimientos necesarios sobre las normativas sanitarias, las buenas prácticas de manufactura (BPM) y las medidas preventivas frente a la contaminación. Esta capacitación está diseñada para dotar al personal de herramientas prácticas y teóricas que les permitan desarrollar una labor eficiente, segura y responsable, garantizando la calidad e higiene de los alimentos en todo momento. Al comprender la importancia de su rol y aplicar correctamente los procedimientos establecidos, los auxiliares de alimentos contribuyen de manera directa a la protección de la salud pública y al éxito de los procesos en la cadena de producción alimentaria. **ORDEN DEL DÍA:** 1. Convocatoria a la reunión. 2. Pretest 3. Socialización del tema.

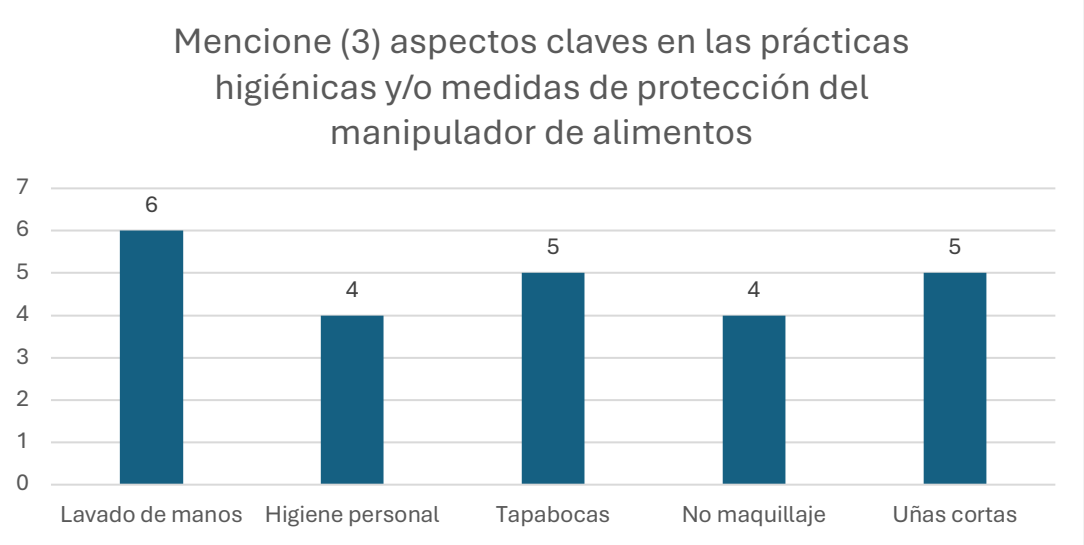
4. Postest
5. Cierre.

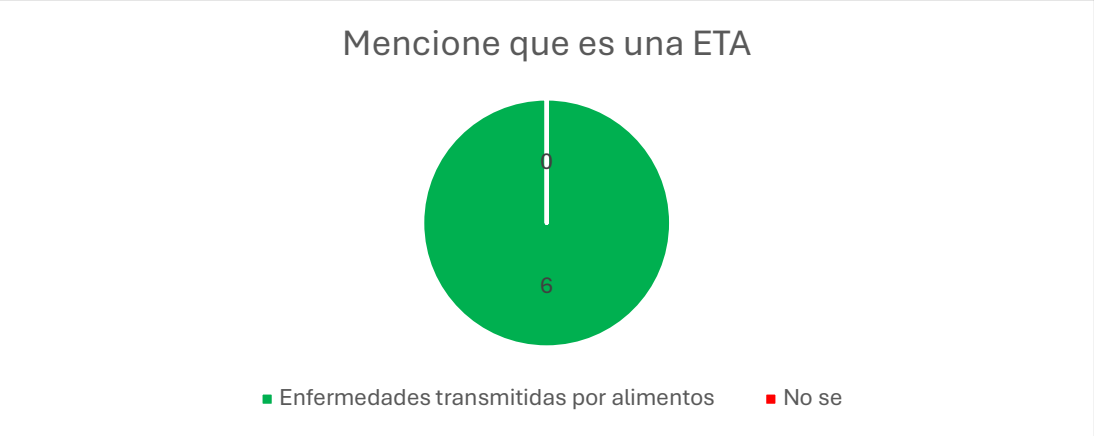
DESARROLLO:

1. Se realiza convocatoria a la reunión y se da el saludo de inicio.

2. Se realiza la aplicación del pretest obteniéndose los siguientes resultados: Se observa conocimiento previo de los manipuladores de alimentos referente al personal manipulador de alimentos







Se inicia la socialización del tema con el desarrollo de algunos conceptos básicos como:

Manipulador de alimentos: Toda persona que manipule directamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos

Condiciones del personal que manipula alimentos:
El manipulador de alimentos cumple un rol fundamental para reducir la probabilidad de contaminación en los productos que elabora.
A nivel de su condición personal, las reglas básicas que debe seguir un manipulador son las siguientes:

optimo estado de salud: Sin enfermedades respiratorias, de estómago, heridas o infecciones.

Higiene personal:

- Antes de manipular los alimentos se debe realizar un correcto lavado de manos con agua potable y jabón. Realizamos el mismo procedimiento después de ejecutar algún tipo de actividad donde se puedan haber contaminado las manos
- Bañarse antes de ir a trabajar, ya que la ducha diaria, con abundante agua y jabón, debe formar parte de la rutina del manipulador
- Mantener las uñas cortas y limpias, cara afeitada, pelo lavado y recogido con gorro o pañuelo.

Vestimenta: La ropa puede ser una fuente de contaminación de alimentos ya que contiene microbios y tierra que provienen de nuestras actividades diarias.

Vestimenta apropiada para manipulador de alimentos:

- Una gorra que cubran totalmente el cabello para evitar su caída.
- Tapa bocas que cubra nariz y boca.
- Delantal plástico.
- Guantes.
- Calzado exclusivo.
- La indumentaria debe ser de color blanco o claro para visualizar mejor su estado de limpieza y única para esta actividad.

Hábitos higiénicos deseables e indeseables en un manipulador de alimentos

Hábitos deseables

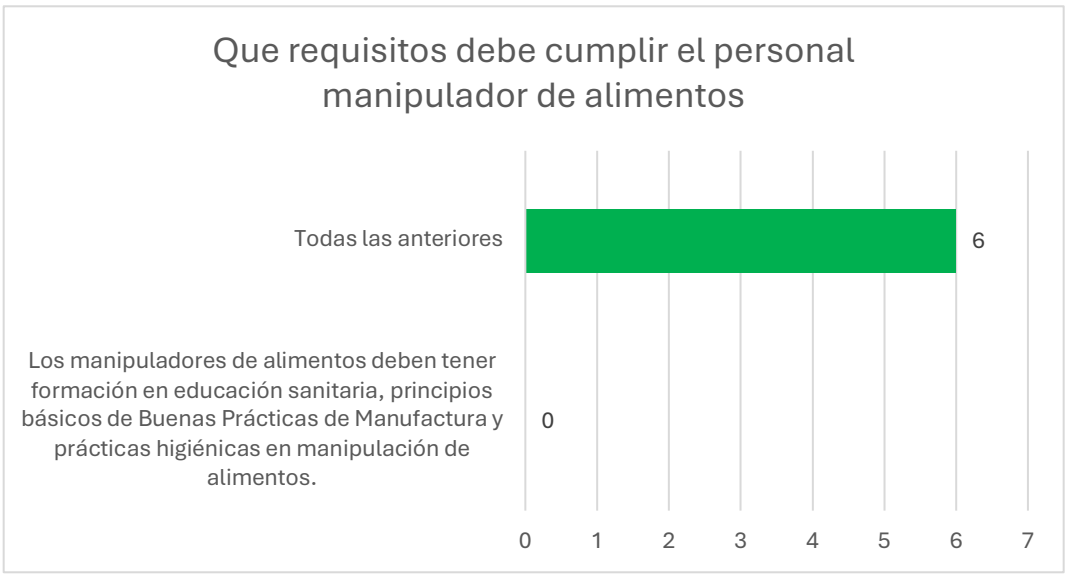
- Lavar prolijamente utensilios y superficies de preparación antes y después de manipular alimentos.
- Lavar prolijamente vajillas y cubiertos antes de usarlos para servir alimentos.
- Utilizar siempre jabón y agua limpia.
- Tomar platos, cubiertos y fuentes por los bordes, cubiertos por el mango, vasos por el fondo y tasas por el mango.

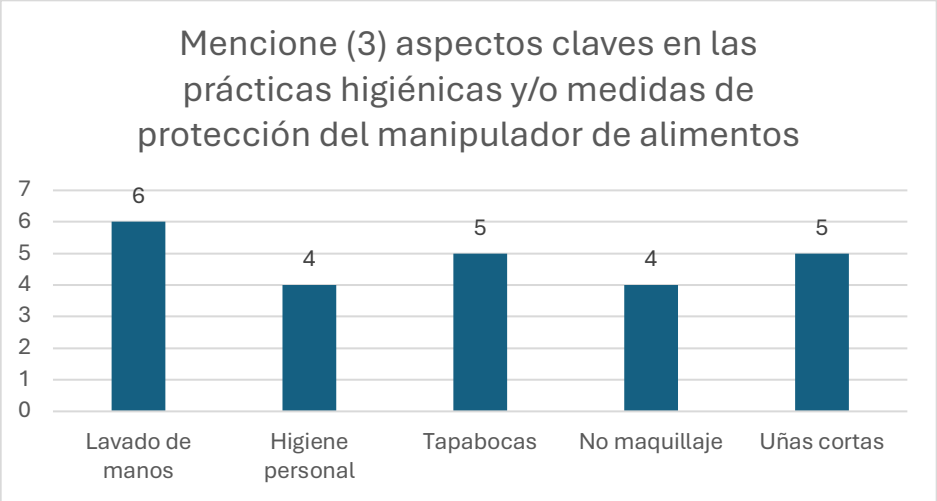
Hábitos indeseables

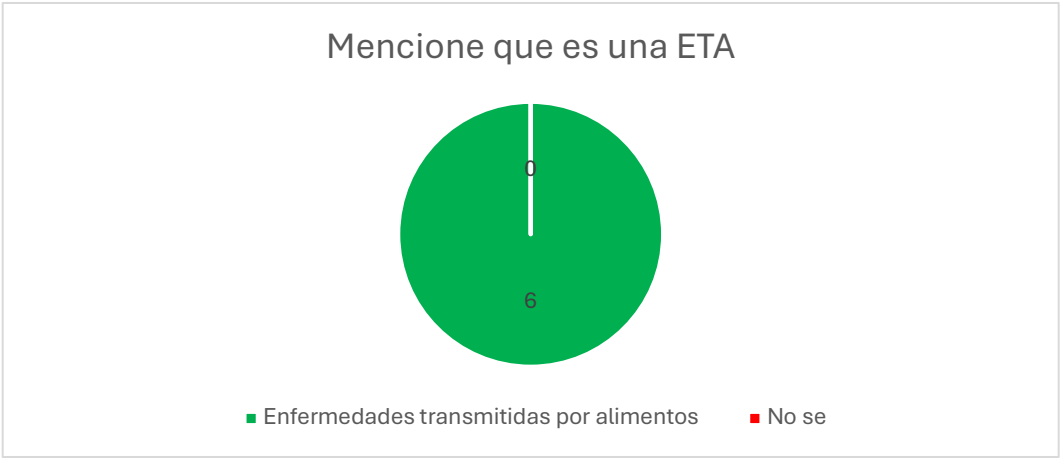
- Hurgarse o rascarse la nariz, la boca, el cabello, las orejas, granos, heridas, quemaduras, etc.
- Usar anillos, pulseras, aros, relojes, u otro elemento.
- Manipular alimentos con las manos y no con utensilios.
- Utilizar vestimenta como paño para limpiar o secar.
- Usar el baño con la indumentaria de trabajo puesta.

Una vez realizada la definición de algunos conceptos claves, se procede a explicar los aspectos clave que debe tener en cuenta un manipulador de alimentos para poder realizar sus labores en el Hogar **NAZARETH - CHINAUTA** .

El desarrollo de la actividad se llevó a cabo mediante una combinación de teoría y práctica teniendo como guía la resolución 2674 de 2013, con el objetivo de garantizar que los auxiliares de alimentos adquirieran conocimientos y habilidades aplicables en su entorno laboral. En

	primer lugar, se presentaron los principios fundamentales de la seguridad alimentaria y las normativas sanitarias que rigen la manipulación de alimentos, destacando la importancia de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Posteriormente, se abordaron los principales riesgos asociados a la manipulación de alimentos, como la contaminación bacteriana, física y química, y se proporcionaron estrategias para prevenirlos. Se incluyó una demostración práctica de los procedimientos de limpieza, control de temperaturas y separación de alimentos, permitiendo a los participantes visualizar las mejores prácticas. Además, se fomentó la participación en las que los asistentes resolvieron casos prácticos, consolidando así su aprendizaje. Todo esto se complementó con una evaluación final que permitió medir la comprensión de los conceptos y asegurar que los participantes pudieran aplicar correctamente los conocimientos adquiridos en su labor diaria 3. Se realiza la aplicación del postest con los siguientes resultados: 





Donde es posible evidenciar que los manipuladores de alimentos comprendieron el tema socializado y adquirieron conocimientos acerca de los procesos y procedimientos llevados a cabo para garantizar que el personal manipulador de alimentos cumpla con lo establecido para hacerlo.

Se anexa listado de asistencia y registro fotográfico

	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
Asistentes	Ver listado de asistencia anexo 1		

	Actividad	Responsable	Fecha límite
Compromisos	Capacitación BPM	Angelica Medina	Mes de enero

	Implementar y cumplir los temas socializados	Personal operarios área servicio de alimentos	Durante la operación del servicio.
Próxima reunión	Se programa para el mes de enero de 2025		
Elaboró	Angelica Medina Padilla		

ANEXOS **REGISTRO FOTOGRAFICO.**




3:18 PM
05 de dic 2024
Jue
Comunidad de cuidado : Nazareth-Chinauta
Código de Foto: VELD626, Cert. Timemark
Timemark
Tiempo y GPS reales

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 2 Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024 Página: 1 de 1

1. Tema: Personal manipulador de alimentos 2. Lugar o Localidad o Sede: Hogar Nazareth 3. Fecha y hora: 05 Diciembre 2024 3:18pm.

4. Nombre responsable: Angelica Medina Padilla 5. Dependencia responsable: Nutrición

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Andres Congreso Hernandez	C.C	1089743594	Hogar Nazareth	Gastronomo	Planta	andrescongreso@gmail.com	3214227041	
2	Nayibe Molino V	CC.	1073670435	Hogar Nazareth	OPC	planta	nayimd86@gmail.com	3112771215	Nayibe M
3	Heidy Reyes	CC	1064714447	Hogar Nazareth	OP	Planta	[illegible]	3144363321	Heidy Reyes
4	Mari Emilce Muñoz	C.C	52117054	H. Nazareth	O pc	planta.	no tiene.	3204023061	MEMS
5	Luz Nelly Ávila A	CC	39.627944	H Nazareth	OPC	planta	[illegible]	3132533493	Nelly A.
6	Laura Lizeth B.	CC	1033461156	H Nazareth	OPC	Planta	[illegible]	3228582552	Laura B.
7	Clara Ines Gil B	CC.	52107266	H Nazareth	OPC	planta	[illegible]	3219508745	Clara Ines Gil B
8	Angelica Medina P.	CC	1022402129	H. Nazareth	Nutricionista	Contratista	[illegible]	3222497890	Angelica Medina
9	Gabriela Giraldo	CC	66818566	H. Nazareth	coordinadora	planta	[illegible]	3189145858	
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos ahí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.