ACTA N° 7

FECHA: Bogotá, enero, 22 de 2026

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

LUGAR: Centro integrarte atención externa grupo 4.

TEMA: Fortalecimiento de uso de elementos de protección personal y comportamientos permitidos y no permitidos en el servicio de alimentos

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

ORDEN DEL DÍA:

1. Importancia del uso correcto del EPP en el servicio de alimentación.
2. Comportamientos permitidos y no permitidos durante la manipulación de alimentos.

DESARROLLO:

1. Importancia del uso correcto del EPP

La capacitación inició con la socialización de los lineamientos institucionales relacionados con el uso adecuado de los Elementos de Protección Personal (EPP) en el servicio de alimentación, destacando su función como **barrera sanitaria esencial** para la prevención de la contaminación de los alimentos y la protección de la salud de los usuarios y del personal manipulador.

Se enfatizó que el uso correcto del EPP es obligatorio durante todas las etapas de recepción, preparación, manipulación y servicio de alimentos, y que su incumplimiento representa un **riesgo directo de contaminación física, química y microbiológica**, contrario a las Buenas Prácticas de Manufactura y a la normatividad sanitaria vigente.

2. Comportamientos permitidos y no permitidos

En el desarrollo de la capacitación se revisaron situaciones cotidianas observadas en el servicio, a partir de las cuales se reforzaron los comportamientos esperados dentro de las áreas de preparación y servicio de alimentos.

Se recalcó que el ingreso a estas áreas debe realizarse únicamente por personal autorizado y que cuente con los elementos de protección personal correspondientes. El ingreso de personas sin EPP representa un riesgo sanitario, ya que puede facilitar la contaminación de los alimentos a través de la ropa, el calzado o el contacto directo con superficies y utensilios.

De igual manera, se recordó al personal que el cumplimiento de estas medidas no responde únicamente a una norma, sino a la responsabilidad compartida de garantizar la inocuidad de los alimentos ofrecidos.

Comportamientos permitidos (correctos):

- Usar de manera permanente el EPP completo y en buen estado durante la manipulación de alimentos.
- Mantener el cabello totalmente cubierto con cofia o gorro.
- Utilizar tapabocas correctamente, cubriendo nariz y boca.
- Lavarse y desinfectarse las manos antes de iniciar labores, después de pausas activas, uso del baño o contacto con superficies contaminadas.

- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- Reportar oportunamente cualquier daño, pérdida o contaminación del EPP.
- Respetar las áreas asignadas para consumo de alimentos y descansos.

Comportamientos no permitidos (incorrectos):

- Manipular alimentos sin cofia, tapabocas o con el EPP incompleto.
- Usar joyas, relojes, anillos, pulseras o accesorios durante la jornada.
- Comer, masticar chicle, fumar o usar el celular dentro de las áreas de preparación y servicio.
- Ajustar el tapabocas y continuar manipulando alimentos sin realizar higiene de manos.
- Ingresar al área de alimentos con ropa de calle o calzado inadecuado.
- Reutilizar EPP sucio o deteriorado.
- Permitir el ingreso personal no autorizado y sin elementos de protección personal.

Finalmente, se reiteró la importancia de mantener estas prácticas de manera constante, entendiendo que su cumplimiento contribuye a la prevención de riesgos sanitarios y al fortalecimiento de la calidad del servicio de alimentación.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Usar correctamente el EPP durante toda la jornada laboral.	Personal manipulador	Durante la ejecución del convenio
Verificar el cumplimiento de comportamientos permitidos y no permitidos.	Tecnólogo de alimentos	Durante la ejecución del convenio

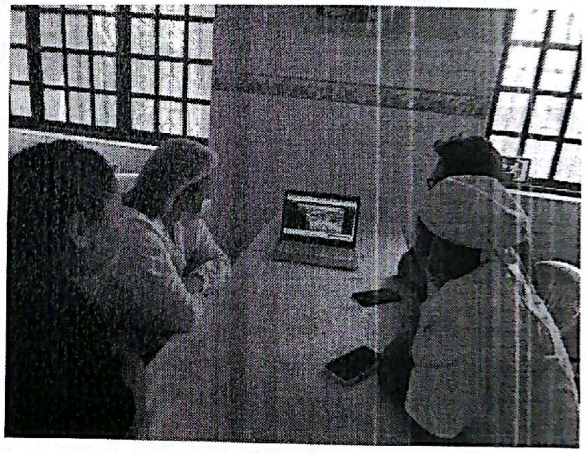
CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día 17 de febrero de 2026.

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	

Anexos:





Video educativo de apoyo

https://youtu.be/aoOh7wqNpDM?si=b0f60ulTLqSgeUfU

Elaboró: ***Daniel Felipe Hernández Rodríguez***

Tecnólogo de alimentos

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: Fortalecimiento uso de EPP y comportamientos permitidos y no permitidos en el S. de alimentos 2. Lugar o Localidad o Sede: Santafe 3. Fecha y hora: 23/01/26 - 2:00Pm - 3Pm

4. Nombre responsable: Danic Felipe Hernandez 5. Dependencia responsable: Centro Integrante Atención Externa G4

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	Jessica piñeros	CC	1023074025	CIAE64	cocina	NO APLICA	jessicapineros711@gmail.com	3243071668	Jessica piñeros
2	Jonathon Bohorquez	cc	1023875486	CIAE64	S. genanls	NO APLICO	jonathonjavier2411@gmail.com	3150628524	
3	Gladys Claudia Mendoza	CC	24157225	CIAE64	cocina	No Aplica	mendozaclaudia662@gmail.com	3197233101	@claudiaM
4	LINA SEGURA LOPEZ	CC	52159195	CIAE64	S. GENERALES	NO APLICA	Julie_9403@hot.	3214794411	
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.