COMPONENTE SALUD Y NUTRICIÓN	CDI MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS	ACTA DE CAPACITACIÒN TALENTO HUMANO 23/6/2026

Objetivos:

Dar a conocer las prácticas higiénicas del manipulador con el fin de dar cumplimento a las buenas prácticas de manipulación.

TEMAS

-PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL MANIPULADOR

-LAVADO DE MANOS

DESARROLLO DE LA JORNADA

Se realiza capacitación al talento humano en la temática de prácticas higiénicas del manipulador:

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

De acuerdo a la Resolución 2674 de 2013, el personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

Estado de Salud

Certificado Médico: El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por médico que cuente con número de registro profesional. El certificado tendrá una vigencia no superior a (1) año. Así mismo, debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas, capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Se debe dar cumplimiento a los tratamientos ordenados por el médico y realizar las pruebas de laboratorio clínico si se requieren y terminado el tratamiento el medico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

La entidad debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico y tomar las medidas necesarias cuando sepa o sospeche que una persona padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea.

Educación y Capacitación: Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

La entidad debe tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales.

Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la entidad y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la entidad, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

Prácticas de Higiene Personal: Es precisamente la higiene, un concepto que se nos enseña desde los primeros años de vida, pero que se olvida con mucha facilidad al preparar los alimentos, por ello, es necesario recordar algunos aspectos sustanciales, como medidas necesarias para garantizar que los alimentos no se contaminen y así conservar la salud de quien los consume:

Cuerpo:

El baño diario es indispensable, utilizando agua y jabón, igualmente la higiene oral.

Cabello:

Lávese el cabello de manera regular.

Mantenga el cabello recogido y cubierto totalmente mediante cofia, malla o gorro.

Los hombres llevarán el cabello corto y protegido con una cofia, gorro o malla. Si tienen barba, bigote o patillas anchas, las debe mantener cubiertas utilizando una mascara.

No debe peinarse mientras tenga la ropa de trabajo.

Las mujeres no podrán usar maquillaje a excepción del maquillaje permanente.

Manos:

A lo largo del trabajo diario las manos entrarán en contacto con superficies, alimentos y sustancias que contienen microorganismos nocivos, existiendo riesgo de contaminación que puede ocasionar intoxicación

alimentaria, por lo cual se debe realizar el lavado de manos cada vez que sea necesario y siguiendo el siguiente procedimiento:

Mójese las manos con agua y aplique la cantidad de jabón antibacterial necesario para extenderlo por toda la superficie de las manos hasta los codos.

Frótese enérgicamente ambas palmas con movimientos rotatorios y frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.

Frótese las palmas de las manos entre sí con los dedos entrelazados.

Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta agarrándose los dedos.

Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo rodeándolo con la palma de la mano derecha y viceversa,

Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda haciendo un movimiento de rotación y viceversa, sin olvidar limpiar por debajo de las uñas.

Enjuáguese las manos con agua y séquelas completamente con una toalla desechable, utilice la toalla para cerrar el grifo.

Realice el procedimiento anterior cuando:

Antes de comenzar el trabajo.

Salga y regrese al área de elaboración y/o manipulación de alimentos.

Después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.

Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel.

Después de comer, fumar o sonarse la nariz

En seguida de manipular desechos o elementos de aseo.

Cuando se limpie el sudor.

Al estornudar o toser.

Después de manipular dinero.

Después de utilizar el sanitario.

Si percibe cambios en la piel provocados por el jabón o detergentes, comunique de inmediato a su jefe inmediato.

Uñas

Lávese las manos de acuerdo a lo indicado.

Mantenga las uñas limpias, cortas y sin esmalte.

Evite llevarse los dedos a la boca cuando está preparando cualquier alimento.



Oídos, nariz y boca

Utilice siempre protector de boca y nariz (tapabocas desechable).

No está permitido sonarse, toser o silbar en el área de manipulación y almacenamiento de alimentos.

Si está resfriado, no debe trabajar cerca de los alimentos.

Si sufre de supuración de oídos, segrega mucosidad de la nariz o tiene ojos llorosos debe informar de ello a su jefe inmediato, quien no debe permitirle manejar productos alimenticios hasta que sea médicamente autorizado para ello.

Uniforme

Cámbiese de uniforme diariamente para evitar contaminación y tener buena presentación.

Emplee vestimenta de color claro, no se aceptan colores grises, o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, la cual debe tener cierres o broches en lugar de botones que pueden caer en el alimento, sin bolsillos por encima de la cintura.

Si utiliza delantal, preferiblemente debe ser blanco, sin bolsillos y mantenerlo atado al cuerpo para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.

Utilice gorro, malla o cofia.

Utilice tapabocas desechable para cubrir nariz y boca mientras se manipula el alimento, el personal manipulador deberá usarlos y mantenerlos en condiciones óptimas de higiene, por tanto se deberá cambiar

con frecuencia.

Utilice peto para el lavado de menaje, equipos y utensilios, el cual debe ser largo y liviano, en material impermeable y preferiblemente de color claro y mantenerse limpio.

El uniforme debe utilizarse de manera completa y adecuada, debe ser de uso exclusivo para el trabajo, no se usará para salir a la calle, debe dejarse en el vestier y permanecer limpio.

Calzado

Utilice zapatos de material resistente e impermeable, holgados, cerrados y con suelas antideslizantes.

No debe estar descalzo en área de preparación de alimentos.

Mantenga el calzado limpio y en buenas condiciones.

Uso de guantes

De ser necesario el uso de guantes, éstos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección.

EL USO DE GUANTES NO EXIME EL LAVADO DE MANOS.

Joyas, perfumes, loción de afeitar

No utilice perfume o loción de afeitar, ya que, los alimentos cogen muy fácilmente olores, causando su contaminación química.

No porte anillos, cadenas, aretes, relojes, piercing, pulseras, manillas, broches, u otros accesorios, ya que al entrar en contacto con el alimento pueden generar contaminación.

En caso de utilizar lentes los debe asegurar a la cabeza mediante bandas, cadenas u otro medio ajustable.

<u>En caso de enfermedades infectocontagiosas:</u>

NO podrá realizar actividades directas de manipulación de alimentos, igualmente, debe informar al jefe inmediato tan pronto como sea posible sobre este hecho para que se tomen las medidas necesarias.

Inadecuados hábitos durante la manipulación de alimentos:

Comer, beber y masticar chicle

Fumar

Limpiar las gafas con el aliento

Escupir o estornudar en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento.

Costos de una práctica higiénica deficiente

Quejas de los beneficiarios.

Devolución y pérdidas de los alimentos alterados.

Causar el cierre de una unidad operativa.

Pérdida del empleo.

Sanciones, multas y hasta cárcel por atentar contra la vida de seres humanos.

Pérdida de la reputación.

Pago de hospitalizaciones y/o indemnizaciones a las víctimas de una intoxicación alimentaria.

Pérdida de la moral de los empleados, menor motivación para el trabajo, rendimientos económicos más bajos, menores beneficios y reducción de la vida útil de los productos.

Beneficios de una buena práctica higiénica

Usuarios bien alimentados.

Mejores rendimientos y beneficios.

Ambiente de trabajo más seguro y agradable.

Satisfacción de los usuarios.

Mayor tiempo de vida útil de los productos.

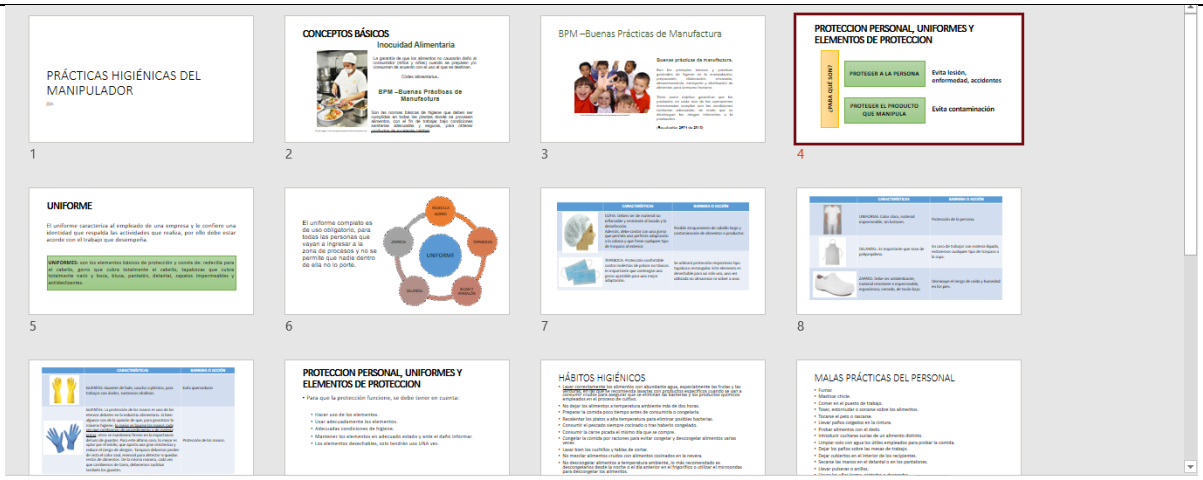
Apoyo y satisfacción de las autoridades responsables

Satisfacción personal y Laboral.

Buena reputación para usted y su unidad operativa.

Para finalizar se resuelven dudas.

23/6/2026



EVIDENCIA FOTOGRAFICA





23/6/2026

LISTADO DE ASISTENCIA

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA CDI MUNDO MÁGICO DEL ARCOIRIS

FECHA: 23/6/26

TEMAS:
PRÁCTICAS HIGIENICAS DEL MANIPULADOR-PREVENCIÓN DE CONTAMINACIÓN CRUZADA

NOMBRE COMPLETO	CEDULA	CARGO	FORMACIÓN MÉDICA	TELEFONO	CORREO	FIRMA
Jaqueline Medina	52840152	Gestora Alimento	Técnico	3138951771	Superjaqueth@hotmail.com	Jaqueline Medina
Olga Marina Ruiz Castillo	52666022	Aux Alimentos	Bachiller	3202871983	Olgamruiz@hotmail.com	Olga M Ruiz
Jenny Forero Castro	52044020	Aux servicios Generales	Bachiller	3123082174	Julithforero@gmail.com	

ELABORADO POR:

Carolina Giraldo C.
CC 1012365225
NUTRICIONISTA U. CES

CAROLINA GIRALDO CORREA
NUTRICIONISTA DIETISTA