ACTA N° 4

FECHA: Bogotá, agosto 19 de 2025.

HORA: 10:00 a.m. - 11:00 a.m

LUGAR: Instalaciones del Cabildo Indígena Inga – Bogotá.

TEMA: Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura – Prácticas de higiene del manipulador.

ASISTENTES: Planilla de asistencia física anexa. Participaron manipuladores de alimentos del Cabildo Inga y el equipo técnico del componente alimentario.

ORDEN DEL DÍA:

1. Evaluación preliminar sobre prácticas de higiene del manipulador.
2. Capacitación teórico–práctica sobre higiene personal en el manejo de alimentos.
3. Evaluación final de conocimientos.

DESARROLLO:

1. Evaluación preliminar sobre prácticas de higiene
Se aplicó un cuestionario de **cinco preguntas de opción múltiple**, con el fin de identificar el nivel de conocimiento del grupo frente a las normas de higiene personal en la manipulación de alimentos.

2. Capacitación teórico–práctica
Se desarrolló la capacitación con apoyo de una presentación visual y ejemplos prácticos, abordando los siguientes puntos principales:

- **Higiene personal:** manos limpias y uñas cortas, uso adecuado de uniforme, gorro y tapabocas.
- **Lavado de manos:** momentos clave y técnica correcta.
- **Conductas inadecuadas:** comer, fumar, escupir o manipular celulares dentro del área de alimentos.
- **Estado de salud:** importancia de reportar enfermedades o lesiones que puedan contaminar los alimentos.
- **Hábitos de presentación personal:** cabello recogido, uso de elementos de protección completos y limpios.

3. Evaluación final
Se aplicó nuevamente el cuestionario inicial (5 preguntas), observando una mejora significativa en el reconocimiento de las prácticas correctas e incorrectas de higiene durante la manipulación de alimentos.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Aplicar permanentemente las prácticas de higiene personal durante la manipulación de alimentos	Manipuladores participantes	Inmediata
Supervisar el cumplimiento de la higiene del personal antes y durante las actividades de preparación y entrega de alimentos	Coordinador del componente técnico	Continua
Reforzar con recordatorios visuales en la zona de trabajo las pautas de higiene del manipulador	Equipo técnico de nutrición	Semana del 25 de agosto de 2025

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para mes de Septiembre

Asistencia

CABILDO INDIGENA INGA DE BOGOTA D.C.
NIT: 830032429 - 4

ASISTENCIA

FECHA: 19/08/2025 **MOTIVO:** BPM **LUGAR:** SEDE CABILDO INGA

N°	NOMBRE Y APELLIDOS	N° CEDULA	APORTE	POLIZA	TELEFONO	FIRMA
1	Edgar Eduard Yatacy Chasoy	1026306089	— 0 —	— 0 —	3213282202	
2	Fermey Francisco Miguel Chasoy	1010165558	— 0 —	— 0 —	3108891195	
3	Florencio Tunubala	80720 045	-0-	-0-	3105227430	
4	Virginia Agredo	1023000808	-0-	-0-	3219312150	Virginia Agredo
5						
6						
7						
8						
9						
0						
1						

Según la Ley 89 de 1890
Dirección Calle 12 No 9-66 cuarto piso Tel. 2845893 - 3138771174
cabildoingabogotadc@gmail.com

Examenes

Cuestionario de 5 preguntas – Higiene del Manipulador

Post

Nombre: [illegible] **Fecha:** 19/08/25

1. ¿Cuál de estas prácticas es correcta durante la manipulación de alimentos?
a) Tener uñas cortas y limpias
b) Usar anillos y relojes
c) Probar la comida con la mano
d) Manipular alimentos sin gorro

---

2. ¿En qué momento es obligatorio lavarse las manos?
a) Solo al iniciar la jornada
b) Después de ir al baño
c) Únicamente cuando se ensucian visiblemente
d) Antes de salir del trabajo

---

3. ¿Cuál de las siguientes conductas está prohibida en el área de manipulación de alimentos?
a) Comer y fumar
b) Usar uniforme completo y limpio
c) Mantener el cabello recogido
d) Lavarse las manos con agua y jabón

---

4. ¿Qué elemento hace parte del uniforme básico del manipulador de alimentos?
a) Gorro o cofia
b) Pulsera
c) Bufanda
d) Zapatos abiertos

---

5. ¿Qué debe hacer un manipulador si presenta una herida o enfermedad contagiosa?
a) Cubrirla con cinta adhesiva y seguir trabajando
b) Avisar de inmediato al responsable o supervisor
c) Ignorarla si no duele
d) Usar guantes sin informar

Ac

Cuestionario de 5 preguntas – Higiene del Manipulador

Nombre: Ingrid Ayala **Fecha:** 19/08/25

1. ¿Cuál de estas prácticas es correcta durante la manipulación de alimentos?
a) Tener uñas cortas y limpias
b) Usar anillos y relojes
c) Probar la comida con la mano
d) Manipular alimentos sin gorro

---

2. ¿En qué momento es obligatorio lavarse las manos?
a) Solo al iniciar la jornada
b) Después de ir al baño
c) Únicamente cuando se ensucian visiblemente
d) Antes de salir del trabajo

---

3. ¿Cuál de las siguientes conductas está prohibida en el área de manipulación de alimentos?
a) Comer y fumar
b) Usar uniforme completo y limpio
c) Mantener el cabello recogido
d) Lavarse las manos con agua y jabón

---

4. ¿Qué elemento hace parte del uniforme básico del manipulador de alimentos?
a) Gorro o cofia
b) Pulsera
c) Bufanda
d) Zapatos abiertos

---

5. ¿Qué debe hacer un manipulador si presenta una herida o enfermedad contagiosa?
a) Cubrirla con cinta adhesiva y seguir trabajando
b) Avisar de inmediato al responsable o supervisor
c) Ignorarla si no duele
d) Usar guantes sin informar

7c

Cuestionario de 5 preguntas – Higiene del Manipulador

Nombre: [illegible] **Fecha:** 19/08/25

1. ¿Cuál de estas prácticas es correcta durante la manipulación de alimentos?
a) Tener uñas cortas y limpias
b) Usar anillos y relojes
c) Probar la comida con la mano
d) Manipular alimentos sin gorro

---

2. ¿En qué momento es obligatorio lavarse las manos?
a) Solo al iniciar la jornada
b) Después de ir al baño
c) Únicamente cuando se ensucian visiblemente
d) Antes de salir del trabajo

---

3. ¿Cuál de las siguientes conductas está prohibida en el área de manipulación de alimentos?
a) Comer y fumar
b) Usar uniforme completo y limpio
c) Mantener el cabello recogido
d) Lavarse las manos con agua y jabón

---

4. ¿Qué elemento hace parte del uniforme básico del manipulador de alimentos?
a) Gorro o cofia
b) Pulsera
c) Bufanda
d) Zapatos abiertos

---

5. ¿Qué debe hacer un manipulador si presenta una herida o enfermedad contagiosa?
a) Cubrirla con cinta adhesiva y seguir trabajando
b) Avisar de inmediato al responsable o supervisor
c) Ignorarla si no duele
d) Usar guantes sin informar

100

Cuestionario de 5 preguntas – Higiene del Manipulador

Nombre: [illegible] **Fecha:** 19/08/25

1. ¿Cuál de estas prácticas es correcta durante la manipulación de alimentos?
a) Tener uñas cortas y limpias
b) Usar anillos y relojes
c) Probar la comida con la mano
d) Manipular alimentos sin gorro

---

2. ¿En qué momento es obligatorio lavarse las manos?
a) Solo al iniciar la jornada
b) Después de ir al baño
c) Únicamente cuando se ensucian visiblemente
d) Antes de salir del trabajo

---

3. ¿Cuál de las siguientes conductas está prohibida en el área de manipulación de alimentos?
a) Comer y fumar
b) Usar uniforme completo y limpio
c) Mantener el cabello recogido
d) Lavarse las manos con agua y jabón

---

4. ¿Qué elemento hace parte del uniforme básico del manipulador de alimentos?
a) Gorro o cofia
b) Pulsera
c) Bufanda
d) Zapatos abiertos

---

5. ¿Qué debe hacer un manipulador si presenta una herida o enfermedad contagiosa?
a) Cubrirla con cinta adhesiva y seguir trabajando
b) Avisar de inmediato al responsable o supervisor
c) Ignorarla si no duele
d) Usar guantes sin informar

Cuestionario de 5 preguntas – Higiene del Manipulador

Nombre: Fernem vasquez chaloy **Fecha:** 19/08/25

1. ¿Cuál de estas prácticas es correcta durante la manipulación de alimentos?
a) Tener uñas cortas y limpias
b) Usar anillos y relojes
c) Probar la comida con la mano
d) Manipular alimentos sin gorro

---

2. ¿En qué momento es obligatorio lavarse las manos?
a) Solo al iniciar la jornada
b) Después de ir al baño
c) Únicamente cuando se ensucian visiblemente
d) Antes de salir del trabajo

---

3. ¿Cuál de las siguientes conductas está prohibida en el área de manipulación de alimentos?
a) Comer y fumar
b) Usar uniforme completo y limpio
c) Mantener el cabello recogido
d) Lavarse las manos con agua y jabón

---

4. ¿Qué elemento hace parte del uniforme básico del manipulador de alimentos?
a) Gorro o cofia
b) Pulsera
c) Bufanda
d) Zapatos abiertos

---

5. ¿Qué debe hacer un manipulador si presenta una herida o enfermedad contagiosa?
a) Cubrirla con cinta adhesiva y seguir trabajando
b) Avisar de inmediato al responsable o supervisor
c) Ignorarla si no duele
d) Usar guantes sin informar

Prc

Cuestionario de 5 preguntas – Higiene del Manipulador

Nombre: Ferney vasquez chasoy **Fecha:** 19/08/25

1. ¿Cuál de estas prácticas es correcta durante la manipulación de alimentos?
a) Tener uñas cortas y limpias
b) Usar anillos y relojes
c) Probar la comida con la mano
d) Manipular alimentos sin gorro

---

2. ¿En qué momento es obligatorio lavarse las manos?
a) Solo al iniciar la jornada
b) Después de ir al baño
c) Únicamente cuando se ensucian visiblemente
d) Antes de salir del trabajo

---

3. ¿Cuál de las siguientes conductas está prohibida en el área de manipulación de alimentos?
a) Comer y fumar
b) Usar uniforme completo y limpio
c) Mantener el cabello recogido
d) Lavarse las manos con agua y jabón

---

4. ¿Qué elemento hace parte del uniforme básico del manipulador de alimentos?
a) Gorro o cofia
b) Pulsera
c) Bufanda
d) Zapatos abiertos

---

5. ¿Qué debe hacer un manipulador si presenta una herida o enfermedad contagiosa?
a) Cubrirla con cinta adhesiva y seguir trabajando
b) Avisar de inmediato al responsable o supervisor
c) Ignorarla si no duele
d) Usar guantes sin informar

Pool

Cuestionario de 5 preguntas – Higiene del Manipulador

Nombre: Gabriel chasoy **Fecha:** 19/08/25

1. ¿Cuál de estas prácticas es correcta durante la manipulación de alimentos?
a) Tener uñas cortas y limpias
b) Usar anillos y relojes
c) Probar la comida con la mano
d) Manipular alimentos sin gorro

---

2. ¿En qué momento es obligatorio lavarse las manos?
a) Solo al iniciar la jornada
b) Después de ir al baño
c) Únicamente cuando se ensucian visiblemente
d) Antes de salir del trabajo

---

3. ¿Cuál de las siguientes conductas está prohibida en el área de manipulación de alimentos?
a) Comer y fumar
b) Usar uniforme completo y limpio
c) Mantener el cabello recogido
d) Lavarse las manos con agua y jabón

---

4. ¿Qué elemento hace parte del uniforme básico del manipulador de alimentos?
a) Gorro o cofia
b) Pulsera
c) Bufanda
d) Zapatos abiertos

---

5. ¿Qué debe hacer un manipulador si presenta una herida o enfermedad contagiosa?
a) Cubrirla con cinta adhesiva y seguir trabajando
b) Avisar de inmediato al responsable o supervisor
c) Ignorarla si no duele
d) Usar guantes sin informar

Pre

Cuestionario de 5 preguntas – Higiene del Manipulador

Nombre: Gabriel chaves **Fecha:** 19108125

1. ¿Cuál de estas prácticas es correcta durante la manipulación de alimentos?
a) Tener uñas cortas y limpias
b) Usar anillos y relojes
c) Probar la comida con la mano
d) Manipular alimentos sin gorro

---

2. ¿En qué momento es obligatorio lavarse las manos?
a) Solo al iniciar la jornada
b) Después de ir al baño
c) Únicamente cuando se ensucian visiblemente
d) Antes de salir del trabajo

---

3. ¿Cuál de las siguientes conductas está prohibida en el área de manipulación de alimentos?
a) Comer y fumar
b) Usar uniforme completo y limpio
c) Mantener el cabello recogido
d) Lavarse las manos con agua y jabón

---

4. ¿Qué elemento hace parte del uniforme básico del manipulador de alimentos?
a) Gorro o cofia
b) Pulsera
c) Bufanda
d) Zapatos abiertos

---

5. ¿Qué debe hacer un manipulador si presenta una herida o enfermedad contagiosa?
a) Cubrirla con cinta adhesiva y seguir trabajando
b) Avisar de inmediato al responsable o supervisor
c) Ignorarla si no duele
d) Usar guantes sin informar

Elaboró: Ivan Mauricio Ordoñez Pulido | *Nutricionista*