ACTA DE ACTIVIDAD	
DIRIGIDO A: Talento humano	
FALICITADOR: Instructora del SENA **Nebriaxis Peña** **COMPONENTE:** Salud y Nutrición	**FECHA:** diciembre 2025 **LUGAR**: Biblioteca Juan José Nieto Gil
TEMA: Higiene y manipulación de alimentos	**INTENSIDAD:** 48 Horas

INTENCIONALIDAD

Fortalecer los conocimientos y prácticas del talento humano en higiene y manipulación de alimentos, con el fin de garantizar la inocuidad alimentaria, prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y dar cumplimiento a las normas sanitarias vigentes.

.

DESARROLLO DE LA EXPERIENCIA

Durante la jornada se explicó la importancia de mantener una adecuada higiene personal y del entorno de trabajo, resaltando el correcto lavado de manos antes, durante y después de la manipulación de alimentos. Asimismo, se enfatizó en el uso obligatorio de la dotación adecuada y en la responsabilidad individual del talento humano para garantizar alimentos inocuos y seguros.

Los participantes demostraron interés, realizaron preguntas y reconocieron la importancia de aplicar las buenas prácticas de manipulación en sus actividades diarias.

Temas abordados

- Conceptos básicos de higiene alimentaria.
- Importancia del lavado correcto de manos.
- Uso adecuado de dotación: gorro, tapabocas, delantal y guantes.
- Condiciones de salud del manipulador de alimentos.
- Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.
- Prevención de la contaminación cruzada.
- Buenas prácticas durante la preparación, almacenamiento, servido y distribución de alimentos.

- Manejo adecuado de residuos.

OBSEVACIONES GENERALES

La cualificación se desarrolló mediante socialización teórica, explicación participativa, ejemplos prácticos y resolución de dudas por parte de los asistentes.

COMPROMISOS

Aplicar las buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos en las labores diarias.

Cumplir con el uso adecuado de la dotación.

Reportar oportunamente cualquier condición de salud que pueda afectar la manipulación de alimentos.

.



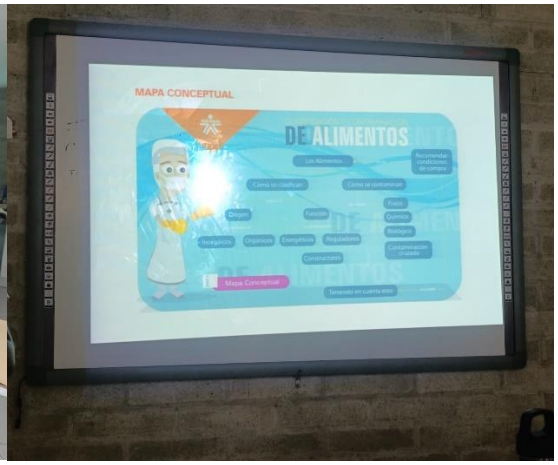
FIRMA RESPONSABLE

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS



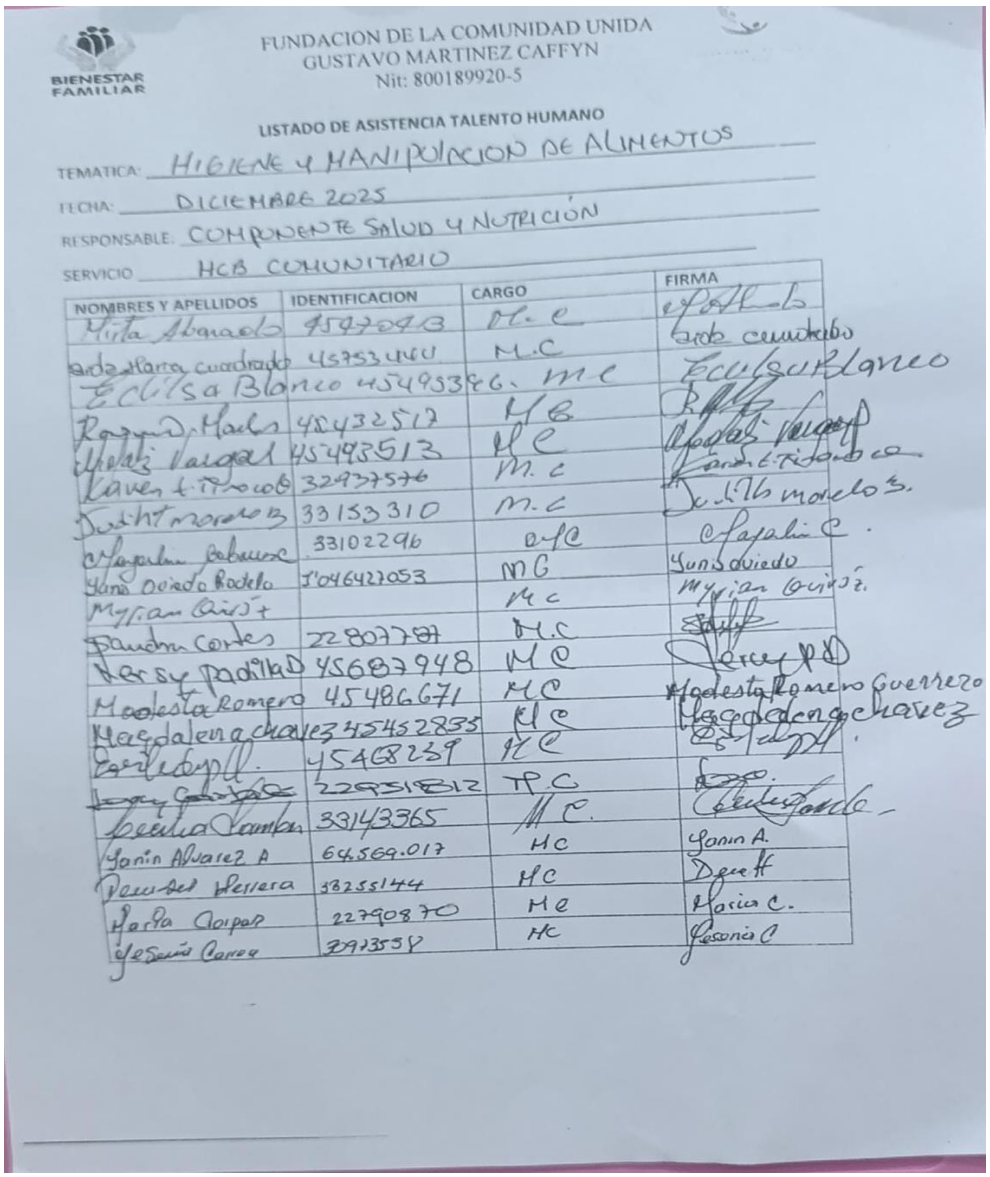






diciembre 2025

ASISTENCIA



FUNDACION DE LA COMUNIDAD UNIDA
GUSTAVO MARTINEZ CAFFYN
Nit: 800189920-5

LISTADO DE ASISTENCIA TALENTO HUMANO

TEMATICA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
FECHA: DICIEMBRE 2025
RESPONSABLE: COMPONENTE SALUD Y NUTRICIÓN
SERVICIO: HCB COMUNITARIO

NOMBRES Y APELLIDOS	IDENTIFICACION	CARGO	FIRMA
Mirta Abanado	45470413	M. C	
[illegible] cuadrado	45753460	M.C	
Eclisa Blanco	45493346	M C	
Raquel Marks	45432517	M C	
Yolanda Vargas	45493513	M C	
Karen Tirado	32937576	M. C	
Judith Morales	33153310	M. C	
Magaly Cabarcas	33102296	M C	
Yuris Oviedo Padilla	1'046422053	M C	
Myriam Ortiz		M C	
Sandra Cortes	22807787	M C	
Nersy Padilla	45687948	M C	
Modesta Romero	45486671	M C	
Magdalena Chavez	45452855	M C	
[illegible]	45468239	M C	
[illegible]	22951812	TPC	
Beatriz Tamara	33143365	M C.	
Yanin Alvarez A	64569.017	MC	
Deivis Del Herrera	38255144	MC	
Maria Caicedo	22790870	MC	
Yesenia Correa	39133591	MC	

BIENESTAR FAMILIAR

FUNDACION DE LA COMUNIDAD UNIDA GUSTAVO MARTINEZ CAFFYN

FUNDACION DE LA COMUNIDAD UNIDA
GUSTAVO MARTINEZ CAFFYN
Nit: 800189920-5

LISTADO DE ASISTENCIA TALENTO HUMANO

TEMATICA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

FECHA: DICIEMBRE 2025

RESPONSABLE: COMPONENTE SALUD Y NUTRICION

SERVICIO HCB COMUNITARIO

NOMBRES Y APELLIDOS	IDENTIFICACION	CARGO	FIRMA
Ena Camargo	1.143.338.337	Agente E	Ena Camargo
Dorabella Morales	45487144	MC	
Sonia Marrugo	45.516.307	MC	Sonia M
Nolis Blanco Paz	23130618	Apoyo de Salud y nutricion	Nolis Blanco P.