INFORME DE EJECUCIÓN PROGRAMA DE APRENDIZAJE
GTH-DTH-FO-33, Versión 4
GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

En el presente informe se describe el desarrollo de la implementación del programa de aprendizaje realizado al personal del servicio de nutrición, mediante la socialización del tema Higiene del Manipulador de Alimentos, orientado al fortalecimiento de las prácticas higiénico-sanitarias y a la prevención de riesgos asociados a la inocuidad alimentaria dentro del entorno hospitalario.

Tema: Higiene del Manipulador de Alimentos.
Objetivo: Fortalecer las prácticas higiénico-sanitarias del personal manipulador de alimentos del servicio de nutrición, con el fin de garantizar la inocuidad alimentaria, prevenir Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) y proteger la seguridad del paciente hospitalario.
Capacitador: Jorge Iván Arguello Rincón
Proceso o Empresa: Mediterránea de Facility management

1. POBLACIÓN OBJETO

La población objeto se definió en auxiliares de nutrición, en donde se establece como población 31 colaboradores a los cuales va dirigido el programa de aprendizaje.

2. CARACTERIZACIÓN DE LA POBLACIÓN PARTICIPANTE.

La población participante estuvo conformada por un total de **27 colaboradores**, de los cuales **21 fueron mujeres y 6 hombres**, pertenecientes al área asistencial del servicio de nutrición. Entre ellos se encontraban **21 auxiliares de nutrición, 2 profesionales en nutrición, 2 auxiliares administrativos y 2 auxiliares de servicios generales**.
En cuanto al rango de edad, **14 participantes** se encontraban entre los **18 y 30 años**, **9 entre los 31 y 40 años**, y **6 entre los 41 y 50 años**.

PERFIL Y/O CARGO	PROCESO	TOTAL, DE PARCIPANTES POR PROCESO	GÉNERO			RANGOS DE EDAD				ÁREA	
			M	F	Otro	18 a 30 Años	31 a 40 Años	41 a 50 Años	> de 50 Años	Administrativa	Asistencial
Profesionales en nutrición	Nutrición	2		x		2					**x**
Auxiliares de Nutrición	Nutrición	17		x		8	6	5			**x**
Auxiliares de Nutrición	Nutrición	4	x			2	2				x
Auxiliar Servicios Generales	Nutrición	1		x				1			x
Auxiliar Servicios Generales	Nutrición	1	x				1				x
Auxiliar Administrativo	Nutrición.	1	x			1					x
Auxiliar Administrativo	Nutrición.	1		x		1					x

3. DESCRIPCIÓN DE LA METODOLOGÍA

Para el desarrollo de la capacitación se realizó previamente la convocatoria al personal del servicio de nutrición a través de los canales de comunicación internos del área.
La actividad se desarrolló de manera presencial, con una duración aproximada de 45 minutos, durante los cuales se realizó la socialización del contenido relacionado con la higiene del manipulador de alimentos, abordando los siguientes temas principales:

- Importancia de la higiene en el entorno hospitalario.
- Normatividad sanitaria vigente en Colombia, incluyendo la Resolución 2674 de 2013, Resolución 3100 de 2019 y lineamientos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Correcto lavado de manos y su importancia en la prevención de contaminaciones.
- Presentación personal obligatoria del manipulador de alimentos.
- Estado de salud del manipulador y restricciones para la manipulación de alimentos.
- Prevención de la contaminación cruzada.

- Hábitos prohibidos dentro de las áreas de manipulación de alimentos.
- Responsabilidades del manipulador de alimentos dentro del proceso de atención hospitalaria.

Durante la jornada se promovió la participación del personal mediante preguntas, socialización de experiencias y refuerzo de los protocolos institucionales de higiene y seguridad alimentaria.

4. INFORME COBERTURA Y ADHERENCIA.

La capacitación sobre el **Plan de Saneamiento Básico** se desarrolló conforme al cronograma establecido para el servicio de Nutrición.

Se convocaron **27 colaboradores**, de los cuales **27 participaron activamente**, alcanzando una **cobertura del 100%**.

- **Cobertura**

Número de Participantes Convocados	Número de Participantes Capacitados	Porcentaje de cobertura
27	27	**100%**

5. EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS.







6. COMENTARIOS

Se desarrollo la capacitación con normalidad.

7. ANEXOS

Listado de asistencia.

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

INFORME DE EJECUCIÓN PROGRAMA DE APRENDIZAJE
GTH-DTH-FO-33, Versión 4
GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

LISTA DE ASISTENCIA PROGRAMA DE APRENDIZAJE
GTH-DTH-FO-28, Versión 1
GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

FECHA	16/01/26	PROGRAMA DE APRENDIZAJE	Capacitación - Higiene Personal manipulador
RESPONSABLE	Jorge Ivan Argüello	Función	

ASISTENTES

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	PERFIL Y/O CARGO	PROCESO	GÉNERO			RANGO DE EDAD				AREA		EMPRESA	FIRMA
				M	F	Otro	18-30 Años	31-40 Años	41-50 Años	> 50 Años	Administrativa	Asistencial		
1	Cristian Agudelo Sa	AUX ADM	Nutricion	X			X						Mediterraneo	
2	[illegible]	AUX NUTRICION	NUTRICION		X		X			X			Mediterraneo	
3	[illegible]	AUX NUTRICION	NUTRICIÓN		X		X						Mediterraneo	
4	[illegible]	AUX Nutricion	Nutricion		X			X					Mediterraneo	
5	[illegible]	Aux Nutricion	Nutricion						X				[illegible]	
6	[illegible]	aseo	Nutricion										[illegible]	
7	Yhoraldin Camilo Suarez	Auxiliar Nutricion	Nutricion	X			X						Mediterraneo	
8	Yhary Ramirez Delgado	Auxiliar nutricion	Nutricion	X			X						Mediterraneo	
9	[illegible]	Auxiliar Nutricion	Nutricion		X		X						Mediterraneo	
10	Dorly Duyana Vera	Aux Nutrición	Nutricion		X		X						Mediterraneo	
11	[illegible]	Aux Nutricion	Nutricion		X				X				Mediterraneo	
12	[illegible]	AUX nutricion	Nutricion		X		X						Mediterraneo	
13	Maria Isabel Gonzalez D.	Aux Nutrición	Nutrición		X		X						Mediterraneo	
14	Diana Patricia Niño	Aux Nutrición	Nutrición					X					Mediterraneo	
15	Valentina Bautista	AUX NUTRICION	NUTRICION		X		X						Mediterraneo	
16	[illegible]	AUX NUTRICION	NUTRICION		X		X						Mediterraneo	
17	Karen Guevara	Aux Nutricion	Nutricion		X		X						Mediterraneo	
18	[illegible]	Aux nutrición	Nutricion	X									Mediterraneo	
19	[illegible]	J. GENERALES												
20	[illegible]	Aux cocina	Nutrición		X		X						Mediterraneo	

Con la firma de este documento manifiesto que autorizo el tratamiento de mis datos personales conforme a lo establecido en la Ley 1581 de 2012 y el Decreto 1377 de 2013, para los fines que establezcan.

INFORME DE EJECUCIÓN PROGRAMA DE APRENDIZAJE
GTH-DTH-FO-33, Versión 4
GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

