ACTA N° 42

FECHA: Bogotá, julio 25 de 2024

HORA: 1:30 p.m. - 2:30 pm.

LUGAR: Taller 3.

TEMA: Capacitación prácticas higiénicas del manipulador de alimentos.

ASISTENTES: Tecnólogo de alimentos, Auxiliares de servicios generales, Manipuladoras de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

1. Introducción y saludo.
2. Diligenciamiento del pre test.
3. Desarrollo de la charla.
    - Introducción
    - Definición de las prácticas de higiene
    - Manipuladores de alimentos
    - Importancia de las prácticas de higiene
    - Prácticas de higiene que debe conocer el manipulador
    - Recomendaciones adicionales
4. Solución de dudas y diligenciamiento del post test.

DESARROLLO:

1. Se convoca a los Auxiliares de servicios generales y Manipuladoras de alimentos en el Taller 3 del CIAE Grupo 1, agradeciendo su asistencia e indicando la temática de la capacitación.
2. En primera instancia se lleva a cabo el diligenciamiento del pre test en medio virtual como preámbulo a la capacitación, este consta de cinco preguntas de selección múltiple sobre prácticas higiénicas al manipular alimentos, con el fin de conocer sus conocimientos previos. El resultado fue del 75% de aciertos en promedio, lo cual indica que tienen claros algunos conceptos.
3. Después de la aplicación del pre test, se procede con el desarrollo de los temas a tratar siguiendo la siguiente estructura:

    - Como introducción a la capacitación, se explica que las personas que manipulan alimentos son una de las principales fuentes de contaminación, ya que pueden portar virus o bacterias. Estos microorganismos se transmiten al entrar en contacto con los alimentos, lo que puede causar graves enfermedades al consumidor final. Por lo tanto, es esencial que las personas involucradas en la manipulación de alimentos sigan estrictamente las buenas prácticas de higiene para prevenir dicha contaminación.
    - Posteriormente se indica que las prácticas de higiene se describen como las normas esenciales y condiciones que el personal manipulador debe seguir para garantizar la seguridad alimentaria en todas las etapas del proceso, desde el cultivo hasta la entrega al consumidor final.

Powered by CamScanner

- Se aclara que un manipulador de alimentos es cualquier persona que tenga contacto directo con el alimento en cualquier etapa de su proceso, lo que incluye a transportistas, empacadores y distribuidores. Por ello, es fundamental que todas estas personas conozcan y apliquen las prácticas higiénicas adecuadas en la manipulación de alimentos.
- Se mencionan algunos beneficios de aplicar correctamente las prácticas de higiene, tales como: prevenir la contaminación, conservar las caracteristicas organolépticas, evitar la transmisión de enfermedades, y asegurar alimentos seguros y de alta calidad.
- A continuación, se explican las prácticas de higiene que debe conocer el manipulador de alimentos: en cuanto a manos y piel, se destaca la importancia de mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte; si hay heridas, deben protegerse o cubrirse; y se debe evitar el uso de maquillaje y perfumes que puedan contaminar los alimentos. También se describe el procedimiento adecuado para el lavado de manos, enfatizando la necesidad de realizar esta actividad con frecuencia. Se lleva a cabo un ejercicio práctico para reforzar el procedimiento. Se detalla una lista de momentos clave para el lavado de manos: antes de preparar alimentos, después de manipular alimentos crudos, después de usar el baño, después de comer, después de tocarse el cabello o la cara, después de toser o estornudar, después de usar productos de limpieza, después de manejar basura o superficies sucias, y siempre que se considere necesario.
  En relación con la nariz y la boca, se aborda el correcto uso del tapabocas y la necesidad de evitar estornudar, toser o hablar sobre los alimentos. La degustación de preparaciones debe hacerse con utensilios limpios, que deben ser lavados inmediatamente después de su uso; no se debe probar alimentos con las manos, y está prohibido masticar chicle o fumar en el área de alimentos. En caso de presentar síntomas de enfermedad, se debe informar de inmediato al responsable.
  Respecto al cabello, se indica que debe estar siempre limpio, recogido y cubierto, al igual que la barba en los hombres, para evitar el contacto con los alimentos.
  En cuanto a los accesorios, se prohíbe el uso de anillos, relojes, aretes, collares, pulseras y objetos similares, que pueden ser fuentes de contaminación al entrar en contacto con los alimentos. Además, se recomienda no usar el teléfono móvil en el área de alimentos debido a la carga bacteriana que puede tener.
  Finalmente, se menciona que la vestimenta del manipulador debe estar siempre limpia, sin botones ni cremalleras, y en buen estado.
- Finalmente, se presentan algunas recomendaciones adicionales sobre prácticas higiénicas que también se deben considerar en el servicio de alimentos. Entre ellas se destacan la importancia de mantener la limpieza del área de manipulación, así como la limpieza y desinfección de los alimentos, utensilios y equipos.

4. Para finalizar se solucionan las dudas por parte de los asistentes y a continuación se desarrolla el diligenciamiento del post test virtual, el cual consta de cinco preguntas de selección múltiple con relación al tema recién tratado. Los resultados fueron del 95% de aciertos por parte de todos los partícipes de la capacitación, lo cual demuestra que los conceptos explicados quedan entendidos y serán aplicados adecuadamente en el servicio de alimentos.

Powered by CamScanner

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Poner en práctica los conocimientos adquiridos durante la capacitación y consultar cualquier inquietud con el fin de evitar posibles contaminaciones y garantizar el suministro de alimentos seguros.	Asistentes de la capacitación.	Permanente.

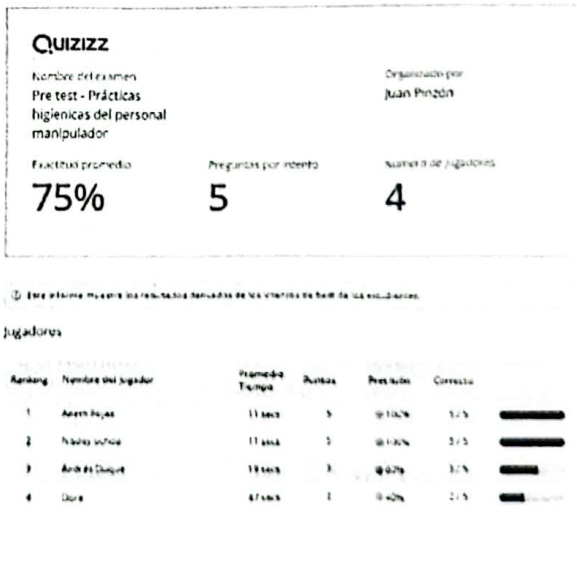
CONVOCATORIA. No aplica.



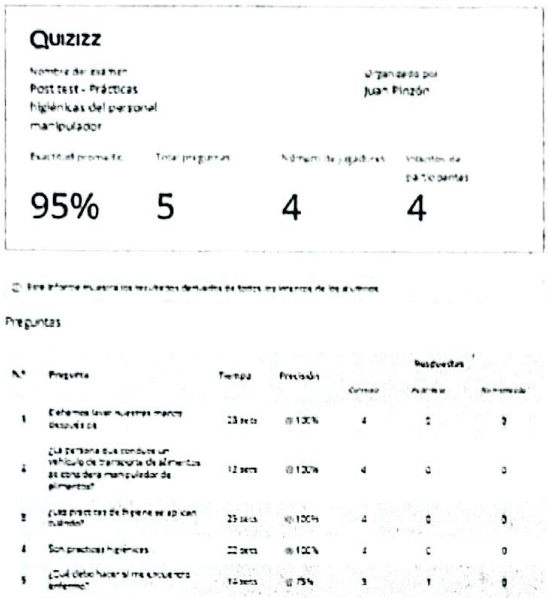








Powered by CamScanner



Quizizz

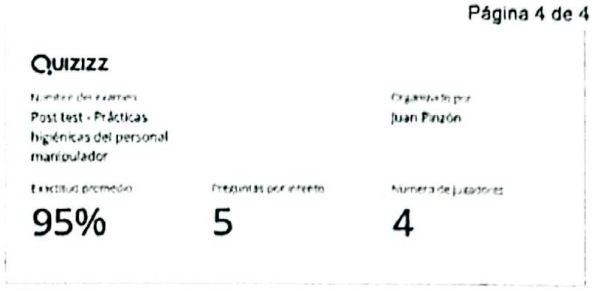
Nombre del examen: Post test - Prácticas higiénicas del personal manipulador

Organizado por: Juan Pinzón

Exactitud promedio	Total preguntas	Número de jugadores	Intentos de participantes
95%	5	4	4

Preguntas

N.°	Pregunta	Tiempo	Precisión	Respuestas: Correcto	Incorrecto	No respondido
1	Debemos lavar nuestras manos después de	23 secs	100%	4	0	0
2	¿Si debemos de conducir un vehículo de transporte de alimentos se considera manipulador de alimentos?	12 secs	100%	4	0	0
3	¿Las prendas de higiene se aplican cuando?	23 secs	100%	4	0	0
4	Son practicas higiénicas	22 secs	100%	4	0	0
5	¿Qué debe hacer si me encuentro enfermo?	14 secs	75%	3	1	0



Quizizz

Nombre del examen: Post test - Prácticas higiénicas del personal manipulador

Organizado por: Juan Pinzón

Exactitud promedio	Preguntas por intento	Número de jugadores
95%	5	4

Jugadores

Ranking	Nombre del jugador	Promedio Tiempo	Puntos	Precisión	Correcto
1	Andrés Duque	23 secs	5	100%	5 / 5
2	Aneth Rojas	25 secs	5	100%	5 / 5
3	Nisdey Ochoa	16 secs	5	100%	5 / 5
4	Dora Pinzón	15 secs	4	80%	4 / 5

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Nisdey Ochoa Ochoa	Manipuladora de alimentos	CIAE Grupo 1	Nisdey O
Aneth Rojas Torres	Manipuladora de alimentos	CIAE Grupo 1	Aneth Rojas
Dora Patricia Pinzón	Auxiliar de servicios generales	CIAE Grupo 1	Dora
Andrés Ricaurte Duque Saavedra	Auxiliar de servicios generales	CIAE Grupo 1	Andres D
Juan Felipe Pinzón Sarabia	Tecnólogo de alimentos	CIAE Grupo 1	Juan Felipe

Anexos: Sin anexos.

Elaboró: Juan Felipe Pinzón Sarabia

Powered by CamScanner