ACTA N°100

FECHA: Bogotá, 06 Mayode 2025

HORA: 03:00 p.m. - 4:00 p.m.

LUGAR: Centro Integrarte Atención Externa Grupo 3

TEMA: Capacitación elementos de protección en el área de alimentos (EPP).

ASISTENTES: Tecnólogo en Gastronomía Luis Felipe Escobar Montoya, Manipuladoras de alimentos Angela, Arelis Guarnizo, Servicios GeneralesJenny Niño,Kely Coromoto González.

ORDEN DEL DÍA:

1. Capacitación uso adecuado de elementos de protección en el área de alimentos.
2. Se aplica el pre test para saber cuánto conocimiento hay sobre el tema
3. En primera instancia, se indica el objetivo de la capacitación, con el fin de garantizar que en el área de cocina del centro se haga uso de los elementos de protección persona alimentos.
4. Sediligencia Listadodeasistenciaporpartedelosasistentes.
5. Se aplica el pos test para resolver y aclarar dudas.

OBJETIVO:

El presente acta tiene como objetivo verificar y registrar el uso adecuado de los elementos de protección personal (EPP) en el área de manipulación de alimentos, garantizando la seguridad e higiene en el proceso de producción.

DESARROLLO:

Se realiza capacitación al personal manipulador de alimentos Tecnólogo en Gastronomía Luis Felipe Escobar Montoya, Manipuladoras de alimentos Ángela Galvis, Arelis Guarnizo, Servicios Generales Jenny Niño, Kely CoromotoGonzález. Sobre el Uso adecuado de elementos de protección en el área de alimentos, Los **elementos de protección personal (EPP)** en el área de alimentos son esenciales para garantizar la seguridad e higiene tanto de los trabajadores como de los productos que se manipulan, evitando la contaminación cruzada y protegiendo la salud de los consumidores. A continuación, te presento una lista de los EPP más comunes y necesarios en estas áreas:

1. Guantes desechables

- **Uso:** Protegen las manos de los trabajadores de la contaminación y evitan que los alimentos entren en contacto con la piel. Son fundamentales para manipular alimentos crudos, frescos o procesados.
- **Material:** Generalmente, se utilizan guantes de látex, nitrilo o vinil.

Powered by CamScanner

- **Recomendación:** Deben cambiarse frecuentemente y nunca deben reutilizarse.

2. Mascarillas

- **Uso:** Impiden la transmisión de partículas, polvo o saliva de los trabajadores hacia los alimentos. Son imprescindibles en la manipulación de alimentos listos para consumir, especialmente en ambientes cerrados.
- **Tipos:** Mascarillas quirúrgicas o mascarillas de alta filtración (dependiendo del tipo de trabajo).
- **Recomendación:** Deben ser de un solo uso, a menos que sean reutilizables y sean lavadas adecuadamente.

3. Gorros o cubrecabezas

- **Uso:** Evitan que el cabello, piel o sudor del trabajador entre en contacto con los alimentos. Además, protegen los productos de contaminaciones como los cabellos sueltos.
- **Tipos:** Gorras desechables o redes para el cabello.
- **Recomendación:** Deben cubrir todo el cabello y usarse de forma correcta.

4. Delantales o batas

- **Uso:** Protegen la ropa personal del trabajador y evitan la transferencia de contaminantes desde la ropa hacia los alimentos.
- **Material:** Los delantales pueden ser de material plástico o tela resistente, dependiendo del tipo de actividad.
- **Recomendación:** Deben ser fáciles de lavar y cambiarse con frecuencia.

5. Calzado adecuado

- **Uso:** Protege a los trabajadores de accidentes y caídas, además de evitar la contaminación de los alimentos con residuos externos.
- **Características:** Los zapatos deben ser antideslizantes, cerrados y resistentes al agua o sustancias químicas.
- **Recomendación:** Deben mantenerse limpios y en buen estado.

Recomendaciones generales:

- **Higiene:** Todos los EPP deben mantenerse limpios, en buen estado y ser reemplazados periódicamente.
- **Capacitación:** Los trabajadores deben ser capacitados sobre el uso adecuado de los EPP, su mantenimiento y la forma correcta de ponérselos y retirarlos para evitar contaminación.
- **Manejo y almacenamiento adecuado:** Los EPP deben ser almacenados en lugares limpios, secos y apropiados, fuera del alcance de contaminantes.

La correcta implementación del uso de estos elementos de protección personal contribuye a la seguridad del personal y garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos procesados.

Powered by CamScanner

CONVOCATORIA: No aplica.

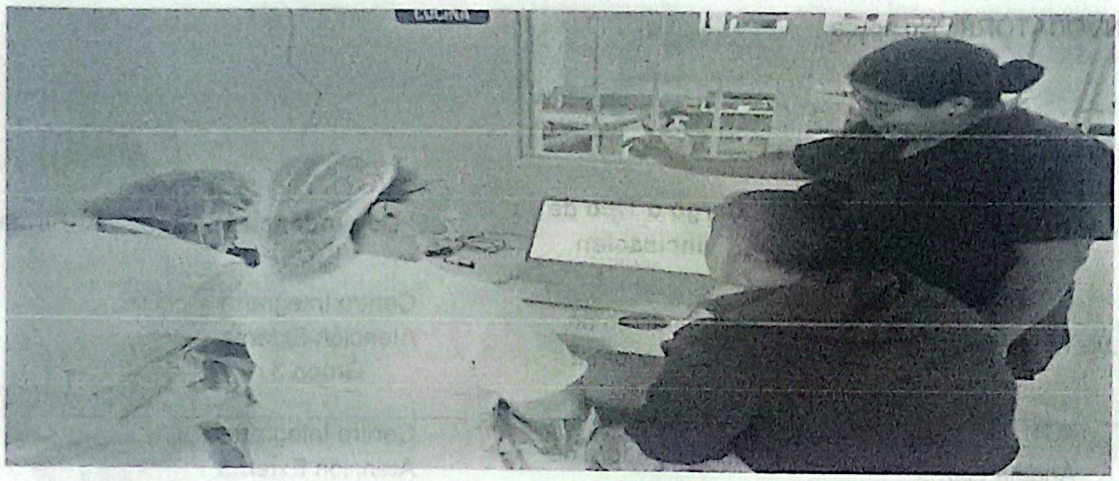
En constancia de lo anterior firman:

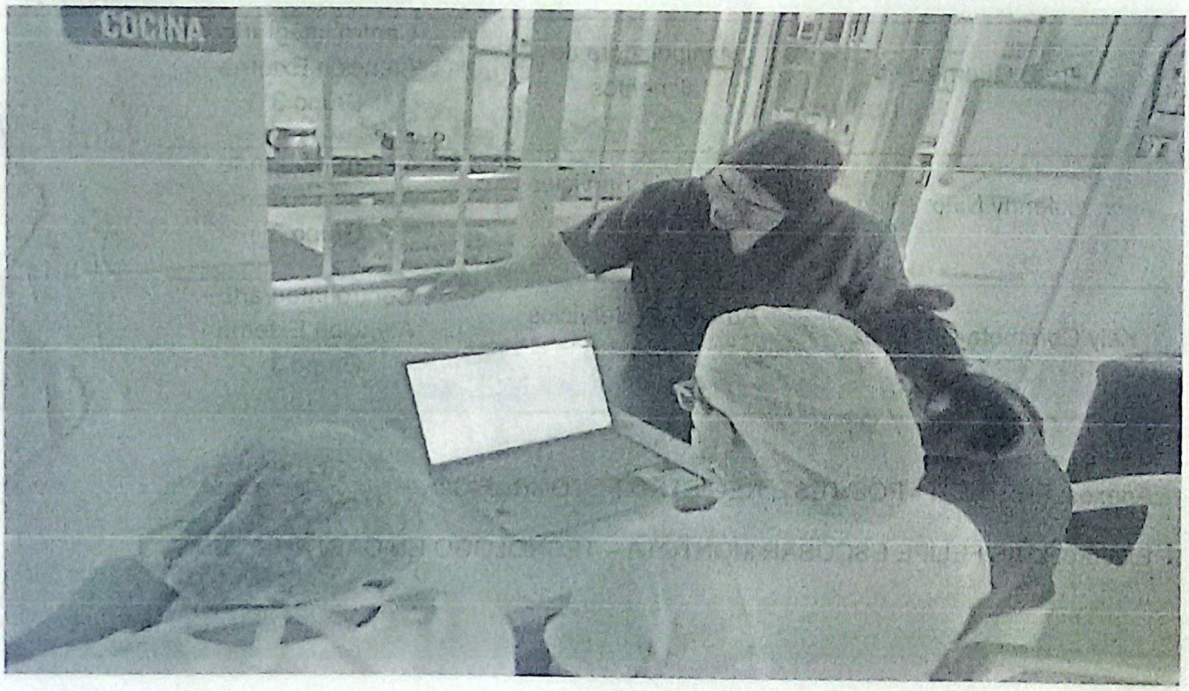
Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Luis Felipe Escobar M	Tecnólogo en Gastronomía	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 3	
Ángela Galvis	Manipuladora de alimentos	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 3	
Arelis Guarnizo	Manipuladora de alimentos	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 3	
Jenny Niño	Auxiliar de Servicios Generales	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 3	
Kely Coromoto González	Auxiliar de Servicios Generales	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 3	

Anexos: PRE TEST –POS TEST, REGISTRO FOTOGRAFICO

Elaboró: LUIS FELIPE ESCOBAR MONTOTA – TECNOLOGO EN GASTRONOMIA

Powered by CamScanner





Powered by CamScanner

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

Nombre: Jenny Niño - Kely Gonzalez. Fecha: 06-05-2026

Dependencia CIAE - G3. PRE TEST

3/3

1. ¿Qué es EPP?
Elementos de protección personal ✓

2. ¿Para qué sirven los EPP?
Para la seguridad de los trabajadores ✓

3 ¿Cuáles son los elementos de EPP que se utilizan y cuáles son sus funciones?
- Tapabocas.
- Delantal
- Zapatos antideslizantes
- Guantes
- Uniforme.

} Se utilizan para evitar contaminación cruzada ✓

Nombre: Jenny Niño - Kely Gonzalez Fecha: 06-05-2026

Dependencia CIAE 6.3 POS TEST

3/3 ✓

1. ¿Qué es EPP?
Elementos de protección personal.

2. ¿Para qué sirven los EPP?
Para garantizar la seguridad de los trabajadores. ✓

3 ¿Cuáles son los elementos de EPP que se utilizan y cuáles son sus funciones?
- Zapatos antideslizantes.
- Cofia.
- Guantes
- Uniforme.
- Delantal

} Se utilizan para evitar contaminación cruzada.

Powered by CamScanner

BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

Nombre: Angela Galvis - Arelis Guevara. Fecha: 06-05-2026

Dependencia CIAE Grupo 3 PRE TEST

3/3

1. ¿Qué es EPP?
Elementos de protección personal ✓

2. ¿Para qué sirven los EPP?
Para la protección en cuanto la seguridad de cada trabajador y la protección alimentaria de cada participante. ✓

3 ¿Cuáles son los elementos de EPP que se utilizan y cuáles son sus funciones?
- Tapabocas: Evitar contaminaciones en los alimentos.
- Cofia: Evitar que se nos caiga un cabello en la comida. ✓
- Uniforme blanco: Para evitar contaminación cruzada y observar la limpieza.
- Zapatos blancos antideslizantes para prevenir accidentes laborales.

Nombre: Angela Galvis - Arelis Guevara Fecha: 06-05-2026.

Dependencia CIAE Grupo 3 POS TEST

3/3

1. ¿Qué es EPP?
Elementos de protección personal ✓

2. ¿Para qué sirven los EPP?
Para garantizar la seguridad del trabajador y la inocuidad de los alimentos.

3 ¿Cuáles son los elementos de EPP que se utilizan y cuáles son sus funciones?
- Delantal: Protege la ropa y evita la contaminación cruzada. antes ambiente externo y área de preparación. ✓
- Cofia: Cubrir el cabello y evita que caiga algun cabello en la comida.
- Tapabocas: Evita que gotas de saliva, tos y estornudos. entren en contacto con los alimentos.
- Uniforme blanco y zapatos antideslizantes: Para visibilizar la limpieza y evitar accidentes laborales.

Powered by CamScanner

ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP) EN LA COCINA

Seguridad, higiene y prevenciónen la manipulación de Alimentos

Los **elementos de protección personal (EPP) en la cocina** son indispensables para garantizar la seguridad del trabajador y la inocuidad de los alimentos. Estos elementos ayudan a prevenir accidentes, reducir riesgos de contaminación y mantener altos estándares de higiene durante la preparación de alimentos.

Entre los principales EPP se encuentra el **gorro o cofia**, cuya función es cubrir el cabello y evitar que caiga sobre los alimentos, previniendo así la contaminación. El **tapabocas** también es fundamental, ya que impide que gotas de saliva, tos o estornudos entren en contacto con la comida.

Los **guantes** se utilizan para proteger las manos del manipulador y evitar el contacto directo con los alimentos, especialmente cuando se trata de productos listos para el consumo. El **uniforme o delantal** cumple la función de proteger la ropa y evitar la contaminación cruzada entre el ambiente externo y el área de preparación.

Otro elemento importante es el **calzado antideslizante**, el cual brinda seguridad al trabajador al prevenir caídas en superficies húmedas o resbalosas, muy comunes en la cocina. Además, aunque no es un elemento como tal, el **lavado constante de manos** es una práctica esencial que complementa el uso de los EPP, ya que reduce la presencia de microorganismos.

En conclusión, el uso adecuado de los elementos de protección personal en la cocina no solo protege la salud del trabajador, sino que también garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos, evitando enfermedades y promoviendo buenas prácticas de manipulación.

¿QUÉ SON LOS EPP?

Son implementos que utilizan los manipuladores de alimentos para protegersusalud, evitaraccidentes y garantizar la inocuidad de los alimentos.

IMPORTANCIA

- Protege al trabajador de riesgos
- Evita enfermedades
- Cumplenormas de higiene
- Genera confianza

ELEMENTOS Y FUNCIÓN

Gorro: evitacaída de cabello
Tapabocas: evitacontaminación
Guantes: protegen manos
Uniforme: evitacontaminacióncruzada
Calzado antideslizante: evitacaídas

RECOMENDACIONES

- Mantenerlimpios los EPP
- Lavado de manos frecuente
- No usar accesorios
- Usar uniformecompleto

CONCLUSIÓN

El uso de EPP es fundamental para garantizaralimentosseguros y proteger la salud.

Powered by CamScanner