



## ACTA DE CAPACITACION

**FECHA:** 18/07/2026

**HORA INICIO:** 10:00 am

**HORA FINALIZACIÓN:** 12:30 am

**EMPRESA:** FUNDACION MANOS UNIDAS DE COLOMBIA

Se realiza capacitación de refuerzo de Buenas Prácticas de Manufactura al Talento Humano de la **FUNDACIÓN MANOS UNIDAS** dando cumplimiento al plan de capacitación continua en manipulación de alimentos vigencia 2026.

La capacitación se realizó dando cumplimiento a la normatividad vigente que exige acciones y comportamientos de bioseguridad para evitar la propagación. Con el **JARDIN INFANTIL EMANUEL**.

**EJECUCIÓN:** La capacitación se desarrollará en cinco momentos:

### 1. Apertura de la jornada

- Registro de asistencia.
- Presentación del objetivo de la capacitación.
- Socialización de la agenda y metodología de trabajo.

### 2. Aplicación del Pretest

- Diligenciamiento individual del instrumento diagnóstico.
- Identificación del nivel de conocimientos de los participantes.

## 1. OBJETIVO DE LA CAPACITACIÓN

Fortalecer las competencias del personal en materia de higiene personal, lavado de manos como barrera sanitaria y prevención de los peligros alimentarios, garantizando la inocuidad de los alimentos y un ambiente seguro para los niños y niñas.

## 2. METODOLOGÍA

- Exposición de los temas.
- Demostración práctica del lavado de manos.
- Socialización de casos.

- Aplicación de pretest y retroalimentación.

## DESARROLLO DE LA CAPACITACIÓN CAPACITACIÓN

**Tema:** Higiene personal, lavado de manos como barrera sanitaria, peligros alimentarios y contaminación de los alimentos.

**Dirigido a:** Manipuladoras de alimentos, personal de servicios generales y responsable de la Sala Amiga.

### 1. HIGIENE PERSONAL

La higiene personal es el conjunto de hábitos que permiten mantener el cuerpo limpio y saludable, evitando que los manipuladores se conviertan en una fuente de contaminación para los alimentos.

#### Buenas prácticas

- Bañarse diariamente antes de iniciar la jornada laboral.
- Mantener el uniforme limpio y en buen estado.
- Utilizar gorro que cubra completamente el cabello.
- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- No usar anillos, pulseras, relojes, aretes largos u otros accesorios durante la manipulación de alimentos.
- Evitar el uso excesivo de maquillaje y perfumes fuertes.
- Cubrir completamente heridas o cortaduras con apósitos impermeables y utilizar guantes cuando sea necesario.
- Informar inmediatamente si presenta fiebre, diarrea, vómito, infecciones respiratorias o lesiones en la piel.

**Reflexión:** Un manipulador limpio protege la salud de todos.

### 2. LAVADO DE MANOS COMO BARRERA SANITARIA

Las manos son el principal vehículo de transmisión de microorganismos.

El lavado correcto elimina la suciedad y reduce significativamente bacterias, virus y otros microorganismos.

### ¿Cuándo debemos lavarnos las manos?

- Antes de iniciar labores.
- Antes de manipular alimentos.
- Antes de servir los alimentos.
- Después de ir al baño.
- Después de manipular basura.
- Después de limpiar superficies.
- Después de toser, estornudar o sonarse la nariz.
- Después de tocar dinero, celulares o cualquier objeto contaminado.

#### • **Técnica correcta**

- Mojar las manos.
- Aplicar jabón.
- Frotar palma con palma.
- Frotar el dorso de ambas manos.
- Limpiar entre los dedos.
- Frotar los pulgares.
- Limpiar uñas y puntas de los dedos.
- Lavar muñecas.
- Enjuagar con abundante agua.
- Secar con toalla desechable.
- Cerrar la llave utilizando la misma toalla.

**Tiempo recomendado:** 40 a 60 segundos.

### 3. PELIGROS ALIMENTARIOS

MABU ASESORIAS | CEL: 3138833680 | CORREO: [maryb.bacteriologa.com](mailto:maryb.bacteriologa.com)

Un peligro alimentario es cualquier agente que pueda afectar la inocuidad de un alimento y ocasionar enfermedades.

### **Peligros biológicos**

Son los más frecuentes.

Ejemplos:

- Bacterias
- Virus
- Hongos
- Parásitos

Estos pueden encontrarse en alimentos mal manipulados o mal conservados.

### **Peligros físicos**

Son objetos extraños presentes en los alimentos.

Ejemplos:

- Cabellos
- Vidrios
- Piedras
- Plásticos
- Grapas
- Fragmentos metálicos

### **Peligros químicos**

Proviene de sustancias químicas.

Ejemplos:

- Detergentes
- Desinfectantes
- Plaguicidas
- Lubricantes

- Productos de limpieza  
Nunca deben almacenarse junto con alimentos.

#### **4. CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS**

La contaminación ocurre cuando un alimento entra en contacto con agentes que pueden afectar su inocuidad.

##### **Contaminación cruzada**

Se presenta cuando los microorganismos pasan de un alimento o superficie contaminada a otro alimento.

Puede ocurrir por:

- Utilizar el mismo cuchillo para alimentos crudos y cocidos.
- No lavar tablas de picar.
- Manipular alimentos con las manos sucias.
- Mezclar alimentos listos para consumir con alimentos crudos.

##### **¿Cómo prevenirla?**

- Lavarse correctamente las manos.
- Desinfectar utensilios y superficies.
- Separar alimentos crudos y cocidos.
- Mantener temperaturas adecuadas.
- Almacenar correctamente los alimentos.
- Utilizar agua potable.
- Cumplir siempre las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

#### **ACTIVIDAD PRÁCTICA**

Cada participante realizará correctamente el procedimiento de lavado de manos mientras el instructor verifica el cumplimiento de cada uno de los pasos.



Posteriormente se desarrollará un ejercicio de identificación de peligros alimentarios mediante imágenes o ejemplos reales del entorno laboral, permitiendo reconocer situaciones de riesgo y proponer acciones preventivas.

### **CIERRE DE LA CAPACITACIÓN**

La higiene personal, el lavado adecuado de manos y la prevención de los peligros alimentarios constituyen medidas fundamentales para garantizar la inocuidad de los alimentos y proteger la salud de los niños y niñas atendidos en los Jardines Infantiles Emanuel.

Cada colaborador es responsable de aplicar diariamente estas buenas prácticas, contribuyendo al cumplimiento de la normatividad sanitaria y a la prestación de un servicio seguro y de calidad.



## PRETET- EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE

**Capacitación:** Higiene personal, lavado de manos como barrera sanitaria, peligros alimentarios y contaminación de los alimentos.

**Nombre:** \_\_\_\_\_

**Cargo:** \_\_\_\_\_

**Fecha:** \_\_\_\_\_

**Instrucciones:** Marque con una (X) la respuesta correcta.

1. **¿Cuál es el principal objetivo de la higiene personal durante la manipulación de alimentos?**
  - ☐ A. Mejorar la presentación personal.
  - ☐ B. Prevenir la contaminación de los alimentos.
  - ☐ C. Evitar el uso de uniforme.
2. **El lavado de manos debe realizarse:**
  - ☐ A. Solo al iniciar la jornada.
  - ☐ B. Únicamente después de usar el baño.
  - ☐ C. Siempre que exista riesgo de contaminación (antes y después de actividades críticas).
3. **¿Cuál de los siguientes corresponde a un peligro biológico?**
  - ☐ A. Bacterias.
  - ☐ B. Cabello.
  - ☐ C. Detergente.
4. **Un peligro físico puede ser:**
  - ☐ A. Un vidrio.
  - ☐ B. Un virus.
  - ☐ C. Un desinfectante.
5. **¿Qué es la contaminación cruzada?**
  - ☐ A. Mezclar alimentos crudos con alimentos listos para consumir o usar los mismos utensilios sin limpiar.
  - ☐ B. Refrigerar los alimentos.
  - ☐ C. Lavar correctamente las manos.

**6. ¿Cuál de las siguientes acciones ayuda a prevenir la contaminación de los alimentos?**

- ☐ A. Mantener las uñas largas.
- ☐ B. Usar joyas durante la manipulación.
- ☐ C. Limpiar y desinfectar utensilios y superficies.

**7. Si un manipulador presenta vómito, diarrea o fiebre debe:**

- ☐ A. Continuar trabajando normalmente.
- ☐ B. Informar inmediatamente a su jefe y evitar manipular alimentos.
- ☐ C. Solo usar guantes.

**8. El tiempo recomendado para un adecuado lavado de manos es aproximadamente:**

- ☐ A. 10 segundos.
- ☐ B. 20 segundos.
- ☐ C. 40 a 60 segundos.

**9. Los productos de limpieza deben almacenarse:**

- ☐ A. Junto a los alimentos.
- ☐ B. En un lugar separado e identificado.
- ☐ C. En cualquier espacio disponible.

**10. La aplicación de buenas prácticas de higiene permite:**

- ☐ A. Proteger la salud de los niños y niñas.
- ☐ B. Aumentar únicamente la producción.
- ☐ C. Reducir el uso de agua.



## POSTEST

**Capacitación:** Higiene personal, lavado de manos como barrera sanitaria, peligros alimentarios y contaminación de los alimentos.

**Nombre:** \_\_\_\_\_

**Cargo:** \_\_\_\_\_

**Fecha:** \_\_\_\_\_

**Instrucciones:** Marque con una (X) la respuesta correcta.

1. **¿Cuál es el principal objetivo de la higiene personal durante la manipulación de alimentos?**
  - ☐ A. Mejorar la presentación personal.
  - ☐ B. Prevenir la contaminación de los alimentos.
  - ☐ C. Evitar el uso de uniforme.
2. **El lavado de manos debe realizarse:**
  - ☐ A. Solo al iniciar la jornada.
  - ☐ B. Únicamente después de usar el baño.
  - ☐ C. Siempre que exista riesgo de contaminación (antes y después de actividades críticas).
3. **¿Cuál de los siguientes corresponde a un peligro biológico?**
  - ☐ A. Bacterias.
  - ☐ B. Cabello.
  - ☐ C. Detergente.
4. **Un peligro físico puede ser:**
  - ☐ A. Un vidrio.
  - ☐ B. Un virus.
  - ☐ C. Un desinfectante.
5. **¿Qué es la contaminación cruzada?**
  - ☐ A. Mezclar alimentos crudos con alimentos listos para consumir o usar los mismos utensilios sin limpiar.
  - ☐ B. Refrigerar los alimentos.
  - ☐ C. Lavar correctamente las manos.

**6. ¿Cuál de las siguientes acciones ayuda a prevenir la contaminación de los alimentos?**

- ☐ A. Mantener las uñas largas.
- ☐ B. Usar joyas durante la manipulación.
- ☐ C. Limpiar y desinfectar utensilios y superficies.

**7. Si un manipulador presenta vómito, diarrea o fiebre debe:**

- ☐ A. Continuar trabajando normalmente.
- ☐ B. Informar inmediatamente a su jefe y evitar manipular alimentos.
- ☐ C. Solo usar guantes.

**8. El tiempo recomendado para un adecuado lavado de manos es aproximadamente:**

- ☐ A. 10 segundos.
- ☐ B. 20 segundos.
- ☐ C. 40 a 60 segundos.

**9. Los productos de limpieza deben almacenarse:**

- ☐ A. Junto a los alimentos.
- ☐ B. En un lugar separado e identificado.
- ☐ C. En cualquier espacio disponible.

**10. Si un manipulador presenta vómito, diarrea o fiebre debe:**

- ☐ A. Continuar trabajando normalmente.
- ☐ B. Informar inmediatamente a su jefe y evitar manipular alimentos.
- ☐ C. Solo usar guantes.



**MABU**  
ASESORIAS

ASESORIAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS  
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

## Lista de asistencia

| NOMBRES Y APELLIDOS            | CEDULA     | FIRMA             |
|--------------------------------|------------|-------------------|
| Karant + Beth Millan Richa     | 53139825   | Karant            |
| Sandra Jazmin Urgip Narancio   | 52530768   | Sandra            |
| Andrea Norrey                  | 51978421   | Andrea            |
| Elianis Garzabato R.           | 1082400004 | Elianis           |
| Jenny Urrego Peña              | 52785704   | Jenny             |
| Carolina Huertas Beltran       | 1012380946 | Carolina Huertas  |
| Gloria C Nieto                 | 39533314   | Gloria C Nieto    |
| Pada Buitrago Contreras        | 1016052828 | Pada              |
| Tatiana Pincon Baza            | 1074418417 | Tatiana Pincon    |
| Jinet Alexandra Chacon Barajas | 1030681889 | Alejandra Chacon  |
| John Katherine Otalora M.      | 1024565055 | John              |
| Nidia R. Lara B                | 51915386   | Nidia             |
| Sandra M. Moque Diaz           | 53098199   | Sandra            |
| Angélica Buitrago Alemán       | 52128717   | Angélica Buitrago |
| Mª del Pilar Gómez P           | 52329326   | Mª del Pilar      |
| Card Janneth Gomez Vargas      | 52486670   | Janneth           |
| Mary L Zafra Trespalacio       | 1103123336 | Mary L Zafra      |
| Jessica Yalleth bernal         | 1023922078 | Jessica bernal    |
| Zoraida Campo Ramirez          | 36496797   | Zoraida Campo     |
| Samara Aponte Carcedo          | 34503675   | Samara            |

La presente se firma a los 18 días del mes de julio de 2026.

Mary Bueno Flores  
Bacteriologa  
U. San Buenaventura  
C.C. 52.207.021 Btd

MABU ASESORIAS | CEL: 3138833680 | CORREO: maryb.bacteriologa.com



**MABU**  
ASESORIAS

ASESORIAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS  
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO