SOCIALIZACION BPM: PERSONAL MANIPULADOR DE LOS ALIMENTOS

FECHA: Bogotá, 17 de Julio del 2026

HORA: 10:00 a.m. a 11:00 a.m.

LUGAR: Jardín Infantil Cofinanciado La Florida

TEMA: Personal Manipulador de Alimentos

ASISTENTES: Profesional en Atención a la primera Infancia Lider de sala amiga, Técnica en atención a la primera infancia, Manipuladora de alimentos, Auxiliar servicios generales Jardín Infantil La Florida

ORDEN DEL DÍA:

- ✓ Saludo
- ✓ Recordatorio temas anteriores
- ✓ Aplicación pre test
- ✓ socialización
- ✓ Aplicación pos test
- ✓ Firma acta.

Durante socialización, se evidenció que el personal manipulador de alimentos se encuentra en buen estado general de salud, sin presentar síntomas visibles de enfermedades infectocontagiosas, afecciones cutáneas o lesiones que puedan poner en riesgo la inocuidad de los alimentos.

Se verificó que cada manipulador cuenta con su certificación médica vigente expedida por una institución de salud autorizada, donde se declara su aptitud para el manejo de alimentos.

Asimismo, se recordó que todo colaborador deberá notificar de inmediato a la coordinación o al área de salud ocupacional cualquier signo de enfermedad respiratoria, gastrointestinal, dérmica o de otro tipo que pueda representar un riesgo sanitario.

2. EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN

El personal participante ha recibido formación técnica y práctica en temas de manipulación higiénica de alimentos, basada en los siguientes ejes:

- Principios de inocuidad alimentaria y prevención de la contaminación cruzada.
- Procedimientos de limpieza y desinfección de equipos y utensilios.
- Manejo adecuado de residuos sólidos.
- Control de temperaturas en almacenamiento, cocción y refrigeración.
- Uso racional del agua y la energía en el área de cocina.

Los asistentes demostraron comprensión de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y se comprometieron a aplicarlas de forma constante durante sus actividades laborales. Se acordó continuar con procesos de actualización y refuerzo cada tres (3) meses, con apoyo del área ambiental y sanitaria, a fin de mantener la calidad e inocuidad de los alimentos preparados.

3. PRÁCTICAS DE HIGIENE PERSONAL

El ingeniero ambiental a cargo reiteró que la higiene personal es un pilar fundamental para prevenir la contaminación de los alimentos. Se verificó y reforzó el cumplimiento de las siguientes normas: lavado correcto de manos con agua y jabón antimaterial antes, durante y después de manipular alimentos, después de usar el sanitario, toser, estornudar o manipular residuos, uso obligatorio de uniforme limpio, cofia o gorro que cubra completamente el cabello, tapabocas, delantal y calzado cerrado antideslizante, mantener uñas cortas, limpias, sin esmalte ni joyas durante la jornada laboral, evitar fumar, comer o hablar directamente sobre los alimentos, mantener un comportamiento higiénico en todas las etapas del proceso.

Se recordó que el incumplimiento de estas prácticas constituye una falta grave, pues compromete la seguridad alimentaria de los beneficiarios del servicio.

ACTUACIÓN EN CASO DE AFECCIONES EN LA PIEL O ENFERMEDADES INFECTOCONTAGIOSAS

El personal fue instruido en los protocolos de actuación inmediata ante cualquier afección de salud que pueda interferir con la manipulación segura de alimentos: En caso de heridas abiertas, quemaduras, infecciones cutáneas, forúnculos o dermatitis, el trabajador deberá informar de inmediato al coordinador del servicio o al área de salud ocupacional, absteniéndose de manipular alimentos hasta recibir autorización médica.Las lesiones menores deberán cubrirse con apósitos impermeables y guantes desechables, garantizando que no haya contacto directo con los alimentos. En caso de enfermedades infectocontagiosas (como gastroenteritis, hepatitis A, influenza, COVID-19 u otras), el manipulador deberá retirarse temporalmente del área de preparación, acudir al servicio médico y solo reincorporarse tras presentar certificado de alta médica. Se insistió en la importancia del autorreporte de síntomas y la responsabilidad individual frente a la salud pública.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Seguir los lineamientos y protocolo en el momento de la alimentación	Equipo humano	Diario

En constancia de lo anterior firman:

Evidencias fotográficas




POSTEST: MANIPULACION DE ALIMENTOS

Escribe aquí tu texto.

Nombre *

Delcy Quiñones Mora

¿Cuál es la norma que establece los requisitos sanitarios para los manipuladores de alimentos en Colombia? * 1 punto

- ○ Decreto 1072 de 2015
- ◉ Resolución 2674 de 2013
- ○ Resolución 2400 de 1979

¿Qué debe hacer un manipulador si presenta una lesión o infección en la piel? * 1 punto

- ☐ Cubrirla y seguir manipulando
- ☑ Avisar inmediatamente y abstenerse de manipular alimentos
- ☐ Ignorarla si usa guantes

¿Cuál de las siguientes acciones no corresponde a una buena práctica de higiene personal? * 1 punto

- ☐ Lavarse las manos antes de manipular alimentos
- ☑ Usar joyas o esmalte de uñas
- ☐ Usar cofia o gorro

¿Cuál es la temperatura ideal para conservar alimentos refrigerados? * 1 punto

- ☑ Entre 0°C y 4°C
- ☐ Entre 10°C y 20°C
- ☐ A temperatura ambiente

¿Qué debe hacer el manipulador en caso de tener síntomas de una enfermedad infectocontagiosa (gastroenteritis, gripe, etc.)? * 1 punto

- ☐ Continuar su trabajo con cuidado
- ☑ Reportarlo y no manipular alimentos hasta tener alta médica
- ☐ Tomar medicamento por su cuenta

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios

PRETEST: MANIPULACION DE ALIMENTOS

Escribe aquí tu texto.

Nombre *

Orfelina González rojas

¿Cuál es la norma que establece los requisitos sanitarios para los manipuladores de alimentos en Colombia? * 1 punto

- ○ Decreto 1072 de 2015
- ◉ Resolución 2674 de 2013
- ○ Resolución 2400 de 1979

¿Qué debe hacer un manipulador si presenta una lesión o infección en la piel? * 1 punto

- ☐ Cubrirla y seguir manipulando
- ☑ Avisar inmediatamente y abstenerse de manipular alimentos
- ☐ Ignorarla si usa guantes

JK¿Cuál de las siguientes acciones no corresponde a una buena práctica de higiene personal? * 1 punto

- ☐ Lavarse las manos antes de manipular alimentos
- ☑ Usar joyas o esmalte de uñas
- ☐ Usar cofia o gorro

¿Cuál es la temperatura ideal para conservar alimentos refrigerados? * 1 punto

- ☐ Entre 0°C y 4°C
- ☑ Entre 10°C y 20°C
- ☐ A temperatura ambiente

¿Qué debe hacer el manipulador en caso de tener síntomas de una enfermedad infectocontagiosa (gastroenteritis, gripe, etc.)? * 1 punto

- ☐ Continuar su trabajo con cuidado
- ☑ Reportarlo y no manipular alimentos hasta tener alta médica
- ☐ Tomar medicamento por su cuenta

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios

PRETEST

Marca temporal	*Puntuación*	*Nombre*	*¿Cuál es la norma que establece los requisitos sanitarios para los manipuladores de alimentos en Colombia?*	*¿Qué debe hacer un manipulador si presenta una lesión o infección en la piel?*	*JK¿Cuál de las siguientes acciones no corresponde a una buena práctica de higiene personal?*	*¿Cuál es la temperatura ideal para conservar alimentos refrigerados?*	*¿Qué debe hacer el manipulador en caso de tener síntomas de una enfermedad infectocontagiosa (gastroenteritis, gripe, etc.)?*
17/07/2026	*5 / 5*	*Hildre Milena Alipio*	*Resolución 2674 de 2013*	*Avisar inmediatamente y abstenerse de manipular alimentos*	*Usar joyas o esmalte de uñas*	*Entre 0°C y 4°C*	*Reportarlo y no manipular alimentos hasta tener alta médica*
17/07/2026	*5 / 5*	*Nayelis*	*Resolución 2674 de 2013*	*Avisar inmediatamente y abstenerse de manipular alimentos*	*Usar joyas o esmalte de uñas*	*Entre 0°C y 4°C*	*Reportarlo y no manipular alimentos hasta tener alta médica*
17/07/2026	*5 / 5*	*Nubia Brigitte Ojeda Melo*	*Resolución 2674 de 2013*	*Avisar inmediatamente y abstenerse de*	*Usar joyas o esmalte de uñas*	*Entre 0°C y 4°C*	*Reportarlo y no manipular alimentos hasta tener alta médica*

				manipular alimentos			
17/07/2026	*5 / 5*	*Delcy Quiñones Mora*	*Resolución 2674 de 2013*	*Avisar inmediatamente y abstenerse de manipular alimentos*	*Usar joyas o esmalte de uñas*	*Entre 0°C y 4°C*	*Reportarlo y no manipular alimentos hasta tener alta médica*
17/07/2026	*5 / 5*	*Leidy Johanna Florez*	*Resolución 2674 de 2013*	*Avisar inmediatamente y abstenerse de manipular alimentos*	*Usar joyas o esmalte de uñas*	*Entre 0°C y 4°C*	*Reportarlo y no manipular alimentos hasta tener alta médica*
17/07/2026	*4 / 5*	*Orfelina González rojas*	*Resolución 2674 de 2013*	*Avisar inmediatamente y abstenerse de manipular alimentos*	*Usar joyas o esmalte de uñas*	*Entre 10°C y 20°C*	*Reportarlo y no manipular alimentos hasta tener alta médica*
23/07/2026	*5 / 5*	*Liliana Cantor*	*Resolución 2674 de 2013*	*Avisar inmediatamente y abstenerse de manipular alimentos*	*Usar joyas o esmalte de uñas*	*Entre 0°C y 4°C*	*Reportarlo y no manipular alimentos hasta tener alta médica*

POSTEST

Marca temporal	*Puntuación*	*Nombre*	*¿Cuál es la norma que establece los requisitos sanitarios para los manipuladores de alimentos en Colombia?*	*¿Qué debe hacer un manipulador si presenta una lesión o infección en la piel?*	*¿Cuál de las siguientes acciones no corresponde a una buena práctica de higiene personal?*	*¿Cuál es la temperatura ideal para conservar alimentos refrigerados?*	*¿Qué debe hacer el manipulador en caso de tener síntomas de una enfermedad infectocontagiosa (gastroenteritis, gripe, etc.)?*
17/07/2026 11:45:36	*5 / 5*	*Nayelis Mejia*	*Resolución 2674 de 2013*	*Avisar inmediatamente y abstenerse de manipular alimentos*	*Usar joyas o esmalte de uñas*	*Entre 0°C y 4°C*	*Reportarlo y no manipular alimentos hasta tener alta médica*
17/07/2026 11:48:59	*5 / 5*	*Patricia jimenez*	*Resolución 2674 de 2013*	*Avisar inmediatamente y abstenerse de manipular alimentos*	*Usar joyas o esmalte de uñas*	*Entre 0°C y 4°C*	*Reportarlo y no manipular alimentos hasta tener alta médica*
17/07/2026 11:49:18	*5 / 5*	*Delcy Quiñones Mora*	*Resolución 2674 de 2013*	*Avisar inmediatamente y abstenerse de*	*Usar joyas o esmalte de uñas*	*Entre 0°C y 4°C*	*Reportarlo y no manipular alimentos hasta tener alta médica*

				manipular alimentos			
17/07/2026 11:49:57	*5 / 5*	*Leidy Flórez*	*Resolución 2674 de 2013*	*Avisar inmediatamente y abstenerse de manipular alimentos*	*Usar joyas o esmalte de uñas*	*Entre 0°C y 4°C*	*Reportarlo y no manipular alimentos hasta tener alta médica*
17/07/2026 11:51:26	*5 / 5*	*Hildre Milena Alipio*	*Resolución 2674 de 2013*	*Avisar inmediatamente y abstenerse de manipular alimentos*	*Usar joyas o esmalte de uñas*	*Entre 0°C y 4°C*	*Reportarlo y no manipular alimentos hasta tener alta médica*
17/07/2026 11:56:16	*5 / 5*	*Orfelina González rojas*	*Resolución 2674 de 2013*	*Avisar inmediatamente y abstenerse de manipular alimentos*	*Usar joyas o esmalte de uñas*	*Entre 0°C y 4°C*	*Reportarlo y no manipular alimentos hasta tener alta médica*
17/07/2026 11:56:25	*5 / 5*	*Liliana Cantor*	*Resolución 2674 de 2013*	*Avisar inmediatamente y abstenerse de manipular alimentos*	*Usar joyas o esmalte de uñas*	*Entre 0°C y 4°C*	*Reportarlo y no manipular alimentos hasta tener alta médica*

17/07/2026 11:59:59	*5 / 5*	*Nubia Brigitte Ojeda Melo*	*Resolución 2674 de 2013*	*Avisar inmediatamente y abstenerse de manipular alimentos*	*Usar joyas o esmalte de uñas*	*Entre 0°C y 4°C*	*Reportarlo y no manipular alimentos hasta tener alta médica*

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: BPM: Manipulador de Alimentos	2. Lugar o Localidad o Sede : J.I.C LA FLORIDA	Fecha y hora: 17/07/2026 10:00 - 11:00 a.m
4. Nombre responsable: Helena Lopez	5. Dependencia responsable: Bienestar Integral	EQUIPO HUMANO

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	NUBIA BRIGITTE OJEDA MELO	C.C	51.836.069	JIC LA FLORIDA	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	SOFY2307@YAHOO.ES	3244607367	
2	YULISSA FLOREZ NORIEGA	CC	1.085.099.359	JIC LA FLORIDA	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	YULISSAFLORES977@GMAIL.COM	3226058349	
3	ORFELINA GONZALEZ ROJAS	CC	52.552.946	JIC LA FLORIDA	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	PINIGONZALEZ6@GMAIL.COM	3143166796	
4	NAYELYS MEJIA SEGOVIA	C.C	1.193.581.137	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	CONTRATISTA	NAYELISYOHAN21@GMAIL.COM	3106698323	
5	LEILA RAQUEL ALAPE ALAPE	C.C	28.866.906	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	CONTRATISTA	LEYLARAQUELALAPE@GMAIL.COM	3212603342	
6	DELCY DEL SOCORRO QUINONES MORA	C.C	49.658.990	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	CONTRATISTA	JICLAFLORIDADELCY@GMAIL.COM	3123898340	
7	LILIANA AURORA CANTOR BEJARANO	C.C	1.023.939.776	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICFLORIDALILIANA@GMAIL.COM	3058806829	
8	RUBY PATRICIA JIMENEZ FLOREZ	C.C	1.014.217.785	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR EN ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	RUBYJUMENEZ@GMAIL.COM	3186704909	
	LEIDY JOHANNA FLOREZ CHACON	C.C	1.016..091.284	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR EN ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	LEIJOHAFC@GMAIL.COM	3106802637	

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.

Escaneado con CamScanner