ACTA Nº 464 COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CLARITA SANTOS - 2023

FECHA: Cajicá, diciembre 19 de 2023.

HORA: 04:00 p.m. – 05:00 p.m.

LUGAR: Comunidad de Cuidado Hogar Clarita Santos

TEMA: Condiciones Higiénicas del Manipulador de Alimentos

ASISTENTES: Sor Ana Inés Rincón Barbosa – Coordinadora Centro Comunidad de Cuidado
Yamile Andrea Viana Osorio – Nutricionista Dietista

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la actividad.
2. Introducción de la actividad.
3. Condiciones Higiénicas del Manipulador de Alimentos
4. Materiales a utilizar en la socialización.
5. Compromisos.
6. Anexos.

DESARROLLO:

1. **Objetivo:**
   Desarrollar un espacio educativo dirigido a los manipuladores de alimentos, en los principios básicos para las prácticas de BPM, indispensables para el adecuado funcionamiento de un servicio de alimentos, incluida su presentación personal.
   .

2. **Introducción:**

   Las personas que manipulan alimentos son una de las principales fuentes de contaminación. Los seres humanos albergan gérmenes en ciertas partes de su cuerpo que pueden transmitirse a los alimentos al entrar en contacto con ellos y causar enfermedad.

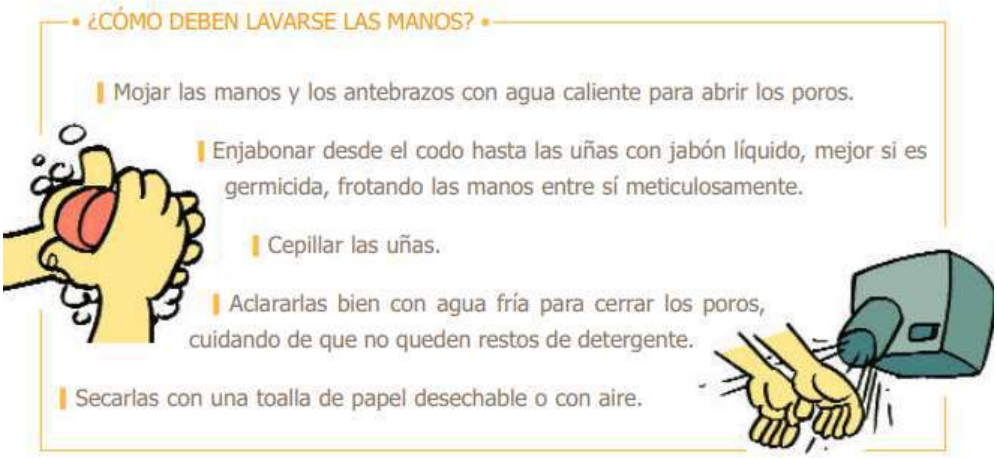
La piel, las manos, la nariz, la boca, los oídos y el pelo son partes del cuerpo humano a las que se debe prestar especial atención cuando se manipulan alimentos. También debe tenerse especial cuidado con los cortes o heridas, con el tipo de ropa que se utiliza durante el trabajo, con los objetos personales y con los hábitos higiénicos en general.

.

3. Capacitación condiciones del establecimiento.

El manipulador de alimentos entra frecuentemente en contacto con los productos a través de sus manos. Por este motivo se debe extremar la higiene de esta parte del cuerpo y actuar del siguiente modo:

- Lavarse las manos siempre antes de empezar a trabajar y cada vez que las circunstancias lo requieran.
- Mantener las uñas cortas, cuidadas y libres de suciedad, además no deben llevarse pintadas.
- Proteger cuidadosamente los cortes o heridas de las manos con apósitos impermeables, para evitar que entren en contacto con los alimentos.



En la nariz y en la boca del 40-45 % de las personas se encuentra un tipo de bacteria llamada Staphylococcus aureus. Los estafilococos se diseminan muy fácilmente al hablar, toser o estornudar, y son los causantes de muchas toxiinfecciones alimentarias.

Para Evitar la Contaminación por Estafilococos	
NO	**SÍ**
Toser ni estornudar sobre los alimentos. Si el manipulador está resfriado no debería trabajar directamente con los alimentos.	Ladear la cabeza y utilizar pañuelos de papel de un solo uso para toser o sonarse, lavándose las manos después.
No hablar directamente encima de los alimentos.	Alejarse ligeramente de la zona de preparación, hablando en otra dirección.
No comer caramelos, mascar chicle ni fumar mientras se manipulan alimentos.	Comer, beber o fumar, siempre fuera del puesto de trabajo, en los lugares establecidos para ello.
No probar la comida con el dedo.	En caso necesario, probar la comida con un cubierto limpio, lavándolo siempre después de su utilización.

El pelo de las personas está continuamente mudando y, además, recoge con facilidad, polvo, humos y suciedad. Por esta razón debe evitarse que entre en contacto con los alimentos. El manipulador no debe tocarse el pelo mientras trabaja con alimentos; en caso de hacerlo ha de lavarse las manos antes de volver a tocar los utensilios o productos.

Las joyas y objetos personales, como anillos, pendientes, relojes, broches, son lugares perfectos para la acumulación de suciedad y además pueden perderse y caer sobre los alimentos por lo que deben evitarse durante la manipulación de los mismos.

La ropa de calle se contamina con frecuencia con polvo, humos y gérmenes que pueden pasar a los alimentos, por lo que el manipulador de alimentos ha de utilizar en su trabajo una vestimenta adecuada y exclusiva para las labores de manipulación. Las siguientes son las características de esa ropa de trabajo:

- Estar siempre limpia.
- Ser de color claro.
- Preferentemente sin bolsillos ni cremalleras.
- Amplia y adaptada a los movimientos del manipulador.
- De tejidos que absorban fácilmente el sudor y lavable o desechable.
- Con cubrecabezas efectivo.
-

Los vestuarios del personal, así como las zonas destinadas al lavado y secado de ropa, han de estar situados fuera de la zona de elaboración. Si no se dispone de vestuarios independientes, será necesaria al menos una taquilla para proteger la ropa de trabajo,

y ésta siempre se guardará separada de la ropa de calle. El calzado de trabajo también debe estar limpio y ser diferente al de calle. Si se utilizan guantes para manipular alimentos, éstos deben estar siempre limpios y sin roturas o agujeros para evitar fugas. Son preferibles los de un solo uso.

4. **Materiales a utilizar:**
   Espacio para el desarrollo de la actividad, información, planilla de asistencia.

5. **Compromisos:**

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Realizar socialización mensual en Buenas Prácticas de Manufactura	Nutricionista	12/2023

Convocatoria: Se realiza convocatoria para el mes de enero.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Yamile Andrea Viana Osorio	Nutricionista	Hogar Clarita Santos Cajicá	
Sor Ana Inés Rincón Barbosa	Coordinadora	Hogar Clarita Santos Cajicá	

Elaboró:
Yamile Andrea Viana Osorio
Nutricionista Dietista
MND 03259

Anexos: Listado de asistencia, evidencia fotográfica, pretest y postest.



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 1 Fecha: Memo I2023023863 - 14/08/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: Capacitación Condiciones higiénicas del Manipulador de Alimentos 2. Lugar: Comunidad de Cuidado Hogar Clarita Santos 3. Fecha y hora: 19/12/2023 – 2:30pm - 3:15pm

4. Ítem	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	Aldemar Grajales F.	3'140'416	Comunidad de Cuidado Hogar Clarita Santos	Coordinador	Planta	aldemargra@hotmail.co	3132529897	
2	Olga Ruiz	22-545-318	Comunidad de Cuidado Hogar Clarita Santos	AUX. cocina	planta	olgaruizsuarez@hotmail.com	3123760045	
3	Carmenza Palacios	35250662		cocina	Planta	carmenza@hotmail	3123706009	
4	Olga Patricia Guerra	35416880		cocina	planta	patoga27@yahoo.com	3133174129	
5	Nancy Fernandez	52735407		cocina	Planta	nanirayafer@gmail.com	3197710764	
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

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.

Powered by CamScanner

PRETEST CONDICIONES HIGIENICAS DEL MANIPULADOR

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA PATRICIA GUZMAN FECHA: 19 DICIEMBRE 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿El uso del uniforme puede ser dentro o fuera de la institución sin importar que estemos prestando servicio ?	X	
2	¿Debo utilizar las gafas en el proceso de elaboración de alimentos?	X	
3	¿Las gafas se deben usar en el proceso de desinfección del servicio de alimentos?		X
4	¿Las uñas las puedo tener en cualquier tamaño?	X	

POSTEST CONDICIONES HIGIENICAS DEL MANIPULADOR

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA PATRICIA GUZMAN FECHA: 19 DICIEMBRE 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿El uso del uniforme puede ser dentro o fuera de la institución sin importar que estemos prestando servicio ?	X	
2	¿Debo utilizar las gafas en el proceso de elaboración de alimentos?	X	
3	¿Las gafas se deben usar en el proceso de desinfección del servicio de alimentos?		X
4	¿Las uñas las puedo tener en cualquier tamaño?	X	

GRACIAS ...

Powered by CamScanner

PRETEST CONDICIONES HIGIENICAS DEL MANIPULADOR NOMBRES Y

APELLIDOS: CARMENZA PALACIOS FECHA: 19 DICIEMBRE 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿El uso del uniforme puede ser dentro o fuera de la institución sin importar que estemos prestando servicio ?	X	
2	¿Debo utilizar las gafas en el proceso de elaboración de alimentos?	X	
3	¿Las gafas se deben usar en el proceso de desinfección del servicio de alimentos?		X
4	¿Las uñas las puedo tener en cualquier tamaño?	X	

POSTEST CONDICIONES HIGIENICAS DEL MANIPULADOR

NOMBRES Y APELLIDOS: CARMENZA PALACIOS FECHA: 19 DICIEMBRE 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿El uso del uniforme puede ser dentro o fuera de la institución sin importar que estemos prestando servicio ?	X	
2	¿Debo utilizar las gafas en el proceso de elaboración de alimentos?	X	
3	¿Las gafas se deben usar en el proceso de desinfección del servicio de alimentos?		X
4	¿Las uñas las puedo tener en cualquier tamaño?	X	

GRACIAS ...

Powered by CamScanner

PRETEST CONDICIONES HIGIENICAS DEL MANIPULADOR

NOMBRES Y APELLIDOS: NANCY FERNANDEZ FECHA: 19 DICIEMBRE 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿El uso del uniforme puede ser dentro o fuera de la institución sin importar que estemos prestando servicio ?	✓	
2	¿Debo utilizar las gafas en el proceso de elaboración de alimentos?	✓	
3	¿Las gafas se deben usar en el proceso de desinfección del servicio de alimentos?		✓
4	¿Las uñas las puedo tener en cualquier tamaño?	✓	

POSTEST CONDICIONES HIGIENICAS DEL MANIPULADOR

NOMBRES Y APELLIDOS: NANCY FERNANDEZ FECHA: 19 DICIEMBRE 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿El uso del uniforme puede ser dentro o fuera de la institución sin importar que estemos prestando servicio ?	✓	
2	¿Debo utilizar las gafas en el proceso de elaboración de alimentos?	✓	
3	¿Las gafas se deben usar en el proceso de desinfección del servicio de alimentos?		✓
4	¿Las uñas las puedo tener en cualquier tamaño?	✓	

GRACIAS ...

Powered by CamScanner

PRETEST CONDICIONES HIGIENICAS DEL MANIPULADOR

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA RUA FECHA: 19 DICIEMBRE 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿El uso del uniforme puede ser dentro o fuera de la institución sin importar que estemos prestando servicio ?	✓	
2	¿Debo utilizar las gafas en el proceso de elaboración de alimentos?	✓	
3	¿Las gafas se deben usar en el proceso de desinfección del servicio de alimentos?		✓
4	¿Las uñas las puedo tener en cualquier tamaño?	✓	

POSTEST CONDICIONES HIGIENICAS DEL MANIPULADOR

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA RUA FECHA: 19 DICIEMBRE 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿El uso del uniforme puede ser dentro o fuera de la institución sin importar que estemos prestando servicio ?	✓	
2	¿Debo utilizar las gafas en el proceso de elaboración de alimentos?	✓	
3	¿Las gafas se deben usar en el proceso de desinfección del servicio de alimentos?		✓
4	¿Las uñas las puedo tener en cualquier tamaño?	✓	

GRACIAS ...

Powered by CamScanner

PRETEST CONDICIONES HIGIENICAS DEL MANIPULADOR

NOMBRES Y APELLIDOS: ALDEMAR ESTUPIÑAN FECHA: 19 DICIEMBRE 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿El uso del uniforme puede ser dentro o fuera de la institución sin importar que estemos prestando servicio ?	✓	
2	¿Debo utilizar las gafas en el proceso de elaboración de alimentos?	✓	
3	¿Las gafas se deben usar en el proceso de desinfección del servicio de alimentos?		✓
4	¿Las uñas las puedo tener en cualquier tamaño?	✓	

POSTEST CONDICIONES HIGIENICAS DEL MANIPULADOR

NOMBRES Y APELLIDOS: ALDEMAR ESTUPIÑAN FECHA: 19 DICIEMBRE 2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿El uso del uniforme puede ser dentro o fuera de la institución sin importar que estemos prestando servicio ?	✓	
2	¿Debo utilizar las gafas en el proceso de elaboración de alimentos?	✓	
3	¿Las gafas se deben usar en el proceso de desinfección del servicio de alimentos?		✓
4	¿Las uñas las puedo tener en cualquier tamaño?	✓	

GRACIAS ...

Powered by CamScanner