ACTA N° 12

FECHA: Bogotá, mayo,30 de 2025.

HORA: 2:00 p.m.-3:00 p.m.

LUGAR: Centro integrarte atención externa grupo 4.

TEMA: Higiene personal y lavado de manos

ASISTENTES: Personal manipulador de alimentos del centro Integrarte de Atención externa grupo 4

ORDEN DEL DÍA

1. Importancia de la higiene personal en el entorno laboral.
2. Técnica correcta de lavado de manos y momentos clave para su aplicación.

DESARROLO

1. Introducción a la higiene personal: definición, beneficios y riesgos asociados a prácticas inadecuadas

Durante esta sección se abordó el concepto de higiene personal como el conjunto de prácticas relacionadas con el cuidado del cuerpo para la preservación de la salud. Se explicó su importancia en el contexto laboral, especialmente en ambientes donde se manipulan alimentos, maquinaria o se interactúa con otras personas.
Se enfatizó en aspectos clave como:

- Baño diario y aseo corporal general.
- Higiene bucal.
- Cuidado de uñas, cabello y vestimenta limpia.
- Uso adecuado y regular del uniforme y elementos de protección personal (EPP).

También se trataron las consecuencias de una mala higiene personal, como el aumento en la propagación de enfermedades, deterioro del ambiente laboral y afectaciones en la imagen organizacional.

2. Técnica correcta de lavado de manos y momentos clave para su aplicación.

Se desarrolló una explicación detallada del protocolo recomendado por la Organización Mundial de la Salud (OMS) para el correcto lavado de manos, el cual incluye:

- Mojar las manos con agua limpia.
- Aplicar suficiente jabón.
- Frotar todas las superficies de las manos: palmas, dorsos, entre los dedos, uñas y muñecas.
- Aclarar con agua.

- Secar con toalla desechable o al aire.

Se explicó también cuándo debe realizarse:

- Antes y después de manipular alimentos.
- Después de usar el baño.
- Después de toser, estornudar o tocar la cara.
- Antes y después de colocarse los EPP.
- Al llegar y al salir del lugar de trabajo.

Finalmente, se realizó una demostración práctica con participación voluntaria, seguida de una actividad de retroalimentación donde se resolvieron dudas frecuentes sobre el uso de gel antibacterial, lavado con jabón vs. desinfección, y uso de guantes.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Los manipuladores se comprometen a aplicar los conocimientos adquiridos en su rutina diaria dentro y fuera del lugar de trabajo.	Manipuladores del servicio de alimentos	Durante la ejecución del convenio
Se elaborará material visual (afiches, recordatorios) para las estaciones de lavado de manos.	Tecnólogo de alimentos	Durante la ejecución del convenio

CONVOCATORIA. Se realizará una próxima capacitación para el día 10 de junio con el tema inocuidad y calidad alimentaria.

Anexos:









En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Daniel Felipe Hernández Rodríguez	Tecnólogo de alimentos	CIAE GRUPO 4	
Elizabeth Saldarriaga Zapata	Coordinadora	CIAE GRUPO 4	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código:	FOR-GD-023
Versión:	2
Fecha:	Memo I2024018963 - 12/07/2024
Página:	1 de 1

1. Tema: Higiene Personal y lavado de Manos 2. Lugar o Localidad o Sede: Santafe 3. Fecha y hora: 30/05/2025 - 2:00 Pm A 3:00 Pm

4. Nombre responsable: Daniel Felipe Hernandez Rodriguez 5. Dependencia responsable:

6. ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Gladys Claudia Mendoza	CC	24157220	CIAE 64	Manipuladora - A	No aplica	mendozaclaudia626@gmail.com	3147233101	Claudia M.
2	Jessica Piñeros	CC	1023024025	CIAE 64	manipuladora - SO	NO APLICA	jessicarinero7116@gmail.com	3243097668	Jessica Piñeros
3	Daniel felipe Hernandez	CC	1014089663	CIAE 64	Tecnologo de alimentos	No aplica	hernandezf2912@gmail.com	3142062733	Daniel H.
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales:"En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.