ACTA N° 16

FECHA: Bogotá, enero 22 de 2026

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 expone que las personas encargadas de la manipulación de alimentos constituyen una de las principales fuentes de contaminación, ya que pueden ser portadoras de virus y bacterias. Estos microorganismos pueden transmitirse al entrar en contacto con los alimentos, provocando enfermedades que pueden afectar gravemente al consumidor final. Por esta razón, resulta indispensable que los manipuladores cumplan de manera estricta las buenas prácticas de higiene, con el fin de prevenir riesgos y proteger la salud pública.
    - Posteriormente, se explica que las prácticas de higiene corresponden a un conjunto de normas y condiciones básicas que deben ser adoptadas por todo el personal involucrado en la manipulación de alimentos, con el objetivo de garantizar la inocuidad en cada una de las etapas del proceso, desde la producción y el almacenamiento hasta la distribución y el consumo final.

Powered by CamScanner

- Después, se precisa que un manipulador de alimentos es toda persona que tenga contacto directo o indirecto con el producto en cualquier fase del proceso, incluidos transportadores, empacadores y distribuidores. En este sentido, es fundamental que todo el personal conozca, comprenda y aplique correctamente las prácticas higiénicas establecidas durante el manejo de los alimentos.
- Se destacan los principales beneficios de la correcta aplicación de estas prácticas, entre los cuales se encuentran la prevención de la contaminación, la conservación de las características sensoriales de los alimentos, la reducción del riesgo de enfermedades y la garantía de ofrecer productos seguros y de alta calidad al consumidor.
- A continuación, se describen las prácticas de higiene que todo manipulador debe dominar. En relación con el cuidado de las manos y la piel, se enfatiza la importancia de mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte; cubrir adecuadamente cualquier herida; y evitar el uso de maquillaje, perfumes o cremas que puedan contaminar los alimentos. Además, se explica de forma detallada el procedimiento correcto para el lavado de manos, resaltando la necesidad de realizarlo de manera frecuente. Para reforzar este aprendizaje, se desarrolla una actividad práctica. También se identifican los momentos críticos para el lavado de manos, tales como antes de preparar alimentos, después de manipular alimentos crudos, al salir del baño, luego de comer, tocarse el rostro o el cabello, toser o estornudar, utilizar productos de limpieza, manipular residuos o superficies sucias, y siempre que sea necesario.

  En cuanto a la higiene de la nariz y la boca, se aborda el uso adecuado del tapabocas y la importancia de evitar hablar, toser o estornudar sobre los alimentos. La degustación debe realizarse únicamente con utensilios limpios, los cuales deben lavarse de inmediato después de su uso. Se prohíbe probar los alimentos con las manos, así como mascar chicle o fumar dentro del área de preparación. En caso de presentar síntomas de enfermedad, el manipulador debe informar de manera inmediata.

  Respecto al cabello, se establece que debe mantenerse limpio, recogido y cubierto; en el caso del personal masculino, la barba también debe estar protegida para evitar cualquier tipo de contaminación.
- En relación con los accesorios personales, se prohíbe el uso de anillos, relojes, aretes, collares, pulseras u otros objetos similares, ya que pueden convertirse en focos de contaminación al entrar en contacto con los alimentos. Asimismo, se recomienda evitar el uso de teléfonos móviles dentro de las áreas de manipulación, debido a su elevada carga bacteriana.
- Finalmente, se recalca que la vestimenta del manipulador debe encontrarse limpia, en buen estado y libre de elementos como botones o cremalleras que puedan desprenderse o contaminar los alimentos.
- Para concluir, se brindan recomendaciones adicionales sobre higiene aplicables al servicio de alimentos, resaltando la importancia de mantener el área de trabajo ordenada y limpia, así como de realizar una adecuada limpieza y desinfección de los alimentos, utensilios y equipos utilizados durante el proceso.

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 99% 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.









HIVEGROUND

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

Este informe muestra los resultados derivados de todos los intentos de los alumnos.

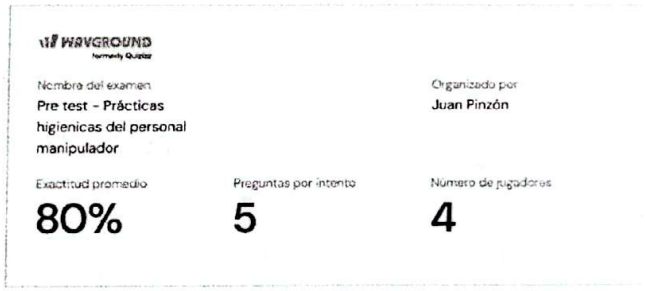
Preguntas

N.°	Pregunta	Tiempo	Precisión	Respuestas: Correcto	Respuestas: Incorrecto	Respuestas: No intentado
1	¿Se puede utilizar perfume para ingresar al servicio de alimentos?	14 segundos	100%	4	0	0
2	Las prácticas de higiene en la manipulación de alimentos se aplican para	13 segundos	50%	2	2	0
3	¿Se permite el uso de este uniforme en el servicio de alimentos?	6 segundos	75%	3	1	0
4	NO hacen parte de la relación del manipulador de alimentos los siguientes elementos	17 segundos	75%	3	0	0
5	¿Cuál de las siguientes prácticas NO es permitida en el servicio de alimentos?	8 segundos	100%	4	0	0

Adjuntos: imágenes

3.

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



HIVEGROUND

Nombre del examen: Pre test - Prácticas higienicas del personal manipulador

Organizado por: Juan Pinzón

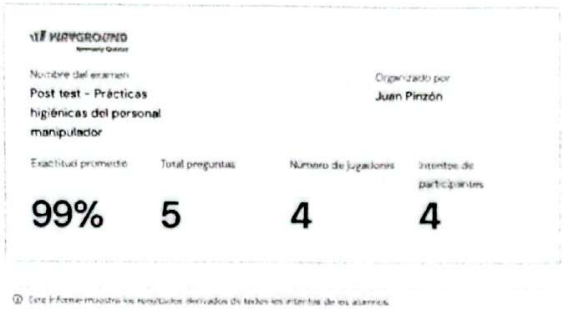
Exactitud promedio	Preguntas por intento	Número de jugadores
80%	5	4

Este informe muestra los resultados derivados de los mejores intentos de los estudiantes.

Jugadores

Ranking	Nombre del jugador	Promedio Tiempo	Puntos	Precisión	Correcto
1	Nisdey Ochoa	10 segundos	5	100%	5 / 5
2	Aneth Rojas	15 segundos	4.5	90%	4 / 5
3	Dora	14 segundos	4	80%	4 / 5
4	Rafael	10 segundos	2.5	50%	2 / 5

Powered by CamScanner



WAYGROUND

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

Organizado por: Juan Pinzón

Exactitud promedio	Total preguntas	Número de jugadores	Intentos de participantes
99%	5	4	4

ⓘ Este informe muestra los resultados derivados de todos los intentos de los alumnos.

Preguntas

N.°	Pregunta	Tiempo	Precisión	Respuestas: Correcto	Respuestas: Incorrecto	Respuestas: No intentado
1	Debemos lavar nuestras manos después de	16 segundos	93%	3	0	0
2	¿La persona que cosecha los alimentos en el campo se considera manipulador de alimentos?	19 segundos	100%	4	0	0
3	¿Las prácticas de higiene se aplican cuándo?	25 segundos	100%	4	0	0
4	Son prácticas higiénicas.	11 segundos	100%	4	0	0
5	¿Qué debo hacer si me encuentro enfermo?	19 segundos	100%	4	0	0



WAYGROUND

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

Organizado por: Juan Pinzón

Exactitud promedio	Preguntas por intento	Número de jugadores
99%	5	4

ⓘ Este informe muestra los resultados derivados de los mejores intentos de los estudiantes.

Jugadores

Ranking	Nombre del jugador	Promedio Tiempo	Puntos	Precisión	Correcto	
1	Aneth Rojas	11 segundos	5	100%	5 / 5	
2	Nisdey	10 segundos	5	100%	5 / 5	
3	Rafael	20 segundos	5	100%	5 / 5	
4	Dora	31 segundos	4.7	94%	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 Ochoa
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