ACTA N° 173

FECHA: Cogua, 15 de abril de 2024.

HORA: 11:30 am – 12:30 pm.

LUGAR: Hogar Nazareth Zipaquirá.

TEMA: Normas del manipulador

ASISTENTES: Nubia E. Arenas G. Nutricionista

Paulina M. Baracaldo G Nutricionista

Olga Patricia Parra. Coordinadora.

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la actividad.
2. Introducción de la actividad.
3. Actividad a desarrollar.
4. Materiales.
5. Compromisos.
6. Anexos

DESARROLLO:

1. **Objetivo:** Retroalimentar los conceptos e indicaciones consignadas en la resolución 2674 de 2013, articulo 14, referente a las practicas higiénicas y medidas de protección de todo manipulador de alimentos.

2. **Introducción de la actividad:**

Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.

2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.

3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.

4. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.

5. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.

6. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.

7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

8. No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice

sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.

9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.

10. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo.

11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.

12. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.

13. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa

3. **Actividad a desarrollar.**
   a. Se informó al personal del servicio de alimentos y se acordó el horario adecuado que permitiera el desarrollo de la capacitación, garantizando la participación.
   b. El equipo de nutrición desarrolla y prepara el material para la capacitación, así como la organización del espacio.
   c. Antes de iniciar la capacitación se realiza una actividad rompe hielo y el pre- test asociado al tema.
   d. Se realiza abordaje del tema planteado con la participación de los asistentes.
   e. Se aclaran dudas e inquietudes
   f. Se aplica post-test
   g. Cierre

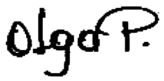
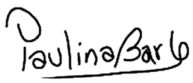
4. **Materiales.** Pre y post-test y computadora.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Garantizar adecuadas practicas teniendo en cuenta las normas del manipulador	Manipuladores de Alimentos, Gastrónomo y Nutricionistas.	Durante todos los días.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para mayo.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Olga Patricia Parra	Coordinadora	Hogar Nazareth	
Paulina Baracaldo Guerrero	Nutricionista	Nutricionista	
Nubia Esperanza Arenas	Nutricionista	Nutricionista	

Anexos: Registro fotográfico, planilla de asistencia y pre /post test.

Registro Fotográfico

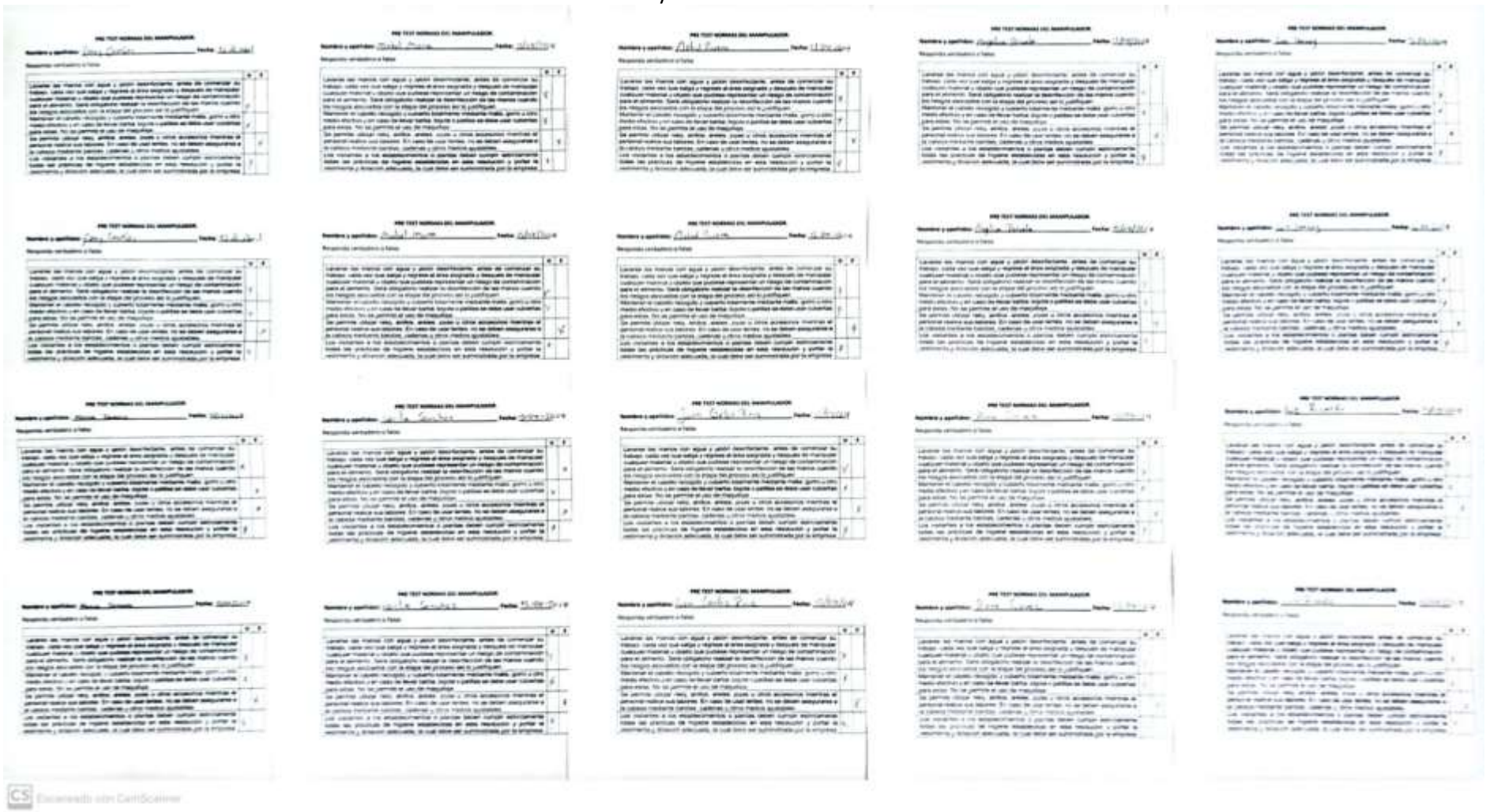








Pre y Post test



Planilla de asistencia

	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 1 Fecha: Memo: 20230238(3 - 14/06/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: Normas del Manipulador 2. Lugar: Hogar Nazareth Zipaquirá 3. Fecha y hora: 15 abril 2024 11:30 am

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	Yeidis Luz Ricardo	1075655711	Hogar Nazareth Zipaquirá	Auxiliar de Cocina	Planta	yeidricardo29@gmail.com	3142779301	
2	Diana Patricia Suarez	35424016	Hogar Nazareth Zipaquirá	Auxiliar de Cocina	Planta	tatianatorres041991@gmail.com	3203390706	
3	Juan Carlos Ruiz	1072638190	Hogar Nazareth Zipaquirá	Auxiliar de Cocina	Contratista	juanruiz02@outlook.com	3219137460	
4	Nelfa Cecilia Sanchez	35422007	Hogar Nazareth Zipaquirá	Auxiliar de Cocina	Planta	nelfacum@gmail.com	3212045366	
5	Luz Marina Zamora	35418938	Hogar Nazareth Zipaquirá	Auxiliar de Cocina	Planta	luzmarinazamora6@gmail.com	3133101757	
6	Luz Mery Ibañez	1023871121	Hogar Nazareth Zipaquirá	Auxiliar de Cocina	Planta	luzmeryibañez@gmail.com	3102490628	
7	Angelica Peñuela	1074415576	Hogar Nazareth Zipaquirá	Auxiliar de Cocina	Planta	angelica3134@hotmail.com	3115729010	
8	Yarin Astrid Rivera Sánchez	1075651078	Hogar Nazareth Zipaquirá	Auxiliar de Cocina	Planta	yarinastrid@gmail.com	3144688289	
9	Mabel Alicia Mora	20423492	Hogar Nazareth Zipaquirá	Auxiliar de Cocina	Planta	Mabelmora1808@gmail.com	3209975497	
10	Fanny Casallas	1015996689	Hogar Nazareth Zipaquirá	Auxiliar de Cocina	Planta	paolacasallas684@gmail.com	3134711914	
11	Nelly Gordillo	35413594	Hogar Nazareth Zipaquirá	Auxiliar de Cocina	Planta	nellygordillo10@gmail.com	3222467457	
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.

Elaboró: Paulina Marleny Baracaldo Guerrero – Nutricionista y Nubia Esperanza Arenas – Nutricionista