Calidad alimentaria

Ing. Ing. Lucy Nathali Parra Parez
No. CC.1057586298

PLAN DE CAPACITACION EN MANEJO HIGIENICO DE ALINENTOS Y BPM
PARA EMPLEADOS JARDINES CHAMINADE - 10 HORAS
RES 2674/2013 RES 719/ 2015 - DEC 1500/2007

NOMBRE CAPACITADO

DANIXA MARIA SANCHEZ MORON

CC. 49754640

FECHA DE INICIO CURSO 18/07/2025

MODULO 1 ***FECHA*** 18 JUL 2025

higiene alimentaria
- que es higiene alimentaria
- Socialización plan de saneamiento básico
- Socialización bpm
- enfermedades transmisión alimentaria o toxiinfección alimentaria
- contaminación de los alimentos
- fuentes de contaminación
- evaluación tema visto Y asistencia

MODULO 2 ***FECHA*** 15 AGO 2025

Conservación y almacenamiento de los alimentos
- vida útil
- envasado y etiquetado
- etiquetas
- cadena de frio
- evaluación tema visto Y asistencia

MODULO 3 ***FECHA*** 24 OCT 2025

Higiene personal de los manipuladores
- salud
- higiene personal
- ropa de trabajo
- limpieza e higiene
- evaluación tema visto Y asistencia

MODULO 4 *FECHA*_____

Sistema de autocontrol APPCC Y normativa

- análisis de peligros
- puntos de control
- principios del appcc
- evaluación tema visto Y asistencia

MODULO 5 *FECHA*_____

Ley de información alimentaria normatividad

- Normatividad
- Resolución
- inventario
- evaluación tema visto Y asistencia carnetización

Fechas programación de capacitaciones

REPRESENTANTE LEGAL	CAPACITACION CERTIFICADA TALLER INICIAL	Modulo 1	Modulo 2	Modulo 3	Modulo 4	Modulo 5
CAPACITACION ASISTIDA PARA UN TOTAL DE 10 HORAS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD 2674/2013		18 JUL 2025	15 AGO 2025			

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Lucy Nathali Parra P.
(ing. Alimentos).

FIRMA ESTUDIANTE

Lgcalidadalimentaria@hotmail.com 3232466608 3232466608

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 1	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Danixa Maria Sanchez Moron FECHA 18 JUL 2025

Marque con una x según corresponda la respuesta

1. Si mantenemos una correcta higiene alimentaria conseguiremos
   - [x] - Que los alimentos no hagan daño
   - [ ] - Una cantidad mayor de alimentos
   - [ ] - Que los alimentos tengan mejor aspecto
2. Si aplicamos de forma correcta el sistema appcc, obtendremos alimentos
   - [x] - Mas seguros
   - [ ] - Con mejor apariencia
   - [ ] - Mayor cantidad de alimentos
3. Si considera contaminación cruzada a
   - [ ] - Almacenar lechugas y carnes guisadas juntos y en la misma Cámara
   - [ ] - Cortar en una tabla vegetales y después carne
   - [x] - Las dos respuestas anteriores son casos de contaminación cruzada
4. Los manipuladores de alimentos deben llevar el pelo recogido con gorro o redecilla por que
   - [ ] - Es mas cómodo para trabajar
   - [ ] - Diferencia a los trabajadores de los jefes
   - [x] - El pelo contiene microorganismos que puedan contaminar a los alimentos

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS
FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 6/6

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 2	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Daniela Sanchez Moron FECHA 15 AGO 2025

Marque con una x según corresponda la respuesta

1 ¿CUÁLES SON LOS ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO PARA LA SALUD?

- ◯ Harinas y granos
- ⊗ Carne, pollo, huevos, lácteos
- ◯ Frutas y verduras
- ◯ Alimentos enlatados

2. ¿ LA CADENA DE FRIOES EL SISTEMA FORMADO POR CADA UNO DE LOS PASOS QUE CONSTITUYEN EL PROCESO DE REFRIGERACION O CONGELACION NECESARIO PARA QUE LOS ALIMENTOS LLEGUEN DE FORMA SEGURA AL CONSUMIDOR, ADEMAS DEMÁS DE TODAS LAS OTRAS ACTIVIDADES NECESARIAS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD Y SEGURIDAD DE UN ALIMENTO DEDE SU ARIGEN HASTA SU CONSUMO ?

- ◯ Falso
- ⊗ Verdadero

3 ¿ CUAL DE LAS SIGUIENTES TEMPERATURAS ESTA DENTRO DEL RANGO DE LA ZONA DE PELIGRO DE LOS ALIMENTOS (RANGO DE TEMPERATURA DONDE MAS CRECEN LAS BACTERIAS Y LOS MICROORGANISMOS ?

- ◯ 4°C a 60°C
- ⊗ -4°C a 0°C
- ◯ 70°C a 100°C
- ◯ -18°C a 4°C

4 *¿LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS PUEDE OCURRIR CON OBJETOS FISICOS COMO PIEDRAS, TROZOZ DE PLASTICO Y JOYAS, SUSTANCIAS QUIMICAS COMO PRODUCTOS DE LIMPIEZA AGENTES MICROBIOLOGICOS COMO VIRUS BACTERIAS -Y HONGOS?*

- ◯ Falso
- ◯ Verdadero

5 *¿CUAL DE LAS SIGUIENTES TEMPERATURAS ESTA DENTRO DEL RANGO DE LA ZONA DE PELIGRO DE LOS ALIMENTOS (RANGO DE TEMPERATURA DONDE MAS CRECEN LAS BACTERIAS Y LOS MICROORGANISMOS?*

- ◯ 4°C a 60°C
- ◯ -4°C a 0°C
- ◯ 70°C a 100°C
- ◯ -18°C a 4°C

6 *¿DE LOS SIGUIENTES FACTORES ¿Cuál INFLUYE EN LA MULTIPLICACION DE LAS BATERIAS?*

- ◯ Ingredientes y composiciones de alimentos
- ◯ Congelar los alimentos luego de cocinarlos
- ◯ La humedad y la temperatura
- ◯ El tipo de alimento que se va a consumir

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO No. 3	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Danixa Sanchez Moron FECHA 2 oct 2025

marque con una x según corresponda la respuesta

1. *¿cuáles son los alimentos de mayor riesgo para la salud?*

- ( ) harinas y granos
- (X) carne, pollo, huevos, lácteos
- ( ) frutas y verduras
- ( ) alimentos enlatados

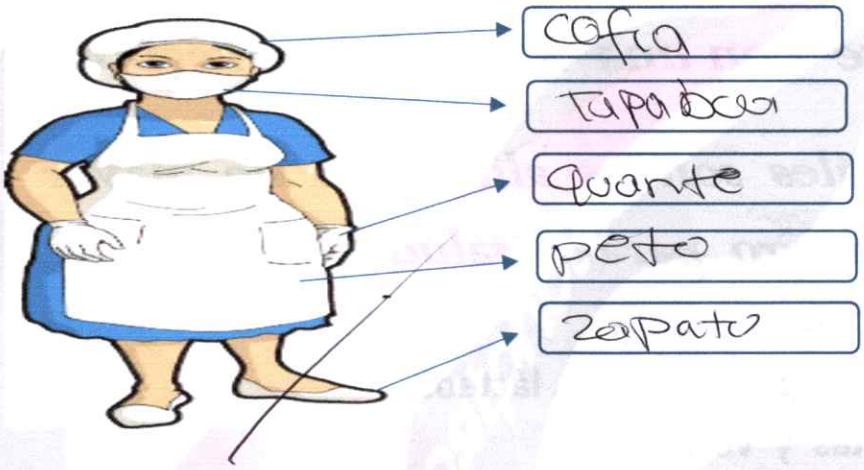
2. ¿cuando debemos lavarnos las manos?

- ( ) solo una vez al día al ingresar al área de trabajo
- (X) cada vez que sea necesario o cambie de tarea como por ejemplo al manipular alimentos crudos para evitar la contaminación cruzada
- ( ) solo cuando termina la jornada laboral
- ( ) cuando tenga tiempo de lavarme las manos

3. *la contaminación de los alimentos puede ocurrir con objetos físicos como piedras, trozos de plástico y joyas, sustancias químicas como productos de limpieza agentes microbiológicos como virus bacterias y hongos?*

- ( ) falso
- (X) verdadero

4.¿según la imagen indique la indumentaria que debe utilizar un manipulador de alimentos ?



CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERIA DE ALIMENTOS

firma y sello capacitador

firma estudiante

0691

Calidad alimentaria

CERTIFICACION
RESOLUCION 2674/2013
ARTICULO (12,14)
El señor(a) FRANCY OMAIRA CASTRO
Identificación: CC. 52442836
FECHA DEL CURSO: Día 18 Mes 07 Año 2025
MANIPULACION DE ALIMENTOS
Intensidad 10 horas

Ing. Ing. Lucy Nathali Parra Parez
No. CC.1057586298

MANEJO HIGIENICO DE ALINENTOS Y BPM
ARDINES CHAMINADE - 10 HORAS
RES 719/ 2015 - DEC 1500/2007

NOMBRE CAPACITADO

FRANCY OMAIRA CASTRO

CC. 52442836

FECHA DE INICIO CURSO 18/07/2025

MODULO 1 ***FECHA*** 18 JUL 2025

higiene alimentaria
- que es higiene alimentaria
- Socialización plan de saneamiento básico
- Socialización bpm
- enfermedades transmisión alimentaria o toxiinfección alimentaria
- contaminación de los alimentos
- fuentes de contaminación
- evaluación tema visto Y asistencia

MODULO 2 ***FECHA*** 15 AGO 2025

Conservación y almacenamiento de los alimentos
- vida útil
- envasado y etiquetado
- etiquetas
- cadena de frio
- evaluación tema visto Y asistencia

MODULO 3 ***FECHA*** 24 OCT 2025

Higiene personal de los manipuladores
- salud
- higiene personal
- ropa de trabajo
- limpieza e higiene
- evaluación tema visto Y asistencia

MODULO 4 *FECHA*_____

Sistema de autocontrol APPCC Y normativa

- análisis de peligros
- puntos de control
- principios del appcc
- evaluación tema visto Y asistencia

MODULO 5 *FECHA*_____

Ley de información alimentaria normatividad

- Normatividad
- Resolución
- inventario
- evaluación tema visto Y asistencia carnetización

Fechas programación de capacitaciones

REPRESENTANTE LEGAL	CAPACITACION CERTIFICADA TALLER INICIAL	Modulo 1	Modulo 2	Modulo 3	Modulo 4	Modulo 5
CAPACITACION ASISTIDA PARA UN TOTAL DE 10 HORAS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD 2674/2013		18 JUL 2025	15 AGO 2025	24 OCT 2025		

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR
Lucy Nathali Parra P.
(ing. Alimentos).

Fiancy O. Canto

FIRMA ESTUDIANTE

Lgcalidadalimentaria@hotmail.com 3232466608 3232466608

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 1	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Francy Omaira Castro FECHA 10 JUL 2025

Marque con una x según corresponda la respuesta

1. Si mantenemos una correcta higiene alimentaria conseguiremos
   - [x] - Que los alimentos no hagan daño
   - [ ] - Una cantidad mayor de alimentos
   - [ ] - Que los alimentos tengan mejor aspecto

2. Si aplicamos de forma correcta el sistema appcc, obtendremos alimentos
   - [x] - Mas seguros
   - [ ] - Con mejor apariencia
   - [ ] - Mayor cantidad de alimentos

3. Si considera contaminación cruzada a
   - [ ] - Almacenar lechugas y carnes guisadas juntos y en la misma Cámara
   - [ ] - Cortar en una tabla vegetales y después carne
   - [x] - Las dos respuestas anteriores son casos de contaminación cruzada

4. Los manipuladores de alimentos deben llevar el pelo recogido con gorro o redecilla por que
   - [ ] - Es mas cómodo para trabajar
   - [ ] - Diferencia a los trabajadores de los jefes
   - [x] - El pelo contiene microorganismos que puedan contaminar a los alimentos

LG CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO CAPACITADOR

Francy O. Castro

FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 6/6

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO 2	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Francy Omaira Cantico FECHA 15 AGO 2025

Marque con una x según corresponda la respuesta

1 ¿CUÁLES SON LOS ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO PARA LA SALUD?

- ◯ Harinas y granos
- ⊗ Carne, pollo, huevos, lácteos
- ◯ Frutas y verduras
- ◯ Alimentos enlatados

2. ¿ LA CADENA DE FRIOES EL SISTEMA FORMADO POR CADA UNO DE LOS PASOS QUE CONSTITUYEN EL PROCESO DE REFRIGERACION O CONGELACION NECESARIO PARA QUE LOS ALIMENTOS LLEGUEN DE FORMA SEGURA AL CONSUMIDOR, ADEMAS DEMÁS DE TODAS LAS OTRAS ACTIVIDADES NECESARIAS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD Y SEGURIDAD DE UN ALIMENTO DEDE SU ARIGEN HASTA SU CONSUMO ?

- ◯ Falso
- ⊗ Verdadero

3 ¿ CUAL DE LAS SIGUIENTES TEMPERATURAS ESTA DENTRO DEL RANGO DE LA ZONA DE PELIGRO DE LOS ALIMENTOS (RANGO DE TEMPERATURA DONDE MAS CRECEN LAS BACTERIAS Y LOS MICROORGANISMOS?

- ◯ 4°C a 60°C
- ⊗ -4°C a 0°C
- ◯ 70°C a 100°C
- ◯ -18°C a 4°C

4 *¿LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS PUEDE OCURRIR CON OBJETOS FISICOS COMO PIEDRAS, TROZOZ DE PLASTICO Y JOYAS, SUSTANCIAS QUIMICAS COMO PRODUCTOS DE LIMPIEZA AGENTES MICROBIOLOGICOS COMO VIRUS BACTERIAS Y HONGOS?*

- ◯ Falso
- ☒ Verdadero

5 *¿CUAL DE LAS SIGUIENTES TEMPERATURAS ESTA DENTRO DEL RANGO DE LA ZONA DE PELIGRO DE LOS ALIMENTOS (RANGO DE TEMPERATURA DONDE MAS CRECEN LAS BACTERIAS Y LOS MICROORGANISMOS?*

- ◯ 4°C a 60°C
- ☒ -4°C a 0°C
- ◯ 70°C a 100°C
- ◯ -18°C a 4°C

6 *¿DE LOS SIGUIENTES FACTORES ¿Cuál INFLUYE EN LA MULTIPLICACION DE LAS BATERIAS?*

- ◯ Ingredientes y composiciones de alimentos
- ◯ Congelar los alimentos luego de cocinarlos
- ☒ La humedad y la temperatura
- ◯ El tipo de alimento que se va a consumir

FIRMA Y SELLO
CAPACITADOR

Francy Cantor
FIRMA ESTUDIANTE

Calidad alimentaria

CALIFICACION: 4/4

SOPORTE DE CAPACITACION COMPLETA MODULO No. 3	EVALUACION CAPACITACIÓN CONTINUA MANIPULACIÓN DE ALIMENTO JARDINES CHAMINADA

NOMBRES COMPLETOS Francy Castro FECHA 24 OCT 2025

marque con una x según corresponda la respuesta

1. *¿cuáles son los alimentos de mayor riesgo para la salud?*

- ( ) harinas y granos
- (X) carne, pollo, huevos, lácteos
- ( ) frutas y verduras
- ( ) alimentos enlatados

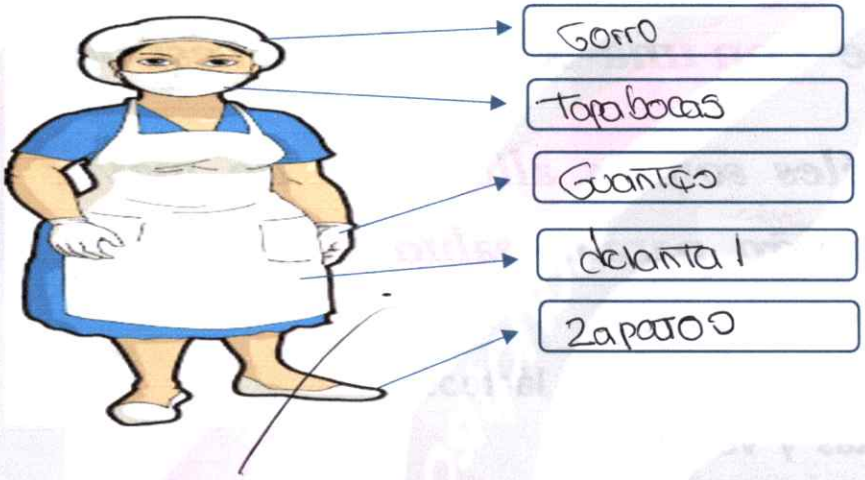
2. ¿cuando debemos lavarnos las manos?

- ( ) solo una vez al día al ingresar al área de trabajo
- (X) cada vez que sea necesario o cambie de tarea como por ejemplo al manipular alimentos crudos para evitar la contaminación cruzada
- ( ) solo cuando termina la jornada laboral
- ( ) cuando tenga tiempo de lavarme las manos

3. *la contaminación de los alimentos puede ocurrir con objetos físicos como piedras, trozos de plástico y joyas, sustancias químicas como productos de limpieza agentes microbiológicos como virus bacterias y hongos?*

- ( ) falso
- (X) verdadero

4.¿según la imagen indique la indumentaria que debe utilizar un manipulador de alimentos ?



CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERA DE ALIMENTOS

firma y sello
capacitador

Francy Castro

firma estudiante

Calidad alimentaria

El objetivo general de la capacitación en manipulación de alimentos es dotar a los participantes de los conocimientos necesarios para el correcto manejo y manipulación de productos alimenticios según norma legal vigente

FECHA: 24 OCT 2025 **HORA:** 8 - 10 am. **CAPACITADOR:**

NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	EMPRESA O ESTABLECIMIENTO	CANTIDAD DE HORAS	DIRECCION	TELEFONO	FECHA DE CAPACITADO
Luz Deisy Lozano Tunjano	1031144491	Jardin Portal de los Sueños	2	DG 51 A SUR # 5B 27.	3106776189	24 OCT 2025
Heidy Johana Caduvid	1033807341	Jardin Portal de los Sueños	2	DG 51 A SUR # 5B-27	3227823559	24 OCT 2025
DANEYRO MATIZ MOGOLLÓN	1031158339	JARDÍN PORTAL DE LOS SUEÑOS	2	cll. 49B ESTE N:3c-11	3203944045	24 OCT 2025
Nelly Vargas Daza	52442436	Jardin portal de los S.	2	DG 51A SUR # 5B-27	3053636077	
Adriana Gonzalez	1033683307	Jardin Portal de los S	2	Dg 51A Sur # 5B 27	3106493232	
Diana Leal	52063216	Jardin Portal de los S	2	Cra 3N°51A065	3103355693	24 OCT 2025
Nancy Sanchez	1033777956	Jardin Portal de los S	2	Calle 50C Bis #5b23	3118239579	
Martha Torres	35.562.392	Jardin Portal de los S	2	cl 112N° 72-64	3219629856	24 OCT 2025
Yancy Ospina Cotto	52442836	Jardin portal de los Sueños	2	kra 3b # 49c 71	311 8635668	
Tatiana Cuellar	1033683259	Jardin portal de los S	2	Cra 52 # 49 52 54	3015402386	
Dorixa Sanchez	49756020	Jardin portal	2		3214230405	
Helber Johanna Perez	1026570421	Jardin Portal Sueños	2	Calle 51 C Sur 5332	3106294713	24 OCT 2025
Martha Mónica Monsalve.	52370764	Jardin Portal sueños	2	Cra 3d # 52A 38 S.	3225313064	24 OCT 2025

CALIDAD ALIMENTARIA
INGENIERÍA DE ALIMENTOS

FIRMA Y SELLO DEL CAPACITADOR

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 24 de octubre 2025

HORA: 8.00 am- 10.00 am

LUGAR: Jardín Chaminade Portal de los sueños

TEMA: PLAN DE CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIENICO DE ALIMENTOS Y BPM "higiene del personal manipulador de alimentos.

ASISTENTES: Equipo humano del jardín portal de los sueños

ORDEN DEL DÍA:

1. Bienvenida
2. Socialización del tema "higiene del personal manipulador de alimentos"
3. Lluvia de preguntas
4. Evaluación

PROPÓSITO: Capacitar al equipo humano sobre las buenas prácticas de manufactura haciendo énfasis en la higiene personal que debe tener toda persona manipuladora de alimentos, con el fin de fortalecer las practicas higiénicas durante el suministro de alimentos.

DESARROLLO

Siendo las 8:00 am la señora Lucy Nathali dio la bienvenida al equipo humano del jardín portal de los sueños con el fin de socializar el tema del plan de capacitación sobre las BPM y el manejo higiénico de los alimentos, tercera sección, abarcando el tema higiene personal del manipulador. Utilizando como herramienta unas diapositivas inicia la presentación, explicando cuales son las principales características de un manipulador de alimentos, que contribuyen con el manejo correcto de los alimentos y .la inocuidad de los mismos.

Hábitos higiénicos al tratar alimentos

- Lavar correctamente los alimentos con abundante agua, especialmente las frutas y las verduras, en las que se recomienda lavarlas con productos específicos cuando se van a consumir crudos para asegurar que se eliminan las bacterias y los productos químicos empleados en el proceso de cultivo.
- No dejar los alimentos a temperatura ambiente más de dos horas.
- Preparar la comida poco tiempo antes de consumirla o congelarla.
- Recalentar los platos a alta temperatura para eliminar posibles bacterias.

Consumir el pescado siempre cocinado o tras haberlo congelado.

- Consumir la carne picada el mismo día que se compre.
- Congelar la comida por raciones para evitar congelar y descongelar alimentos varias veces.
- Lavar bien los cuchillos y tablas de cortar.
- No mezclar alimentos crudos con alimentos cocinados en la nevera.

Forma correcta de lavarse las manos

Para una correcta higiene al manipular alimentos, uno de los hábitos más importantes para tratar alimentos es el correcto lavado de manos. En las manos tenemos un gran número de bacterias, que podemos “pasar” a los alimentos, por ello, si nos lavamos bien las manos y en el momento adecuado evitaremos gran número de enfermedades de transmisión alimentaria.

Por lo cual es importante que el equipo humano realice un buen correcto lavado de manos siempre que manipule alimentos, siguiendo los pasos adecuados y teniendo presente las recomendaciones de la OMS.

Qué es la higiene alimentaria

La higiene alimentaria, según la Organización Mundial de la Salud (OMS), es el conjunto de condiciones que deben asegurarse en cada etapa de la producción de alimentos para así garantizar la seguridad de los comensales.

Dado que el estado de los alimentos puede alterarse por descomposición, contaminación cruzada o alguna práctica culinaria errónea, el gran propósito de la higiene alimentaria es velar por la inocuidad de los productos. Lo anterior implica mantener prácticas adecuadas de saneamiento y limpieza, así como el uso de equipos de protección individual (EPI) durante la manipulación de los alimentos.

Cuál es la importancia de la higiene en los alimentos

¿Sabías que 420 mil personas mueren cada año debido a enfermedades relacionadas con alimentos contaminados? Esto demuestra lo crucial que son las prácticas de higiene alimentaria, ya que lo más importante es garantizar la seguridad de los comensales.

La higiene en los alimentos no solo protege la salud de los consumidores al prevenir enfermedades transmitidas por alimentos, sino que también asegura que los productos conserven su calidad, frescura y valor nutricional. Además, cumplir con rigurosas normativas de higiene es clave para evitar sanciones legales, fortalecer la confianza de los clientes y preservar la reputación de los negocios gastronómicos.

Desde la producción hasta el servicio final, cada etapa es una oportunidad para reducir riesgos y promover prácticas responsables que aseguren alimentos inocuos para todos.

Higiene personal en la cocina

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.

Cada establecimiento o industria del sector de alimentos tiene la responsabilidad de capacitar en las buenas prácticas de aseo e higiene personal a los manipuladores de alimentos y concientizarlos sobre su importancia para la labor que realizan. Los riesgos asociados a las malas prácticas de higiene personal en los negocios del sector de alimentos pueden tener consecuencias graves para la salud de los consumidores.

Los trabajadores que manipulen alimentos durante cualquiera de las etapas de producción, distribución o comercialización deben cuidar especialmente su higiene personal y su salud, ya que, tienen la responsabilidad de preservar la inocuidad y velar por el bienestar de los consumidores.

Se recomienda seguir las siguientes pautas de aseo e higiene para los manipuladores de alimentos:

Higiene del personal manipulador de alimentos:

- ✓ El aseo personal y la higiene de los manipuladores de alimentos deben ser siempre impecables. Es muy importante que se aseen con frecuencia y mantenga su cabello, manos y uñas siempre limpios y bien cuidados. Esto es necesario porque la suciedad y los gérmenes suelen acumularse debajo de las uñas, sobre la piel y entre el cabello.

- ✓ Una buena higiene personal en los manipuladores de alimentos minimiza el riesgo de que bacterias y virus sean transferidos durante la manipulación y contaminen los alimentos. Es por eso que, los manipuladores de alimentos siempre deben presentarse a trabajar muy bien aseados y llevar una excelente presentación personal. Es importante que los manipuladores de alimentos tengan en cuenta las siguientes pautas:

- ✓ No se deben usar ningún tipo de joyas. Estas facilitan la acumulación de bacterias y dificultan un correcto lavado de manos.
- ✓ No se deben usar lociones o perfumes, ya que los alimentos absorben los aromas.
- ✓ Siempre se deben llevar las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- ✓ Lavarse las manos con frecuencia utilizando abundante agua y jabón.

Prácticas higiénicas del manipulador de alimentos

Además de mantener una excelente higiene personal, los manipuladores de alimentos deben mantener una conducta adecuada durante el desarrollo de sus labores. En las áreas en donde se manipulan alimentos es necesario evitar las siguientes conductas:

No se debe comer, beber, mascar chicle o fumar.

En caso de tos, se debe tapar la boca con el codo y usar siempre un cubrebocas.

Nunca se debe toser o estornudar sobre los alimentos.

- ✓ Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, apoyarse sobre el pasto, aceras o superficies que puedan contaminar su indumentaria de trabajo.
- ✓ Heridas y enfermedades en manipuladores de alimentos
- ✓ La buena salud de los manipuladores de alimentos es indispensable para el buen desarrollo de sus labores y para preservar la inocuidad de los alimentos. Cuando algún trabajador está enfermo o sufre una cortadura, hay muchas posibilidades de que transfiera los gérmenes, virus o bacterias en los alimentos que manipula o en las superficies de trabajo. En caso de heridas o enfermedades en los manipuladores de alimentos, se recomienda seguir las siguientes prácticas:
- ✓ En caso de enfermedad o alguno de sus síntomas, se debe informar de inmediato al supervisor y abandonar cualquier tipo de labor que implique riesgo.
- ✓ Se debe cubrir cualquier tipo de herida con vendajes. Si las heridas están en las manos, se recomienda usar guantes para evitar que el vendaje se caiga.

Todas las personas que manipulen alimentos deben someterse a un examen médico antes de ser contratadas con el fin de asegurarse de que no poseen ninguna enfermedad o condición que pueda poner en riesgo la salud de los consumidores.

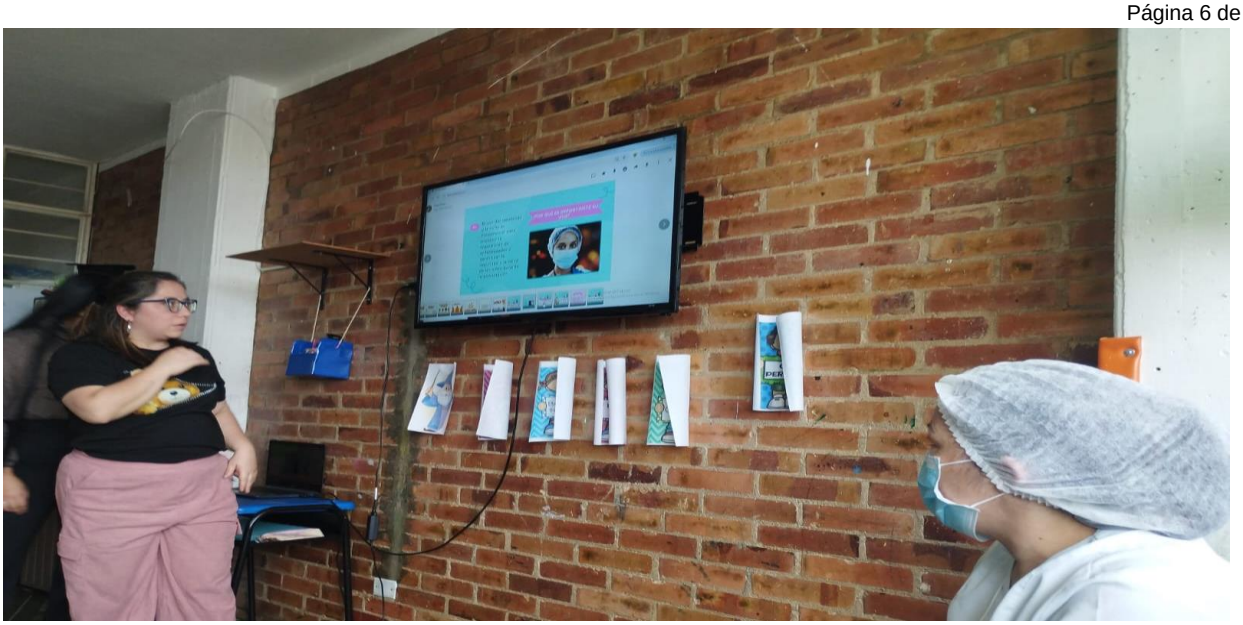
Se recomienda realizar exámenes médicos periódicamente a los manipuladores de alimentos.

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
CONTINUAR CON EL PLAN DE CAPACITACIÓN DE HIGIENE ALIMENTARIA	EQUIPO HUMANO	NOVIEMBRE 29 DEL 2025

Anexos: Evidencias fotográficas.

Elaboró: Nelly Vargas Daza






CUMPLEAÑERO
MARZO
MAYO
JUNIO
AGOSTO
JULIO
BIENVENIDOS
COCINA