CIUDAD	LUGAR	FECHA REUNION	PROCESO
Ocaña	BODEGA FUNDACION CATATUMBO	9/05/26	CAPACITACION A MANIPULADORES
TEMA DE LA REUNION		**N.º ACTA**	**RESPONSABLE**
Contaminación de Alimentos, ETAS, Introducción al Plan de Saneamiento Básico, Microorganismos presentes en alimentos, métodos de conservación, Higiene de los alimentos, Higiene y estado de salud de los manipuladores, Manejo de temperaturas.		01	CINDY JOHANA QUINTERO

OBJETIVO DE LA REUNION
• Sensibilizar al personal manipulador de alimentos de FUNDACIÓN CATATUMBO sobre la aplicación efectiva de buenas prácticas de manufactura en cada etapa del proceso (recepción, clasificación, almacenamiento, alistamiento, empaque y distribución), con el propósito de garantizar la inocuidad, inocuidad, conservación de nutrientes y seguridad alimentaria. • Capacitar al personal responsable de la recepción de materias primas en la aplicación eficiente y confiable de criterios técnicos —sensoriales, documentales, microbiológicos y de integridad— para la aceptación o rechazo de los insumos, garantizando así su conformidad con especificaciones externas, normativas sanitarias nacionales (como la Resolución 2674 de 2013 del INVIMA), y los requisitos internos de inocuidad y calidad del proceso productivo.

TEMAS DE LA REUNION	
1	Higiene y estado de salud de los manipuladores
2	Higiene de los alimentos
3	Contaminación y tipos de contaminación
4	Microorganismos
5	Enfermedades transmitidas por alimentos ETA
6	Manejo de temperaturas
7	Métodos de conservación
8	Introducción al plan de saneamiento

DESARROLLO DEL TEMA
Introducción La manipulación de alimentos constituye uno de los pilares fundamentales para garantizar la inocuidad alimentaria y proteger la salud de los consumidores. Las buenas prácticas de manufactura y las condiciones sanitarias adecuadas permiten prevenir riesgos asociados a la

contaminación de los alimentos y reducir la aparición de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).

En este sentido, la presente capacitación estuvo orientada a fortalecer los conocimientos y competencias del personal manipulador de alimentos en temas relacionados con higiene personal, control sanitario, prevención de contaminación, manejo adecuado de temperaturas, conservación de alimentos y aplicación de medidas de saneamiento básico.

Durante la jornada se desarrollaron conceptos teóricos y prácticos enfocados en la importancia de aplicar procedimientos higiénicos adecuados en cada etapa del proceso alimentario, promoviendo hábitos responsables y el cumplimiento de los lineamientos sanitarios establecidos para garantizar alimentos seguros, inocuos y aptos para el consumo humano.

Justificación

La capacitación en manipulación higiénica de alimentos es fundamental para prevenir riesgos sanitarios asociados a prácticas inadecuadas durante la recepción, almacenamiento, preparación, transporte y distribución de alimentos.

Los manipuladores desempeñan un papel determinante en la conservación de la inocuidad alimentaria, debido a que una incorrecta higiene personal, el manejo inadecuado de temperaturas o la falta de controles sanitarios pueden generar contaminación y favorecer la proliferación de microorganismos causantes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).

Por lo anterior, resulta necesario fortalecer continuamente los conocimientos del personal en temas relacionados con buenas prácticas de manipulación, prevención de contaminación, conservación adecuada de alimentos y aplicación de programas de saneamiento, con el fin de minimizar riesgos, proteger la salud pública y garantizar el cumplimiento de los requisitos sanitarios establecidos.

Asimismo, esta capacitación permite promover una cultura de responsabilidad, autocuidado e higiene dentro de las actividades relacionadas con la manipulación de alimentos, contribuyendo al mejoramiento continuo de los procesos y a la prestación de servicios alimentarios seguros y de calidad.

Dentro de la capacitación se abordaron diferentes temas dentro de los cuales se relacionan los siguientes:

Higiene y Estado de Salud de los Manipuladores

Durante la capacitación se enfatizó la importancia de la higiene personal como una de las principales barreras para prevenir la contaminación de los alimentos. Se abordaron aspectos

relacionados con el adecuado lavado de manos, el uso correcto de elementos de protección personal como cofia, tapabocas y guantes, así como la utilización de uniforme limpio y exclusivo para la manipulación de alimentos.

Igualmente, se socializó la importancia de mantener uñas cortas, limpias y sin esmalte, evitar el uso de accesorios como anillos, pulseras y relojes, y adoptar hábitos higiénicos adecuados dentro de las áreas de manipulación.

De igual manera, se destacó que el estado de salud de los manipuladores es fundamental para garantizar la inocuidad alimentaria, teniendo en cuenta que enfermedades infecciosas, afecciones respiratorias, heridas abiertas o enfermedades cutáneas pueden convertirse en fuentes de contaminación. Por ello, se recordó la obligación de informar oportunamente cualquier condición de salud que pueda representar un riesgo para los alimentos o los consumidores.

Higiene de los Alimentos

Se explicó la importancia de implementar buenas prácticas de manipulación durante todas las etapas del proceso alimentario, desde la recepción hasta la entrega final. Se abordaron temas relacionados con el almacenamiento adecuado, separación de alimentos, protección contra contaminación cruzada y conservación de las condiciones higiénicas durante la preparación y transporte.

Asimismo, se reforzó la necesidad de utilizar recipientes limpios, superficies desinfectadas y utensilios en buen estado para garantizar alimentos seguros y aptos para el consumo.

Contaminación y Tipos de Contaminación

Dentro de la capacitación se socializaron los diferentes tipos de contaminación que pueden afectar los alimentos:

Contaminación física: Presencia de cuerpos extraños como vidrio, cabello, plástico, tierra o metales.
Contaminación química: Presencia de residuos de productos de limpieza, desinfectantes, pesticidas o sustancias tóxicas.
Contaminación biológica: Presencia de microorganismos patógenos como bacterias, virus, hongos o parásitos.
Además, se explicaron las medidas preventivas necesarias para evitar cada tipo de contaminación mediante la correcta manipulación, limpieza, almacenamiento y desinfección de áreas y utensilios.

Microorganismos

Se abordó el concepto de microorganismos y su relación con la inocuidad alimentaria, identificando aquellos que pueden resultar beneficiosos y aquellos considerados patógenos o perjudiciales para la salud.

Asimismo, se explicó cómo factores como temperatura, humedad, tiempo y malas prácticas higiénicas favorecen el crecimiento microbiano, incrementando el riesgo de contaminación y deterioro de los alimentos.

Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA)

Se socializó el concepto de ETA, sus principales causas, síntomas y formas de prevención. Se explicó que las enfermedades transmitidas por alimentos pueden producirse por consumo de alimentos contaminados con microorganismos, sustancias químicas o contaminantes físicos.

Durante la capacitación se reforzó la importancia del lavado de manos, cocción adecuada, control de temperaturas, higiene personal y limpieza de superficies como estrategias fundamentales para prevenir intoxicaciones alimentarias y proteger la salud de los consumidores.

Manejo de Temperaturas

Se explicó que el control de temperaturas es uno de los factores más importantes para evitar la proliferación de microorganismos en los alimentos.

Se abordaron temas relacionados con:

- Temperaturas seguras de refrigeración.
- Conservación de cadena de frío.
- Cocción adecuada de alimentos.
- Riesgos asociados a la exposición prolongada de alimentos a temperatura ambiente.

Asimismo, se destacó que mantener los alimentos dentro de rangos seguros contribuye a preservar su calidad, inocuidad y vida útil.

Métodos de Conservación

Se socializaron diferentes métodos de conservación utilizados para prolongar la vida útil de los alimentos y prevenir su deterioro, entre ellos:

- Refrigeración.
- Congelación.
- Cocción.
- Deshidratación.

Se enfatizó que la correcta aplicación de estos métodos permite minimizar riesgos microbiológicos y mantener las características físicas y nutricionales de los alimentos.

Introducción al Plan de Saneamiento

Finalmente, se realizó una introducción al plan de saneamiento, destacando su importancia dentro de los procesos de manipulación de alimentos.

Se abordaron temas relacionados con:

- Limpieza y desinfección.
- Uso adecuado de detergentes y desinfectantes.
- Concentraciones y tiempos de acción.
- Manejo de residuos sólidos.
- Control integrado de plagas.
- Manejo seguro de agua potable.

Asimismo, se explicó que la correcta aplicación de los programas de saneamiento permite reducir la carga microbiana, prevenir contaminación y garantizar ambientes higiénicos durante todas las etapas de manipulación y preparación de alimentos.

Conclusiones

- La capacitación desarrollada permitió fortalecer los conocimientos y competencias del talento humano en temas relacionados con manipulación higiénica de alimentos, prevención de contaminación y aplicación de buenas prácticas sanitarias.

- Se reforzó la importancia de la higiene personal, el adecuado estado de salud de los manipuladores, el control de temperaturas y la correcta implementación de los programas de saneamiento como herramientas fundamentales para garantizar alimentos seguros e inocuos.

- Se concluye que la formación continua del personal manipulador de alimentos contribuye significativamente a la prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), al

fortalecimiento de la seguridad alimentaria y al cumplimiento de los lineamientos sanitarios establecidos para la operación.

ANEXO 1. EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

FECHA: 9/05/26





Catatumbo

REGISTRO DE ASISTENCIA
FUNDACIÓN CATATUMBO

FECHA: 09/05/26. DEPARTAMENTO / MUNICIPIO: Ocaña.

LUGAR: Bodega Fundación Catatumbo CAPACITADOR: Cindy J Quintero

TEMAS: Metodos de conservación - Introducción Plan Saneamiento Hygiene y estado de Salud Manipuladores. Inocuidad Alimentos - Contaminación - Microorganismos - ETAS - Manejo Temperaturas

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
1	Laura Juliana Carrascal Pineda	1091675358	3123962460	carrascaljuliana@gmail.com	Laura J Carrascal
2	Lizeth Karina Lobo contreras	1091665399	3213046966	carlizethkarina@gmail.com	Lizeth K Lobo C
3	Cristian Camilo Diaz Pinto	1041662730	3175200868	ccdiazp@ufpso.edu.co	Cristian Diaz
4	Silvia Juliana Carrascal	1091665933	3163777765	jcarrascalc@ufpso.edu.co	SILVIA JULIANA CARRASCAL C
5	Yeray Ramirez Mora	1091693255	3114390693	Yerayramirez@hotmail.com	Yeray
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					