ACTA DE REUNIÓN

Fecha:	03 MARZO 2026
Lugar:	CIMB sede San Bernardino
Horario:	8:00 am a 10:00 am
Convocados:	**GRUPO COLABORADORES BPM**
Objetivo:	Desarrollo de la sesión mensual de Plan de capacitación BPM. Tema: Higiene personal del manipulador: Aseo personal diario, Uso adecuado de EPP, Lavado y desinfección de manos (técnica y momentos), Conductas prohibidas. Asistentes: Se adjunta listado de asistencia al final de acta de las personas participantes.

Orden del día

1. Saludo y presentación de objetivos.
2. Desarrollo temático
3. Valoración final

Desarrollo de la reunión:

Se realizó el saludo y bienvenida de los participantes a la sesión indicando el objetivo de revisar el tema: Higiene personal del manipulador: Aseo personal diario, Uso adecuado de EPP, Lavado y desinfección de manos (técnica y momentos), Conductas prohibidas.

A manera de pretest se realizó una actividad de dialogo de saberes donde se brindó en fichas bibliográficas unas preguntas orientadoras:

¿Cuáles son las pautas de higiene que deben tener los manipuladores de alimentos? Las y los participantes a la capacitación indican que incluye lavado de manos, no aretes, ropa blanca, no maquillaje, no perfumes, uñas cortas, uso correcto de tapabocas.

¿Cuáles son los pasos del lavado de manos? Los y las participantes indican que se deben restregar palma de la mano con palma de la mano, entre los dedos, las uñas.

¿En qué momentos se debe hacer la limpieza y lavado de manos? Los y las participantes indican que las manos se deben lavar de forma constante.

¿Cuáles son las conductas prohibidas que tienen los manipuladores de alimentos? Las y los participantes indican que creen que las conductas prohibidas son el consumo de alimentos en la entrega de canasta, no tener al día los exámenes médicos.

Se socializó, de acuerdo a la información compartida:

- Pautas de aseo personal diario para el manipulador de alimentos:
  El manipulador de alimentos debe mantener un alto estándar de higiene personal como medida preventiva frente a la contaminación de los alimentos. Esto incluye el baño diario, el uso de uniforme limpio y exclusivo para la actividad, el cabello completamente recogido y cubierto, uñas cortas, limpias y sin esmalte, y la ausencia de joyas o accesorios. Asimismo, es fundamental evitar el uso de perfumes intensos y mantener una adecuada higiene bucal. Estas prácticas reducen la carga microbiana y minimizan el riesgo de contaminación física, química y biológica durante la manipulación.
- Uso adecuado de EPP en manipuladores de alimentos:
  El uso de Equipos de Protección Personal (EPP) en la manipulación de alimentos tiene como objetivo crear una barrera entre el manipulador y el alimento, evitando la contaminación cruzada. Entre los EPP más comunes se incluyen gorro, tapabocas, guantes desechables y delantal. Su uso debe ser correcto y constante, asegurando que estén limpios, en buen estado y sean reemplazados cuando sea necesario. Es importante destacar que los guantes no sustituyen el lavado de manos, y deben cambiarse entre tareas o cuando se contaminen. La correcta implementación del EPP contribuye al cumplimiento de normativas sanitarias y a la inocuidad alimentaria.
- Importancia de la práctica de lavado de manos – momentos antes y después del lavado de manos:
  El lavado de manos es una de las medidas más eficaces para prevenir la transmisión de microorganismos patógenos en la manipulación de alimentos. Debe realizarse antes de iniciar labores, antes de manipular alimentos, después de ir al baño, después de manipular residuos, dinero o alimentos crudos, y tras cualquier interrupción que implique riesgo de contaminación. La técnica debe incluir el uso de agua potable, jabón antibacterial, fricción adecuada por al menos 20 segundos y secado con toallas desechables. Su correcta aplicación reduce significativamente la incidencia de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).
- Conductas prohibidas del manipulador de alimentos:
  Existen conductas estrictamente prohibidas en la manipulación de alimentos debido a su alto riesgo de contaminación. Entre ellas se encuentran fumar, comer, masticar chicle o toser directamente sobre los alimentos, así como manipularlos con heridas expuestas o sin la debida protección. También está prohibido trabajar bajo efectos de enfermedades infecciosas o sin cumplir con las condiciones de higiene personal. El incumplimiento de estas normas puede generar contaminación cruzada y poner en riesgo la salud del consumidor, por lo que su control es fundamental dentro de los sistemas de aseguramiento de la calidad.

Se adjunta registro fotográfico









Elaborado por: Andrea Acosta Quintana

LISTADO DE ASISTENCIA

Fecha: 03 marzo 2026	**Lugar:** CIMB - San Bernardino
Objeto de la reunión: Realizar capacitacion BPM - Higiene personal del manipulador de alimentos.	
Hora de inicio: 8:00am	**Hora de finalización:** 10:00am

Asistentes:

Nº	Nombres y Apellidos	Entidad	Cargo	Teléfono	Correo electrónico	Firma
1	Aurora Tunjo	20407952	Cabildante	3115765306	aurorantunjo@gmail.com	
2	Carmen Elisa Neuta T.	52.157746	BPM	3143304244		
3	Mª Olga Pintor Chiguasuque	39641711	BPM	3102571864		
4	Maria Alicia Chiguasuque R	39657256	BPM	3208798350		
5	Magdalena Neuta Tunjo	41552863	BPM	3132772576		
6	José David Acelo Tunjo	52760727	operaria. BPM.	3203631999		
7	Feiney Neuta F	80920857	Saludador Canasta	3125565217		
8	Maria Constanza Neuta Tunjo	39630954	BPM	3209140521		
9	Mariana L Chiguasuque Ram	52853630	BPM	3125036171		

Acta elaborada por:

Powered by CamScanner

Cabildo Indígena Muisca de Bosa

Reconocimiento Ministerio del Interior y de Justicia N° 4047 de 1999, NIT.830136900-1

"Un pueblo en reconstrucción y fortalecimiento"

LISTADO DE ASISTENCIA

Fecha: 03 marzo 2026	**Lugar:** CIMB - San Bernardino
Objeto de la reunión: Realizar capacitación BPM - Higiene personal del manipulador de alimentos	
Hora de inicio: 8:00am	**Hora de finalización:** 10:00am

Asistentes:

N°	Nombres y Apellidos	Entidad	Cargo	Teléfono	Correo electrónico	Firma
10	Alberto Arguello	CMB	BPM	3134115879		
11	Daniel Estrada Sierra S.	CMB	BPM	3102282637		
12	Fabián Andrade	CIMB	BPM	3135213669	fabianandradeh@hotmail.com	
13	Andrea Acosta Quintana	CIMB	Nutricionista	3144398942	nutricionandreaacosta@gmail.com	

Powered by CamScanner