ACTA N° 165

FECHA: 20/08/2024

HORA: 2:18 p.m.

LUGAR: Comunidad de cuidado Los Robles

TEMA: elementos de protección personal

ORDEN DEL DÍA:

1. Convocatoria al personal del servicio
2. Pre-test
3. Desarrollo del tema
4. Pos-test

INTRODUCCION: Los riesgos derivados de la contaminación en una industria alimentaria son, en cierta medida, muy parecidos a los que podemos encontrar en un hospital.

OBJETIVOS: conseguir que las auxiliares del servicio de alimentos interioricen la importancia del uso de elementos de protección personal.

DESARROLLO

Debemos considerar cualquier **medio que ayude a evitar la contaminación**, en este caso en concreto del producto final, y tratarlo considerando que cualquier error supone un riesgo para la salud de los consumidores.

Para ello existen diferentes elementos o **equipos de protección personal**, que actúan con doble finalidad: protegernos a nosotros mismos en caso de que el producto se encuentre ya contaminado y frenar el traspaso de posibles microorganismos procedentes de nuestro propio cuerpo al producto en cuestión. Entre los diferentes EPIs podemos encontrar:

- **Gorros desechables**. A la hora de elegir un gorro para entornos que trabajan con alimentos, debemos considerar que éste sea de carácter desechable, ante todo. Así aseguramos que en caso de que quede alguna bacteria o germen, irá a parar a la basura. El gorro, además, debe contar con una goma que permita una perfecta adaptación a la cabeza y que frene cualquier tipo de traspaso al exterior. En cuanto al material, se aconseja el Tejido No Tejido, ya que facilita la transpiración a la vez que actúa como barrera de cara al entorno.
- **Mascarillas o cubrebarbas**. En los casos en que exista un riesgo para el trabajador como, por ejemplo, el tratamiento de la harina, que genera mucho polvo, se aconseja utilizar mascarillas especiales con válvula de exhalación. En el resto de

casos, podemos optar por cubrebarbas o mascarillas de Tejido No Tejido. Es importante que contengan una goma ajustable para una mejor adaptación. De manera que, para este tipo de entornos, prescindiremos de las mascarillas que se atan con un lazo.

- **Delantales desechables**. Es importante que sean de polipropileno. Ya que, en caso de trabajar con materia líquida, evitaremos cualquier tipo de traspaso a la ropa. El color azul juega un papel fundamental en este punto, ya que, al ser el único color ausente en la cadena de alimentos, nos permite ver a simple vista si queda algún resto.
- **Manguitos**. De la misma forma que ocurre con los delantales, es necesario que los manguitos sean de polipropileno que tengan un carácter impermeable y, además, el color azul, puede ayudarnos nuevamente a detectar si quedan restos de comida.
- **Guantes**. La protección de las manos es uno de los eternos debates en la industria alimentaria. Si bien algunos son de la opinión de que, para garantizar la máxima higiene, lo mejor es lavarse las manos cada vez que cambiamos de procedimiento o de materia prima, otros se mantienen firmes en la importancia del uso de guantes. Para este último caso, lo mejor es optar por el nitrilo, que aporta una gran resistencia y reduce el riesgo de alergias. Tampoco debemos perder de vista el color azul, esencial para detectar si quedan restos de alimentos. De la misma manera, cada vez que cambiemos de tarea, deberemos sustituir también los guantes.
- **Cubrezapatos**. Las suelas de los zapatos sirven en muchos casos como transporte de microorganismos. Para evitar este traspaso al interior de las instalaciones, es importante usar cubrezapatos. Podemos optar por el Tejido No Tejido o por el polietileno, pero, sobre todo, para mantener la máxima higiene es aconsejable colocarlos con un dispensador automático.

Al finalizar se realiza el pos – test aclarando los conceptos que se preguntaron al inicio de la sesión.

MATERIALES

- Papel bond
- Esferos
- Computador
- Mesas
- sillas

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Esperanza Cabrera	Coordinadora	Los Robles	
Gloria Villalobos	Nutricionista	Los Robles	

Anexos: listado de asistencia, registro fotográfico.

Elaboró: Gloria Angelica Villalobos Nutricionista.

Scanned with CamScanner

Evidencia fotográfica acta 165



Acta 165

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 2 Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024 Página: 1 de 1

1. Tema: Importancia Elementos de protección P. 2. Lugar o Localidad o Sede: Los Robles 3. Fecha y hora: 20/08/2024

4. Nombre responsable: Gloria Villalobos 5. Dependencia responsable: Subdirección de Vejez

6. ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Paola Bernal	CC	35251855	CC los Robles	Aux cocina	Contratista	paola2018bernal	3108573437	Paola Bernal
2	Rosa Margarita Plata Garcia	CC	1073131080	CC los Robles	Aux cocina	Contratista	rosamargaritaplatagarcia@gmail.com	3115626253	Rosa Margarita Plata Garcia
3	Luz Adela Cordoba Ramirez	CC	1073130984	CC los Robles	Aux cocina	Contratista	luzbetty1981@hotmail.com	3142964118	Luz Adela Cordoba Ramirez
4	Jaime Alfredo Chaparro	CC	1033134329	CC los Robles	Cocinero	Contratista	jaimealfredo1@gmail.com	3015213266	Jaime Alfredo Chaparro
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales: "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación. Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Scanned with CamScanner