



ACTA N° 419

FECHA: Bogotá, Junio 01 del 2026

HORA: 11:00 AM a 12:00 PM

LUGAR: Centro integrarte atención interna grupo 12

BPM y prácticas higiénicas del personal manipulador.

TEMA:

ASISTENTES: Cristian Batista Muñoz Gutierrez (tecnólogo de alimentos) y Monica Perez Sotelo (coordinador responsable de la unidad operativa). Y Manipuladores, servicios generales de centro integrarte atención interna grupo 12

ORDEN DEL DÍA: saludo, introducción del tema a exponer, explicación del tema a tratar, despejar las dudas del tema, aplicar pretest y pos-test, registro fotográfico de la actividad.

OBJETIVO

Fortalecer los conocimientos del talento humano sobre las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y las prácticas higiénicas que deben aplicar los manipuladores de alimentos, con el fin de garantizar la inocuidad alimentaria y proteger la salud de los consumidores.

INTRODUCCIÓN

El Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013 establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir los establecimientos dedicados al procesamiento y manipulación de alimentos. En cumplimiento de esta normatividad, se desarrolló una capacitación dirigida al personal manipulador de alimentos y de servicios generales, con el propósito de reforzar los conocimientos relacionados con las condiciones higiénicas personales y las buenas prácticas de manipulación. Estas acciones contribuyen a la prevención de riesgos asociados a la contaminación de los alimentos y al fortalecimiento de la seguridad alimentaria dentro de la institución.



ACTIVIDADES DESARROLLADAS

Se llevó a cabo una jornada de capacitación enfocada en la importancia de las prácticas higiénicas durante la manipulación de alimentos y en las condiciones que debe cumplir el personal manipulador para garantizar la inocuidad alimentaria. Durante la actividad se destacó la relevancia de aplicar procedimientos adecuados de higiene personal, especialmente el correcto lavado de manos antes de iniciar labores, al finalizar una actividad, después de utilizar los servicios sanitarios o al cambiar de tarea dentro de la cocina o el comedor.

Asimismo, se enfatizó en la responsabilidad que tiene cada manipulador en la prevención y control de los diferentes tipos de contaminación que pueden afectar la calidad e inocuidad de los alimentos ofrecidos a los comensales.

TEMAS DESARROLLADOS

1. Importancia de las buenas prácticas higiénicas

Las buenas prácticas higiénicas son fundamentales porque:

- Previenen las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), ocasionadas por microorganismos o contaminantes presentes debido a una manipulación inadecuada.
- Protegen la salud de los consumidores y fortalecen la imagen y credibilidad de la institución.
- Reducen el riesgo de contaminación cruzada, mejoran la calidad de los alimentos y aseguran el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente.

2. Higiene personal: primer paso para la seguridad alimentaria

Se socializaron las siguientes recomendaciones:

- Realizar un lavado de manos frecuente y adecuado antes de iniciar labores, después de ir al baño, al cambiar de actividad y después de toser o estornudar.
- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- Evitar el uso de joyas como anillos, pulseras y relojes durante la manipulación de alimentos.
- No tocarse el rostro, el cabello o dispositivos móviles mientras se manipulan alimentos.

3. Uso adecuado del uniforme

Se explicó que el uniforme constituye una barrera de protección entre el manipulador y los alimentos, por lo cual debe:

- Mantenerse limpio y utilizarse exclusivamente en el área de trabajo.
- Estar conformado por bata o chaqueta cerrada, pantalón largo, delantal impermeable cuando sea necesario, gorro o cofia que cubra completamente el cabello y tapabocas cuando las condiciones lo requieran.

- c) Complementarse con calzado cerrado, antideslizante y de fácil limpieza.
- d) Además, se recordó que el cambio de uniforme debe realizarse únicamente en las áreas destinadas para tal fin y nunca dentro de la cocina o zonas de preparación.

4. Prevención de la contaminación de los alimentos

Se abordaron las principales medidas para evitar la contaminación física, química y biológica, entre ellas:

- a) Abstenerse de manipular alimentos cuando se presenten síntomas como fiebre, diarrea, vómito o lesiones visibles en la piel.
- b) Mantener separados los alimentos crudos de los cocidos y utilizar utensilios diferentes para cada proceso.
- c) Evitar hablar, toser o estornudar sobre los alimentos.
- d) Realizar la limpieza y desinfección frecuente de superficies, equipos y utensilios.

5. Recomendaciones finales

Durante el cierre de la capacitación se resaltó que:

- a) La manipulación de alimentos implica una gran responsabilidad frente a la salud pública.
- b) El compromiso con la higiene debe mantenerse de manera permanente y consciente.
- c) Un error en la manipulación puede generar consecuencias graves para la salud de los consumidores.

EVALUACIÓN Y RESULTADOS

Una vez finalizada la capacitación que se realizó el 29 de mayo del presente año, se aplicó un postest a todos los participantes con el fin de evaluar el nivel de comprensión y apropiación de los conceptos abordados. Los resultados obtenidos evidenciaron que el 100 % de los asistentes comprendieron adecuadamente la temática y respondieron correctamente las preguntas formuladas, demostrando un aprendizaje satisfactorio.

Registro fotográfico de la actividad.





Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
No se presentaron compromisos		

CONVOCATORIA. Se propone nuevamente el programa de capacitación a partir de que inicie el nuevo convenio.

Anexos: planilla de asistencia, pretest y pos-test.

Elaboro: Cristian Batista Muñoz Gutierrez

