Lugar	Comunidad de Cuidado Hogar Casa Santa María
Fecha	19/08/2025 11:00 a.m.
Tema	REPORTE CAPACITACION LAVADO DE MANOS SEGÚN LA OMS.
Desarrollo	En la fecha 19 de agosto de 2025, SE REUNIO AL GRUPO DE MANIPULADORAS de alimentos y al de servicios generales en el comedor de la institución, con el objetivo de realizar capacitación sobre el correcto lavado de manos, siguiendo los pasos según la OMS
	Objetivos • Sensibilizar a los colaboradores sobre la importancia del lavado de manos en la prevención de enfermedades y en la inocuidad de los alimentos. • Reconocer los 11 pasos de la técnica de lavado de manos de la OMS. • Identificar errores comunes en la práctica del lavado de manos. • Promover hábitos adecuados de higiene personal en los procesos de manipulación de alimentos y actividades de servicios generales.
	2. Desarrollo de la actividad **Momento inicial** • El 14 de agosto, se envió por mensaje de WhatsApp a los manipuladores y personal de servicio de alimentos, la infografía con la imagen de lavado de manos según la OMS, y un video: https://youtu.be/Agv4Vk3liLc?si=GZ7EKIW5qUObzR2d • El 19 de agosto, día de la capacitación se da la bienvenida y explicación breve de la importancia del lavado de manos en la salud individual y colectiva, especialmente en la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). • Recordatorio sobre los contextos en los que debe realizarse el lavado de manos (antes de preparar alimentos, después de ir al baño, después de limpiar, entre otros). **Momento central** • Demostración de la técnica de lavado de manos según la OMS (11 pasos). • Ejercicio práctico: o A los participantes se les colocaron guantes. o Se aplicó pintura de colores simulando el jabón. o Se les pidió realizar paso a paso el lavado de manos según la técnica oficial.

- Se observó en qué zonas quedaba pintura sin remover, evidenciando errores o pasos omitidos.

Momento final

- Retroalimentación grupal sobre los aciertos y errores observados.
- Reforzamiento de la técnica adecuada.
- Espacio de preguntas y socialización de experiencias.
- Cierre con reflexión sobre la importancia de mantener hábitos de higiene correctos en beneficio propio y de las personas atendidas en la comunidad de cuidado.

3. Logros alcanzados

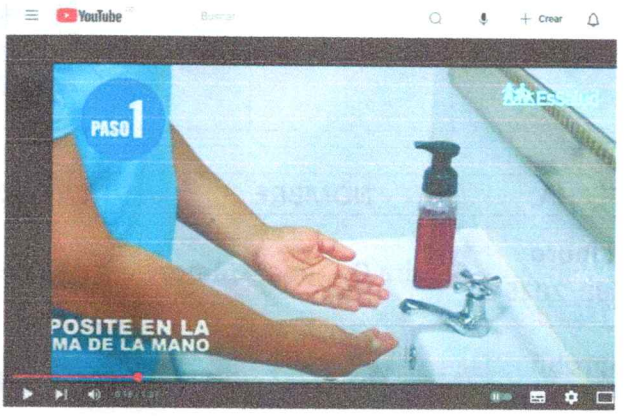
- Participación motivada de manipuladores de alimentos y personal de servicios generales.
- Reconocimiento de los pasos adecuados para un correcto lavado de manos.
- Identificación de las zonas de mayor descuido durante el proceso (uñas, espacios interdigitales, muñecas).
- Conciencia sobre la responsabilidad individual en la prevención de enfermedades y en la garantía de la inocuidad de los alimentos.
- Reforzamiento de la cultura de autocuidado y buenas prácticas de higiene en la institución.

Se anexa:

- soporte fotográfico

	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
Asistentes	Nancy Pinzón	Tecnóloga de alimentos	*Comunidad de Cuidado Hogar Casa Santa María*
	William Alonso	Ingeniero ambiental	*Comunidad de Cuidado Hogar Casa Santa María*
	Mary luz Fernández Moreno	Coordinadora	*Comunidad de Cuidado Hogar Casa Santa María*

	Sandra Corredor Gómez	Nutricionista	*Comunidad de Cuidado Hogar Casa Santa María*
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
Compromisos Próxima reunión	Aplicar correctamente la técnica de lavado de manos según los 11 pasos de la OMS en todos los momentos críticos del proceso de manipulación de alimentos.	Manipuladores de alimentos	Permanente
	Reportar cualquier dificultad (falta de insumos, jabón, toallas, agua) que pueda afectar la adecuada higiene de manos.	Tecnóloga de alimentos	Permanente
	N.A		
Elaboró	*Sandra Corredor Gómez. - Nutricionista*		

REGISTRO FOTOGRÁFICO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARÍA CONVENIO 9667 2024		
DIA MES AÑO	**TEMA:**	**CONVENIO 9667 2024**
19/08/2025	**Lavado de manos**	
19/08/2025	**Lavado de manos**	 https://youtu.be/Agv4Vk3liLc?si=GZ7EKIW5qUObzR2d

19/08/2025	Lavado de manos	
19/08/2025	Lavado de manos	

FECHA	NOMBRE	CARGO/ROL	FIRMA
Elaboró 19/08/2025	Sandra Corredor Gómez	NUTRICIONISTA	
Aprobó 19/08/2025	Mary Luz Fernández M.	COORDINADORA	