INFORME DE EJECUCIÓN
CAPACITACIÓN A GRUPO GOTEPC SOBRE SEGURIDAD EN EL TRABAJO.

ACTIVIDAD 1:	CAPACITACIÓN A GRUPO GOTEPC SOBRE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
Municipio:	IQUIRA (HUILA)
Responsable:	MAVY GISELLE QUINTERO BONILLA
Lugar:	Barrios centro
Tiempo de la actividad:	1h 10min
Objetivo:	Realizar capacitación a grupo GOTEPC sobre: Manipulación de alimentos, en grupos formales e informales del sector comercial en el municipio de Iquira.
Socialización de la actividad:	Tiempo: 30 minutos Descripción de la actividad: Se inicia la actividad saludando a los participantes de la capacitación que hacen parte del grupo GOTEPC; posteriormente se socializa la actividad que va a tratar sobre manipulación de alimentos y su importancia. El objetivo de la actividad es llegar a los negocios locales, que abastecen las necesidades de sus sectores, cumpliendo un papel esencial en la comunidad y brindar una capacitación sobre el manejo de los alimentos y su importancia.
Actividad Central:	Tiempo: 30 minutos Materiales: • Folleto ilustrativo. • Encuestas de satisfacción físicas.

	Descripción de la Actividad: La información que se presentó definió la manipulación de alimentos como el conjunto integral de prácticas y procedimientos, en cada tienda se iba repartiendo folletos que contenían información acerca de: ➢ La importancia de mantener una correcta manipulación de alimentos, ya que de esta manera se pueden prevenir en enfermedades y garantiza en la mayoría de los casos la seguridad alimentaria. Hay que tener presente que esta capacitación se realiza con el objetivo de fortalecer prácticas higiénicas en la preparación, almacenamiento y consumo de alimentos. ➢ Otro punto de información fue ¿Qué es la manipulación de alimentos? En donde se explica que es un conjunto de prácticas en donde se realizan desde la recepción hasta el consumo de los alimentos. Este ciclo de manejo comprende diversas etapas operativas críticas, las cuales requieren un control constante para la seguridad de los productos: - Preparación: Procesamiento inicial y transformación de los alimentos. - Conservación: Aplicación de técnicas para mantener la calidad y seguridad alimentaria. - Transporte: Traslado seguro desde los centros de acopio o producción. - Distribución: Entrega final hacia el consumidor o punto de venta. ➢ Se menciona que existen unos riesgos Asociados a la Manipulación Inadecuada en donde al realizar un mal

	manejo de estas prácticas pueden aparecer algunas enfermedades. Los riesgos principales derivados de una mala manipulación incluyen: - Contaminación biológica: Presencia de agentes patógenos como bacterias, virus o parásitos. - Intoxicaciones alimentarias: Reacciones adversas graves derivadas del consumo de alimentos contaminados. - Enfermedades gastrointestinales: Impactos directos en la salud del sistema digestivo del consumidor. - Contaminación cruzada: Transferencia involuntaria de contaminantes entre diferentes tipos de alimentos. - Deterioro de los productos: Degradación de las propiedades físicas y sanitarias del alimento, resultando en pérdidas de calidad. ➢ Por otro lado, se tiene como subtítulo, "buenas prácticas de higiene" orientadas a garantizar la manipulación segura de los alimentos. En ella se establece que toda persona encargada de preparar o distribuir alimentos debe lavar sus manos antes y después de manipularlos, utilizar ropa adecuada, tapabocas y guantes cuando sea necesario, mantener las uñas cortas y limpias, y asegurar la limpieza y desinfección de superficies y utensilios. Asimismo, se advierte que no se deben manipular alimentos en caso de presentar alguna enfermedad, con el fin de evitar riesgos de contaminación. ➢ En cuanto al manejo seguro de los alimentos, el folleto enfatiza la importancia de cocinarlos a temperaturas adecuadas, mantener separados los productos crudos de los cocidos, conservarlos en refrigeración en

	equipos limpios y en buen estado, y evitar dejarlos a temperatura ambiente por periodos prolongados. Estas recomendaciones buscan reducir la proliferación de microorganismos y garantizar la inocuidad de los alimentos.
Cierre de la actividad:	Tiempo: 10 minutos Descripción: Para finalizar la actividad, se realiza retroalimentación sobre los temas abordados y se pregunta si tienen alguna duda. Por último se le agradece su atención, participación y disposición durante el desarrollo de la actividad.
Conclusión:	- La actividad cumplió con el objetivo de sensibilizar y educar a la comunidad sobre la importancia de la manipulación adecuada de alimentos. - Se logró un impacto positivo en pequeños negocios locales, promoviendo prácticas higiénicas que reducen el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. - La estrategia de socialización mediante folletos y visitas directas fortaleció la cultura de prevención y la confianza de los consumidores. - Se evidenció que la manipulación de alimentos es una responsabilidad compartida, donde cada persona contribuye a la protección de la salud comunitaria.

Responsable de la actividad:

MAVY GISELLE QUINTERO BONILLA
Líder comunitaria.
Plan de Intervenciones Colectivas (PIC).