ACTA N° 9

FECHA: Bogotá, mayo 29 de 2025

HORA: 1:30 p.m. - 2:30 pm.

LUGAR: Taller 3.

TEMA: Capacitación prácticas higiénicas del manipulador de alimentos.

ASISTENTES: Tecnólogo de alimentos, Auxiliares de servicios generales, Manipuladoras de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

1. Introducción y saludo.
2. Diligenciamiento del pre test.
3. Desarrollo de la charla.
    - Introducción
    - Definición de las prácticas de higiene
    - Manipuladores de alimentos
    - Importancia de las prácticas de higiene
    - Prácticas de higiene que debe conocer el manipulador
    - Recomendaciones adicionales
4. Solución de dudas y diligenciamiento del post test.

DESARROLLO:

1. Se convoca a los Auxiliares de servicios generales y Manipuladoras de alimentos en el Taller 3 del CIAE Grupo 1, agradeciendo su asistencia e indicando la temática de la capacitación.
2. En primer lugar, se realiza el diligenciamiento del pre test de manera virtual como introducción a la capacitación. Este consiste en cinco preguntas de opción múltiple sobre prácticas higiénicas al manipular alimentos, con el fin de conocer sus conocimientos previos. El resultado fue del 80% de aciertos en promedio, lo cual indica que tienen claridad en algunos conceptos.
3. Después de la aplicación del pre test, se procede con el desarrollo de los temas a tratar siguiendo la siguiente estructura:

    - Como introducción a la capacitación, se indica que las personas que manipulan alimentos son una de las principales fuentes de contaminación, ya que pueden portar virus o bacterias. Estos microorganismos pueden transferirse al entrar en contacto con los alimentos, generando posibles enfermedades graves en el consumidor final. Por esta razón, es esencial que los manipuladores de alimentos respeten rigurosamente las buenas prácticas de higiene para prevenir dicha contaminación.
    - Seguidamente, se explica que las prácticas de higiene consisten en un conjunto de normas y condiciones básicas que deben ser observadas por quienes están a cargo de la manipulación de alimentos, con el objetivo de asegurar la inocuidad alimentaria en todas las etapas del proceso, desde la producción hasta su entrega al consumidor.

Powered by CamScanner

- Se aclara que un manipulador de alimentos es toda persona que tenga contacto directo con el producto en cualquier fase del proceso, incluyendo transportistas, empacadores y distribuidores. Por este motivo, es indispensable que todos ellos conozcan y apliquen adecuadamente las prácticas higiénicas correspondientes durante la manipulación de los alimentos.
- Se resaltan algunos beneficios clave de aplicar correctamente estas prácticas, tales como evitar la contaminación, conservar las propiedades sensoriales de los alimentos, prevenir enfermedades y asegurar productos seguros y de calidad superior.
- A continuación, se detallan las prácticas de higiene que todo manipulador debe dominar. Respecto al cuidado de las manos y la piel, se enfatiza la importancia de mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte; cubrir cualquier herida correctamente; y evitar el uso de maquillaje o perfumes que puedan contaminar los alimentos. Asimismo, se explica detalladamente el procedimiento correcto para el lavado de manos, haciendo hincapié en la necesidad de realizarlo con frecuencia. Se lleva a cabo una actividad práctica para reforzar este conocimiento. También se indican los momentos críticos para lavarse las manos: antes de preparar alimentos, después de manipular alimentos crudos, al salir del baño, tras comer, tocarse el rostro o el cabello, toser o estornudar, usar productos de limpieza, manipular basura o superficies sucias, y siempre que sea necesario.
  En cuanto a la nariz y la boca, se aborda el uso correcto del tapabocas y la importancia de evitar hablar, toser o estornudar directamente sobre los alimentos. La degustación debe realizarse utilizando utensilios limpios, que deben ser lavados inmediatamente después. Está prohibido probar alimentos con las manos, así como mascar chicle o fumar dentro del área de preparación. Si se presentan síntomas de alguna enfermedad, se debe notificar de inmediato al supervisor.
  Respecto al cabello, se establece que debe mantenerse limpio, recogido y cubierto; en el caso de los hombres, también la barba debe estar cubierta para evitar el contacto con los alimentos.
  En relación con los accesorios, se prohíbe el uso de anillos, relojes, aretes, collares, pulseras u objetos similares, ya que pueden ser focos de contaminación si entran en contacto con los alimentos. También se recomienda evitar el uso de teléfonos móviles en la zona de manipulación debido a su alta carga bacteriana.
  Por último, se recalca que la vestimenta del manipulador debe estar limpia, sin elementos como botones o cremalleras, y en buen estado.
- Finalmente, se brindan algunas recomendaciones adicionales sobre higiene que deben considerarse también en el servicio de alimentos, subrayando la relevancia de mantener el área de trabajo limpia, así como la adecuada limpieza y desinfección de los alimentos, utensilios y equipos utilizados.

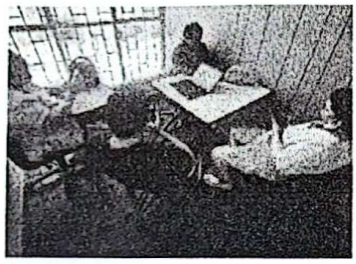
4. Para finalizar se solucionan las dudas por parte de los asistentes y a continuación se desarrolla el diligenciamiento del post test virtual, el cual consta de cinco preguntas de selección múltiple con relación al tema recién tratado. Los resultados fueron del 95% de aciertos por parte de todos los partícipes de la capacitación, lo cual demuestra que los conceptos explicados quedan entendidos y serán aplicados adecuadamente en el servicio de alimentos.

Powered by CamScanner

Compromisos:

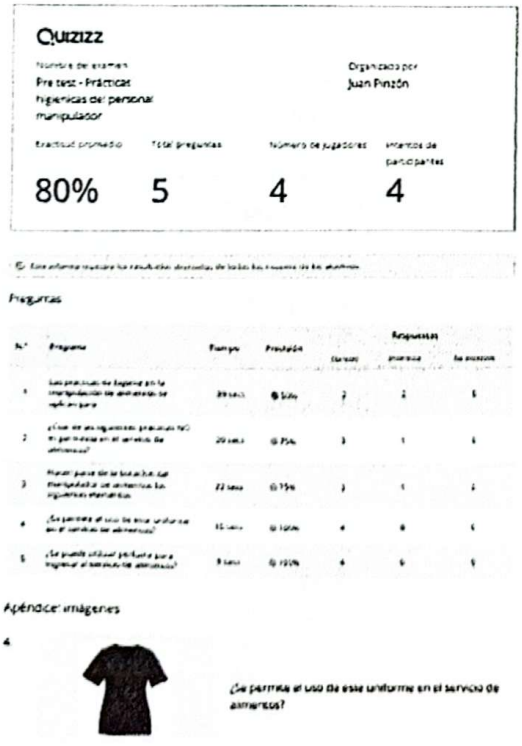
Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Poner en práctica los conocimientos adquiridos durante la capacitación y consultar cualquier inquietud con el fin de evitar posibles contaminaciones y garantizar el suministro de alimentos seguros.	Asistentes de la capacitación.	Permanente.

CONVOCATORIA. No aplica.








Quizizz

Nombre del examen
Pre test - Prácticas higienicas del personal manipulador

Organizado por
Juan Pinzón

Exactitud promedio | Total preguntas | Número de jugadores | Intentos de participantes

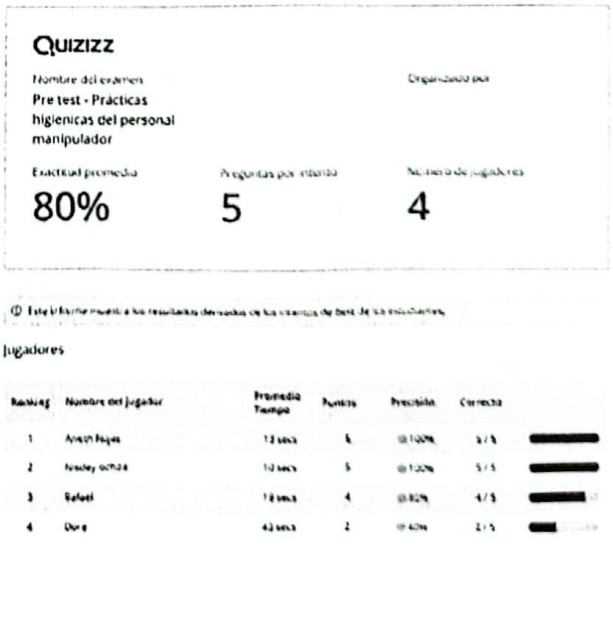
80% 5 4 4

Preguntas

Apéndice: imágenes

4.

¿Se permite el uso de ese uniforme en el servicio de alimentos?


Quizizz

Nombre del examen
Pre test - Prácticas higienicas del personal manipulador

Organizado por

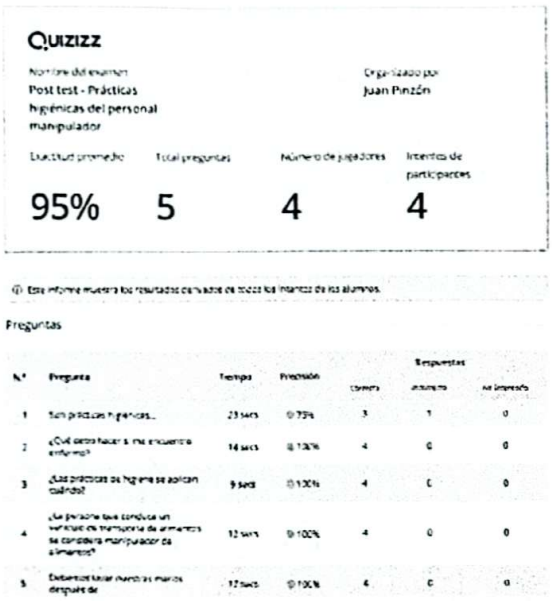
Exactitud promedio | Preguntas por intento | Número de jugadores

80% 5 4

Jugadores

Ranking	Nombre del jugador	Promedio Tiempo	Puntos	Precisión	Correcta
1	Ayesh Pages	13 secs	5	100%	5 / 5
2	Yesley ochoa	10 secs	5	100%	5 / 5
3	Rafael	13 secs	4	80%	4 / 5
4	Dora	42 secs	2	40%	2 / 5

Powered by CamScanner



Quizizz

Nombre del examen: Post test - Prácticas higiénicas del personal manipulador

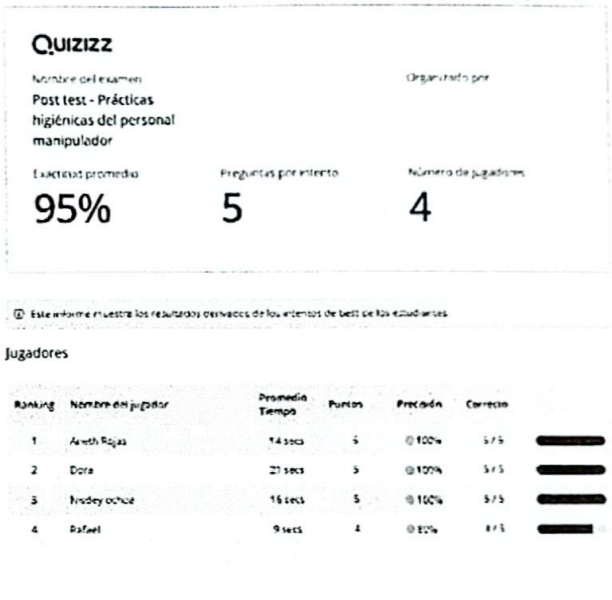
Organizado por: Juan Pinzón

Exactitud promedio	Total preguntas	Número de jugadores	Intentos de participación
95%	5	4	4

Este informe muestra los resultados de la última de todos los intentos de los alumnos.

Preguntas

N.º	Pregunta	Tiempo	Precisión	Respuestas: correcta	Respuestas: incorrecta	Respuestas: no respondió
1	Son prácticas higiénicas...	23 secs	75%	3	1	0
2	¿Qué debo hacer si me encuentro enfermo?	14 secs	100%	4	0	0
3	¿Las prácticas de higiene se aplican cuándo?	9 secs	100%	4	0	0
4	¿Se permite que conduzca un vehículo de transporte de alimentos se considera manipulador de alimentos?	12 secs	100%	4	0	0
5	Debemos lavar nuestras manos después de	17 secs	100%	4	0	0



Quizizz

Nombre del examen: Post test - Prácticas higiénicas del personal manipulador

Organizado por:

Exactitud promedio	Preguntas por intento	Número de jugadores
95%	5	4

Este informe muestra los resultados obtenidos de los intentos de test de los estudiantes.

Jugadores

Ranking	Nombre del jugador	Promedio Tiempo	Puntos	Precisión	Correcto
1	Aneth Rojas	14 secs	5	100%	5/5
2	Dora	21 secs	5	100%	5/5
3	Nisdey ochoa	16 secs	5	100%	5/5
4	Rafael	9 secs	4	80%	4/5

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Nisdey Ochoa Ochoa	Manipuladora de alimentos	CIAE Grupo 1	Nisdey O
Aneth Rojas Torres	Manipuladora de alimentos	CIAE Grupo 1	Aneth Rojas
Dora Patricia Pinzón	Auxiliar de servicios generales	CIAE Grupo 1	DoRa
Rafael Mendivelso Núñez	Auxiliar de servicios generales	CIAE Grupo 1	Rafael
Juan Felipe Pinzón Sarabia	Tecnólogo de alimentos	CIAE Grupo 1	Juan Pinzón

Anexos: Sin anexos.

Elaboró: Juan Felipe Pinzón Sarabia

Powered by CamScanner