ACTA DE TALLERES CON MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

ACTA Nº 7	
FECHA	27 de abril de 2026
TEMA	ETA`s
ACTIVIDAD	CAPACITACION A MANIPULADORAS DE ALIMENTOS
RESPONSABLE	Susana Salazar correa
CARGO	Nutricionista
LUGAR	CASA DE CRISTO
HORA INICIAL	11:00 am
HORA FINAL	11:30 am

Objetivo general: Fortalecer los conocimientos de las manipuladoras de alimentos sobre las enfermedades transmitidas por alimentos, sus causas, formas de prevención y prácticas higiénico-sanitarias necesarias durante la recepción, almacenamiento, preparación, servido y distribución de los alimentos.

Metodología: Charla

Recursos. Personal

Desarrollo.

Primer momento: Vamos a reconocernos

Se inició la actividad con un espacio de diálogo participativo con las manipuladoras de alimentos, con el fin de reconocer sus conocimientos, experiencias y prácticas relacionadas con la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos en el servicio de alimentación.

Durante este momento se indagó sobre aspectos como lavado de manos, uso adecuado de dotación, limpieza y desinfección de superficies, manejo de alimentos crudos y cocidos, control de temperaturas, almacenamiento, fechas de vencimiento, estado de los alimentos y manejo de residuos.

A través del diálogo directo con las participantes y la revisión de las prácticas observadas en el entorno de preparación de alimentos, se identificaron necesidades de fortalecimiento en temas como contaminación cruzada, conservación adecuada de

CLASIFICADA

alimentos, higiene personal, desinfección de frutas y verduras, manejo seguro de materias primas y reconocimiento de signos de deterioro en los alimentos.

La información identificada fue validada con las manipuladoras mediante preguntas orientadoras, permitiendo priorizar la prevención de ETA como un tema fundamental para garantizar la inocuidad de los alimentos y proteger la salud de los niños, niñas y beneficiarios atendidos.

Segundo momento: Vamos a construir

Se desarrolló la charla educativa explicando que las enfermedades transmitidas por alimentos son aquellas que se producen por el consumo de alimentos o bebidas contaminadas con microorganismos, toxinas, sustancias químicas u otros agentes que pueden afectar la salud.

Se explicó que las ETA pueden presentarse con síntomas como diarrea, vómito, dolor abdominal, náuseas, fiebre, malestar general y deshidratación. También se resaltó que los niños y niñas son una población vulnerable, por lo cual las prácticas de higiene y manipulación segura son esenciales dentro del servicio de alimentación.

Durante la sesión se abordaron las principales causas de contaminación de los alimentos, entre ellas: lavado de manos inadecuado, uso incorrecto de utensilios, contacto entre alimentos crudos y cocidos, superficies sucias, alimentos mal almacenados, cocción insuficiente, refrigeración inadecuada, presencia de plagas, agua no segura y manipulación por personas con síntomas de enfermedad.

Se hizo énfasis en las medidas de prevención, destacando la importancia de realizar lavado de manos antes de iniciar labores, antes de manipular alimentos, después de ir al baño, después de tocar residuos, dinero, celular, cabello, rostro, alimentos crudos o superficies contaminadas.

También se reforzó el uso adecuado de la dotación, incluyendo gorro, tapabocas cuando aplique, delantal limpio, uñas cortas y sin esmalte, ausencia de accesorios, buena presentación personal y reporte oportuno de síntomas como diarrea, vómito, fiebre, lesiones en piel o infecciones respiratorias.

Se explicó la importancia de prevenir la contaminación cruzada, separando alimentos crudos de alimentos cocidos o listos para el consumo, utilizando utensilios limpios, tablas diferenciadas cuando se cuente con ellas y realizando limpieza y desinfección permanente de superficies, equipos y elementos de cocina.

CLASIFICADA

Tercer momento: Vamos a fortalecernos

Se realizó un espacio de reflexión en el cual las manipuladoras identificaron acciones de mejora que pueden aplicar en sus labores diarias para disminuir el riesgo de contaminación de los alimentos y prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.

Se fortaleció la importancia del seguimiento continuo a las buenas prácticas de manufactura, el cumplimiento de los procedimientos de limpieza y desinfección, el uso adecuado de la dotación, el control en la recepción y almacenamiento de materias primas, y el reporte oportuno de cualquier situación que pueda afectar la inocuidad de los alimentos.

Como estrategia de seguimiento, se propuso continuar realizando observación de prácticas durante la jornada, retroalimentación en el servicio de alimentación, revisión de condiciones higiénico-sanitarias y refuerzo educativo cuando se identifiquen oportunidades de mejora.

Conclusiones:

La charla permitió reforzar conocimientos sobre las enfermedades transmitidas por alimentos y la importancia de prevenirlas mediante prácticas adecuadas de higiene, manipulación, preparación, almacenamiento y servido de los alimentos.

Las manipuladoras reconocieron que el lavado de manos, la limpieza y desinfección, el uso correcto de la dotación, la separación de alimentos crudos y cocidos, la cocción adecuada y la conservación segura son acciones fundamentales para evitar la contaminación de los alimentos.

Se concluyó que la prevención de las ETA es una responsabilidad permanente dentro del servicio de alimentación y requiere compromiso, autocuidado, cumplimiento de protocolos y vigilancia diaria de las condiciones higiénico-sanitarias.

CLASIFICADA

	ACTA PIYC	CÓDIGO: F-GSA-02
	CASA DE CRISTO MADRE MANUELITA	VERSIÓN:02

Registro fotográfico



Firma:

Susana Salazar C.

_____.

SUSANA SALAZAR CORREA
NUTRICIONISTA DIETISTA

CLASIFICADA

	SIERVAS DE CRISTO MADRE MANUELITA	Código: FT-SST-3.1	
	REGISTRO DE ASISTENCIA	Versión: 002	
		Fecha: 11/03/2025	Página: 1 de 1

Fecha: 27/04/2026 Hora de Inicio: 11:00 AM

Tema: ETA'S

Facilitador: Susana Salazar Correa

No.	Nombre completo	Documento	Cargo	Firma
1	maria susana	28019940	manipulador	
2	Maribz Rodriguez	1006292830	Manipuladora	Maribz R.
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				

Firma del Facilitador: Susana Salazar C.