**ACTA Nº 214 COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CLARITA SANTOS CAJICÁ - 2021**

FECHA: Cajicá, noviembre, 30 de 2021.

HORA: 08:20 a.m. – 08:48 a.m.

LUGAR: Hogar Clarita Santos Cajicá

TEMA: Condiciones higiénicas del manipulador de alimentos.

ASISTENTES: Karen Gaeth Hennig (responsable de la actividad), Sor Ana Inés Rincón Barbosa (coordinador responsable de la unidad operativa).

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la actividad.
2. Introducción de la actividad.
3. Capacitación condiciones higiénicas del manipulador de alimentos.
4. Materiales a utilizar en la socialización.
5. Compromisos.
6. Anexos.

DESARROLLO:

1. OBJETIVO:

   Reforzar las prácticas de higiene de los manipuladores de alimentos, evitando factores que puedan convertirse en fuente de contaminación.

2. INTRODUCCIÓN:

   Teniendo en cuenta que las enfermedades transmitidas por alimentos son uno de los problemas de salud pública que se presentan con más frecuencia en la vida cotidiana de la población, es necesario prestar especial atención a cada factor que pueda convertirse en fuente de contaminación. Es por eso por lo que el manipulador desempeña uno de los roles más importantes en las cadenas de abastecimiento y la garantía de la inocuidad de los alimentos a nivel general.

3. CAPACITACIÓN CONDICIONES HIGIÉNICAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS:

El día 26 de noviembre se convocó al personal del servicio de alimentación, se presentó el tema a tratar condiciones higiénicas del manipulador de alimentos y se realizó el respectivo pretest.

Luego se desarrolló la capacitación mediante un video en el que se explicaba que, en la actualidad, el manipulador no solo debe limitarse a ejercer las funciones básicas asociadas a la producción de alimentos, sino que también debe entrar a hacer parte de funciones que garanticen la salubridad de los alimentos desde todo punto de vista. Factores como la aparición y el incremento de enfermedades, personas con sistemas inmunológicos debilitados, el aumento de las cifras de personas alérgicas a los alimentos, entre otros, obligan a revaluar las responsabilidades que tienen los manipuladores sobre la salud y calidad de vida de las personas que consumen dichos alimentos. Por fortuna, las medidas para evitar la contaminación de los alimentos son muy sencillas y pueden ser aplicadas por quien quiera que los manipule, aprendiendo simples reglas para su manejo higiénico.

Las normas de higiene alimentaria aplicables a los manipuladores engloban distintos ámbitos, lo cual quiere decir que el manipulador deberá cuidar: su salud, la higiene personal, llevar la ropa de trabajo adecuada y mantener unos hábitos higiénicos al tratar alimentos, además del desarrollo de las actividades dentro de los protocolos de higiene establecidos por la compañía.

Finalmente, como refuerzo de lo aprendido se realizó el postest.

4. MATERIALES A UTILIZAR:

Espacio para el desarrollo de la actividad, computador, video “Normas de higiene para el personal manipulador de alimentos” (https://www.youtube.com/watch?v=aoOh7wqNpDM), planilla de asistencia.

5. COMPROMISOS:

| Compromisos | Responsables | Fecha de Ejecución |
|---|---|---|
| Realizar socialización mensual en Buenas Prácticas de Manufactura | Nutricionista | 12/2021 |

En constancia de lo anterior firman:

| Nombres y Apellidos | Cargo o Tipo de vinculación | Dependencia | Firma |
|---|---|---|---|
| Karen Gaeth Hennig | Nutricionista | Hogar Clarita Santos Cajicá | Karen Gaeth Hennig |
| Sor Ana Inés Rincón Barbosa | Coordinadora | Hogar Clarita Santos Cajicá | Sor Ana Inés Rincón Barbosa |

6. ANEXOS: Listado de asistencia.
   Evidencia fotográfica.
   Pretest y postest.

Elaboró:

Karen Gaeth Hennig

*Nutricionista Dietista MND 06897*

Evidencia fotográfica.






| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL<br>FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA | Código: FOR-GD-023<br>Versión: 0<br>Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020<br>Página: 1 de 2 |
|---|---|---|

Tema: Condiciones higienicas del manipulador de alimentos. Lugar: HCS Fecha y hora: 26/11/2021 02:15p.m.

| Ítem | Nombres y Apellidos | Documento de identidad | Entidad o Dependencia | Rol / Cargo | Correo electrónico | Teléfono y Ext. / Celular | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Daimely Pinela | 1318266941 | HCS | aux. Cocina | daimelypinela@gmail | 3173021316 | DaimelyP |
| 2 | Jeppsy Zabala | 12113246 | Hcs. | aux Cocina | Jeppsyzabala@gmail.com | 3204372232 | Jeppsy Z |
| 3. | dara Sandoval | 24238271 | Hcs. | auxcocina | — — | 3157941188 | @darasandoval |
| 4 | Olga Ruiz | 22-545-318 | H.C.S | Aux. cocina | | 3123760045 | Olga R |
| 5 | Alcioma Obregon | 3146416 | H.C.S. | Cardiomo | —— | 3132598971 | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

**Tratamiento de datos personales:** Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>FORMATO TEST INICIAL Y FINAL | Código: FOR-PSS-299<br>Versión: 0<br>Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019<br>Página: 1 de 2 |
|---|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: Cajicá | PROYECTO: 7770 | |
| SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Cuidado | POBLACIÓN OBJETO: Manipuladores de alimentos | |
| FECHA: 26/11/2021 | TEMA: Condiciones higienicas del manipulador de alimentos | EQUIPO No: 1 |

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: Karen Gaeth Hennig

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Clara Sandoval

5|5

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

| COLUMNA A | COLUMNA B |
|---|---|
| ¿Qué condiciones de higiene debe cumplir un manipulador de alimentos? | baño diario, uñas cortas cofia, Tapabocas cabello recojido, uniforme en buen estado y limpio. |
| ¿Qué practicas son inadecuadas en un manipulador de alimentos? Mencione 3 | -comer en el puesto de Trabajo<br>-No usar tapabocas.<br>-estar con el uniforme sucio. |


| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>FORMATO TEST INICIAL Y FINAL | Código: FOR-PSS-299<br>Versión: 0<br>Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019<br>Página: 2 de 2 |
|---|---|---|


NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Clara Sandoval

EQUIPO No: 1

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

| COLUMNA A | COLUMNA B |
|---|---|
| ¿Qué condiciones de higiene debe cumplir un manipulador de alimentos? | estado de salud, baño diario, Tapabocas. cabello bien cubierto por cofia. uniforme en buen estado y limpio. |
| ¿Qué practicas son inadecuadas en un manipulador de alimentos? Mencione 3 | comer en el puesto de trabajo Tocer, Juguetes, Usar joyas y Maquillaje |

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>FORMATO TEST INICIAL Y FINAL | Código: FOR-PSS-299<br>Versión: 0<br>Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019<br>Página: 1 de 2 |
|---|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: Cajicá | PROYECTO: 7770 | |
| SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Cuidado | POBLACIÓN OBJETO: Manipuladores de alimentos | |
| FECHA: 26/11/2021 | TEMA: Condiciones higienicas del manipulador de alimentos | EQUIPO No: 1 |
| NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: Karen Gaeth Hennig | | |
| NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Daimeley Pinilla | | |

Relacionar con una linea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

4/5

| COLUMNA A | COLUMNA B |
|---|---|
| ¿Qué condiciones de higiene debe cumplir un manipulador de alimentos? | - Buena higiene Personal<br>- Cabello recogido<br>- Uñas cortas ✓ |
| ¿Qué practicas son inadecuadas en un manipulador de alimentos? Mencione 3 | - Malas practicas de manufacturas<br>- Contaminación cruzada<br>- Mala higiene Personal ✓ |

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>FORMATO TEST INICIAL Y FINAL | Código: FOR-PSS-299<br>Versión: 0<br>Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019<br>Página: 2 de 2 |
|---|---|---|

| | |
|---|---|
| NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Daimeley Pinilla | |
| EQUIPO No: 1 | |

Relacionar con una linea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

| COLUMNA A | COLUMNA B |
|---|---|
| ¿Qué condiciones de higiene debe cumplir un manipulador de alimentos? | Lavado de Manos<br>Uniformes limpios<br>aseo personal ✓ |
| ¿Qué practicas son inadecuadas en un manipulador de alimentos? Mencione 3 | Tocarse la cara.<br>no hacer limpieza de los equipos! ✓ |

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>FORMATO TEST INICIAL Y FINAL | Código: FOR-PSS-299<br>Versión: 0<br>Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019<br>Página: 1 de 2 |
|---|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: Cajicá | PROYECTO: 7770 | |
| SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Cuidado | POBLACIÓN OBJETO: Manipuladores de alimentos | |
| FECHA: 26/11/2021 | TEMA: Condiciones higienicas del manipulador de alimentos | EQUIPO No: 1 |

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: Karen Gaeth Hennig

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Yippsy Coromoto Zabala Sanchez.

5|5

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

| COLUMNA A | COLUMNA B |
|---|---|
| ¿Qué condiciones de higiene debe cumplir un manipulador de alimentos? | - Baño diario<br>- Uñas cortas y limpias.<br>- Optimo estado de Salud.<br>- Cambio diario de uniforme<br>- Cabello limpio y recogido. |
| ¿Qué practicas son inadecuadas en un manipulador de alimentos? Mencione 3 | - No realizar limpieza y desinfección de los alimentos<br>- Usar perfume o maquillaje<br>- No hacer una buena loccion |

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>FORMATO TEST INICIAL Y FINAL | Código: FOR-PSS-299<br>Versión: 0<br>Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019<br>Página: 2 de 2 |
|---|---|---|

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Yippsy Coromoto Zabala Sanchez

EQUIPO No: 1

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

| COLUMNA A | COLUMNA B |
|---|---|
| ¿Qué condiciones de higiene debe cumplir un manipulador de alimentos? | - Baño diario<br>- Uñas cortas y limpias.<br>- Optimo estado de salud.<br>- Cambio diario de uniforme<br>- Cabello limpio y recogido. |
| ¿Qué practicas son inadecuadas en un manipulador de alimentos? Mencione 3 | - No realizar limpieza y desinfección de los alimentos<br>- Usar perfume y maquillaje<br>- No hacer buena loccion. |

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>FORMATO TEST INICIAL Y FINAL | Código: FOR-PSS-299<br>Versión: 0<br>Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019<br>Página: 1 de 2 |
|---|---|---|

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: Cajicá | PROYECTO: 7770

SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Cuidado | POBLACIÓN OBJETO: Manipuladores de alimentos

FECHA: 26/11/2021 | TEMA: Condiciones higienicas del manipulador de alimentos | EQUIPO No: 1

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: Karen Gaeth Hennig

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Elga Díaz

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

315

| COLUMNA A | COLUMNA B |
|---|---|
| ¿Qué condiciones de higiene debe cumplir un manipulador de alimentos? | - bañarse diario<br>- lavarse las manos<br>- uñas cortas<br>- usar gorro ✓ |
| ¿Qué practicas son inadecuadas en un manipulador de alimentos? Mencione 3 | - El no usar el tapabocas<br>- comer en el sitio de trabajo<br>- ✗ |

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>FORMATO TEST INICIAL Y FINAL | Código: FOR-PSS-299<br>Versión: 0<br>Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019<br>Página: 2 de 2 |
|---|---|---|

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Elga Díaz

EQUIPO No: 1

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

| COLUMNA A | COLUMNA B |
|---|---|
| ¿Qué condiciones de higiene debe cumplir un manipulador de alimentos? | - El baño diario<br>- lavarse bien las manos<br>- usar muy bien el gorro ✓<br>- uñas cortas |
| ¿Qué practicas son inadecuadas en un manipulador de alimentos? Mencione 3 | - no llevar accesorios<br>- no fumar<br>- no colocarse perfume. ✓ |

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>FORMATO TEST INICIAL Y FINAL | Código: FOR-PSS-299<br>Versión: 0<br>Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019<br>Página: 1 de 2 |
|---|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: Cajicá | PROYECTO: 7770 | |
| SERVICIO SOCIAL: Comunidad de Cuidado | POBLACIÓN OBJETO: Manipuladores de alimentos | |
| FECHA: 26/11/2021 | TEMA: Condiciones higienicas del manipulador de alimentos | EQUIPO No: 1 |
| NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: Karen Gaeth Hennig | | |
| NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Aldoma Ortegón | | |

5|5

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

| COLUMNA A | COLUMNA B |
|---|---|
| ¿Qué condiciones de higiene debe cumplir un manipulador de alimentos? | adecuado estado de salud<br>Lavarnos. Establecido<br>Baño, diario.<br>Lavado de manos antes de actividad |
| ¿Qué practicas son inadecuadas en un manipulador de alimentos? Mencione 3 | NO realizar baño, diario.<br>Comer en el sitio de trabajo<br>Tomar o Drogas en el sitio de Trabajo |

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL<br>FORMATO TEST INICIAL Y FINAL | Código: FOR-PSS-299<br>Versión: 0<br>Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019<br>Página: 2 de 2 |
|---|---|---|

| | |
|---|---|
| NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Aldoma Ortegón | |
| EQUIPO No: 1 | |

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

| COLUMNA A | COLUMNA B |
|---|---|
| ¿Qué condiciones de higiene debe cumplir un manipulador de alimentos? | adecuado estado de salud<br>Baño, diario<br>Lavado de mano<br>Cambio de Uniformes |
| ¿Qué practicas son inadecuadas en un manipulador de alimentos? Mencione 3 | NO realiza, baño diario<br>Comer sitio de trabajo<br>NO fuma. |