HOGAR INFANTIL
LOS COLORES DE MANDALAY

COMPONENTE SALUD Y NUTRICIÓN	HOGAR INFANTIL LOS COLORES DE MANDALAY	ACTA GENERAL FECHA: 16-05-2024

Objetivo:
Adecuado uso de la dotación por parte del personal manipulador de alimentos.

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

Se realiza la capacitación el con el talento humano a las 7:00 am en las instalaciones del HI, brindando la siguiente información:

TEMA: Adecuado uso de la dotación por parte del personal manipulador de alimentos.

AGENDA:

1. Bienvenida.
2. Presentación de temáticas.
3. Solución de dudas y cierre.

DESCRIPCIÓN DESARROLLO DE LA AGENDA:

Se da la bienvenida al talento humano, se exponen las temáticas y posteriormente se desarrollan.

Se reúne al talento humano de la unidad de servicio, para socialización de la temática. A continuación se presenta un resumen del contenido de la presentación:

PRACTICAS HIGIÉNICAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

• Usar la dotación indicada por la entidad: tapabocas, cofia y guantes desechables, bata de protección personal desechable o dotación entregada.
• Mantener las uñas cortas, sin esmalte y limpias.
• No usar relojes, pulseras, anillos, piercings o cualquier otro tipo de joya o accesorio.
• Evitar comer, beber, masticar cualquier tipo de alimento u objeto, mientras se realizan labores de manipulación de alimentos.
• Evitar estornudar, toser o escupir en cualquier parte del área de manipulación de los alimentos.
• Lavado de manos cada vez que se requiera.
• Al terminar la actividad, se eliminan los elementos de protección personal desechables, en un único punto.
• Todo el personal se debe encontrar con adecuado estado de salud. Si detecta personas con fiebre, síntomas de enfermedad respiratoria, presencia de infecciones de la piel o riesgo de enfermedades infectocontagiosas, se eximen de la participación en esta actividad. El reingreso de estas personas a sus labores cotidianas debe estar autorizado por la autoridad médica competente.

Definición de los elementos de protección personal y el modo de uso:

Durante la manipulación de alimentos, todas las personas deben hacer uso de:

Cofia: Es un cubrecabezas. Debe cubrir totalmente el cabello para evitar su caída sobre los alimentos y deberá ser lavable, a menos que sean descartables, y mantenerse limpios. Tengamos en cuenta que el cabello además de convertirse en un riesgo de contaminación física para los alimentos es una de las zonas del cuerpo que más bacterias alberga. Este elemento es de uso OBLIGATORIO en todo momento durante el proceso de manipulación ó áreas donde se encuentren alimentos.
Guantes: Si para manipular los alimentos se emplean guantes, éstos se mantendrán en perfectas condiciones de limpieza e higiene. Pero hay un RECORDATORIO IMPORTANTE: El uso de guantes no eximirá al operario de la obligación de lavarse las manos cuidadosamente.
Tapabocas: Debidamente usado cubriendo nariz y boca, ayuda a proteger los alimentos de gotitas provenientes de la nariz o la boca, cuando se preparan alimentos para grupos de riesgo como niños, ancianos o enfermos.

El uniforme para portar debe corresponder al entregado por la entidad. Deberá usarse en adecuadas condiciones de higiene y orden.

Se refuerza la importancia de continuar con la práctica de lavado de manos y uso de mascarilla.

Durante la socialización se solucionan dudas frente al uso de elementos de protección personal con manejo de químicos.

Se anexa listado de asistencia.

ELABORADO POR:



DIANA ALEJANDRA VARGAS PÉREZ
NUTRICIONISTA DIETISTA

HOGAR INFANTIL
LOS COLORES DE MANDALAY

REGISTRO FOTOGRÁFICO




EN CONSTANCIA FIRMAN:

CAPACITACION PREVENCION Y DETENCION DE ENFERMEDADES PREVALENTES DE LA INFANCIA Y ADECUADO USO DE LA DOTACION PARA EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
FECHA: 16/05/2024

NUMERO	CEDULA	APELLIDOS Y NOMBRES	CARGO	FIRMA
1	52.918.385	MESA ORTIZ MARGARITA ALICIA	COORDINADORA	
2	1.052.217.547	ROMAN HERNANDEZ DANIELA	DOCENTE	Daniela Roman Hernandez.
3	52.319.094	URIBE NIEVES LILIANA	DOCENTE	Liliana Uribe
4	52.015.967	LOMBANA RAMIREZ MARIA GUADALUPE	DOCENTE	
5	52.748.901	MATIZ HERNANDEZ MILENA	DOCENTE	Milena Matiz
6	1.019.065.624	BERMUDEZ PALMA JULY ANDREA	AUX. PEDAGOGICA	
7	1.000.350.852	ARIAS BARACALDO JULIETH STEFANNY	AUX. PEDAGOGICA	Julieth A
8	1.012.369.880	PEÑA ZIPA MARIA HELENA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	MARIA PEÑA.
9	38.286.929	RODRIGUEZ AMAYA LUZ ANGELA	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	
10	53.134.589	MORA TORRES DIANA MILENA	SERVICIOS GENERALES	Milena Mora T.
11	1.030.577.902	ALVARADO MENDEZ LEIDY ROCIO	AUX. ADMINISTRATIVA	