Hogar Infantil Estrellitas de Colores

COMPONENTE DE SALUD Y NUTRICION	HOGAR INFANTIL ESTRELLITAS DE COLORES	ACTA GENERAL FECHA: 10-06-2026

Objetivo:
Capacitar y cualificar al personal manipulador acerca del Las practicas higiénicas del manipulador de alimentos

ACTA

Fecha: 10 de junio de 2026
Hora de inicio: 10:00-11:30a.m.
Lugar: H.I Estrellitas de colores
Actividad: Practicas higiénicas del manipulador de alimentos
Entidad organizadora: Nutricionista
Participantes: Gestoras de alimentos

Justificación

Las prácticas higiénicas del manipulador de alimentos son normas obligatorias para prevenir la contaminación cruzada **y** garantizar la inocuidad de los productos destinados al consumo humano. Su cumplimiento riguroso evita la transmisión de bacterias y patógenos que causan intoxicaciones alimentarias.

Desarrollo

En Colombia, la norma principal que regula las prácticas higiénicas y los requisitos sanitarios para el procesamiento, preparación y comercialización de productos de consumo humano es la **Resolución 2674 de 2013**, emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Esta norma reglamenta las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) **y** es vigilada estrictamente por el INVIMA (Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos) y las Secretarías de Salud locales.

Higiene y aseo personal

Ducha diaria: Bañarse antes de iniciar la jornada laboral para eliminar bacterias corporales.

- Uñas impecables: Mantenerlas cortas, limpias y estrictamente sin esmalte para evitar desprendimientos tóxicos.
- Cuidado capilar: Cabello limpio, recogido y cubierto por completo con una cofia, gorro o malla.
- Cero accesorios: Prohibido usar anillos, pulseras, relojes, aretes o piercings durante la manipulación.

Lavado de manos obligatorio: El personal debe lavarse las manos con agua y jabón, secándose siempre con toallas de papel de un solo uso en los siguientes momentos:

- Al iniciar o retomar la jornada de trabajo.
- Después de usar los servicios sanitarios.
- Tras tocar alimentos crudos (carnes, aves, pescados) antes de manipular cocidos.
- Al toser, estornudar, rascarse o tocarse la cara.
- Después de manipular basura, dinero, celulares o productos de limpieza.

Vestimenta de trabajo

- Uso exclusivo: El uniforme debe cambiarse en el establecimiento y no usarse en la calle.
- Colores claros: Utilizar ropa blanca o clara para verificar fácilmente su estado de limpieza diario.
- Calzado seguro: Zapatos cerrados, limpios y con suela antideslizante para evitar caídas. [

Comportamiento y hábitos prohibidos

- No comer ni beber: Prohibido consumir alimentos, ingerir líquidos o mascar chicle en el área de preparación.
- No fumar: El contacto mano-boca traslada saliva y patógenos directamente a los insumos.
- Protección al toser: Ladearse, alejarse de los alimentos y cubrirse con el codo o un pañuelo desechable.
- Probar alimentos correctamente: Utilizar un cubierto limpio cada vez, lavándolo inmediatamente después de usarlo.

Estado de salud y heridas

- Notificación de síntomas: Informar de inmediato a los superiores en caso de presentar diarrea, vómito, fiebre o tos.
- Protección de heridas: Cubrir rasguños o cortes con vendajes impermeables y usar guantes limpios encima.
- Exámenes médicos**:** El manipulador debe contar con una certificación médica anual que demuestre su aptitud para manipular alimentos.
- Control de afecciones**:** El personal que presente infecciones de la piel, llagas o problemas gastrointestinales debe ser apartado de la manipulación directa hasta que esté completamente sano

Compromisos

- Llevar a cabo y de manera adecuada las practicas higienicas del manipulador
- Hacer uso adecuado de la vestimenta de trabajo
- Reportar a tiempo condiciones de salud

Hogar Infantil Estrellitas de Colores

Registro fotográfico:





En constancia firman:

TEMA: PRACTICAS HIGIENICAS DEL MANIPULADOR

JULIE ANGÉLICA ROJAS CRUZ	COORDINADORA	
ANDREA CORZO RIVERA	NUTRICIONISTA	
YUDY ADRIANA JIMENEZ CAÑAS	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	
VALENTINA DIAZ SANCHEZ	MANIPULADORA DE ALIMENTOS	
ELI CAMPOS	SERVICIOS GENERALES	

Powered by CamScanner