Lugar	*Comunidad de Cuidado Hogar San José*
Fecha	*27/02/2025 Hora: 2:10 pm – 2:50 pm*
Tema	*Capacitación Prácticas Higiénicas del Manipulador de Alimentos*
Desarrollo	***ORDEN DEL DÍA:*** • ***OBJETIVO:*** *Orientar al personal que ejercen actividades de manipulación de alimentos en la comunidad de cuidado Hogar San José, en la normatividad sanitaria vigente sobre Prácticas Higiénicas.* • ***INTRODUCCIÓN:*** *El cuerpo humano es una de las principales fuentes de contaminación en los alimentos. Por su naturaleza, las personas están en contacto permanente con todo tipo de gérmenes y estos pueden ser transmitidos a los alimentos cuando hay una mala manipulación. Las buenas prácticas de aseo personal e higiene de los manipuladores de alimentos son fundamentales para evitar la contaminación cruzada y prevenir la propagación de virus y otras enfermedades de transmisión alimentaria.* • ***DESARROLLO DEL TEMA:*** *Se reúne al personal del servicio de alimentos de la institución dando a conocer el objetivo de la capacitación, luego se les aplica el pre – test, continuando se informa sobre las 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. 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. 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. 11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. 12. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa 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

<table>
<tr><td></td><td colspan="3">vestimenta y dotación adecuada.

Se finaliza realizando el pos-test con el personal del servicio de alimentos donde se reevalúan los conceptos aprendidos.

Anexos: registro fotográfico y planilla de asistencia.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Asistentes</td><td>Nombre</td><td>Cargo/Rol</td><td>Dependencia</td></tr>
<tr><td>Mayra Galindo Vergara</td><td>Nutricionista Dietista</td><td>CC Hogar San José</td></tr>
<tr><td>Yennifer Tatiana Murcia Bolívar</td><td>Coordinadora</td><td>CC Hogar San José</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Compromisos</td><td>Actividad</td><td>Responsable</td><td>Fecha límite</td></tr>
<tr><td>Aplicar Prácticas Higiénicas durante todos los procesos que se ejecutan en el servicio de alimentación.</td><td>Manipuladores de alimentos</td><td>Durante la ejecución del convenio</td></tr>
<tr><td>Próxima reunión</td><td colspan="3">31 de marzo 2025</td></tr>
<tr><td>Elaboró</td><td colspan="3">Mayra Galindo – Nutricionista Dietista</td></tr>
</table>

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA

CAPACITACIÓN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS



	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 2 Ficha Memo (20240189B3 - 12/07/2024 Página: 1 de 1

1. Tema: Practicas higenicas del Manipulador. 2. Lugar o Localidad o Sede: CC San José 3. Fecha y hora: 27-02-25 Hora: 2:10 pm - 2:50 pm

4. Nombre responsable: Mayra Galindo Vergara 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	Ruth Mosquera	CC	55143993	San José	Aux cocina	Contratista		3112935944	
2									
3	Felipe Castellanos	CC	1069754686	San José	planta	Planta		3202853950	
4	Juliana Zabarano.	CC	1069785518	San José	aux. cam	Planta		3142923124	
5	Sandra Fuentes	CC	1069772843	S. José	aux asoc	planta		3103269803	
6	Nora E G D	CC	21017565	S José	Aux coc	Planta		3105617086	
7	Maria Alicia Tovar	CC	1069154854	S José	planta	Planta		3125872090	
8	Adriana Molano	CC	1069727388	San José	planta	planta	mdcocadiana68@g	3204153622	
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales: En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me han 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 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 voluntariamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectaron mediante este medio. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí 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.