| | | |
|---|---|---|
| | **ACTA DE REUNION No. __** | **CODIGO: PGC -AR**<br>**VERSION : 0**<br>**APROBÓ: DIRECCIÓN**<br>**FECHA: 13/08/2026** |

| | | |
|---|---|---|
| **PROCESO: JARDIN INFANTIL** | **COORDINADO POR: MAGDA FERNANDA COCA** | **LUGAR: JARDIN INFANTIL** |
| **FECHA : 14 DE AGOSTO DEL 2026** | **HORA DE INICIO: 2:00** | **HORA FINALIZACION: 4:00** |

**TEMAS**

PLAN DE EDUCACION SANITARIA

**DESARROLLO DE LOS TEMAS**

Dirigida a: Personal manipulador de alimentos
Modalidad: Teórico-práctica
Tema central: Inocuidad y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos
1. Objetivo general

Fortalecer los conocimientos del personal manipulador de alimentos sobre la normatividad sanitaria colombiana, las condiciones que debe cumplir un manipulador

Objetivos específicos
Al finalizar la capacitación, los participantes estarán en capacidad de:

Reconocer la importancia de la Ley 9 de 1979 y la normativa sanitaria relacionada con alimentos.
Identificar los principales aspectos de la Resolución 2674 de 2013.
Comprender la importancia de la Resolución 5109 de 2005 en el rotulado de alimentos.
Identificar quién es un manipulador de alimentos y qué condiciones debe cumplir.
Aplicar correctamente las prácticas de higiene personal.
Reconocer las principales fuentes de contaminación de los alimentos.
Aplicar las BPM durante la recepción, preparación, almacenamiento y servicio.
Identificar qué son las ETA y cómo prevenirlas.

La icocuidad de los alimentos significa que un alimentos no debe causar daño al consumidor cuando se prepara y cosume de acuerdo con uso previsto. La Ley 9 de 1979, expedida el 24 de enero de 1979, establece medidas sanitarias en Colombia. Su Título V está dedicado a los alimentos y establece disposiciones relacionadas con los alimentos, establecimientos, personal, transporte, almacenamiento, manipulación y comercialización.
La ley establece, entre otros aspectos, que:
•Los alimentos deben mantenerse en condiciones que eviten su contaminación.
•Los establecimientos deben cumplir condiciones sanitarias.
•Los equipos y utensilios deben permitir una adecuada limpieza y desinfección.
•Las materias primas deben cumplir condiciones higiénico-sanitarias.
•El personal que manipula alimentos debe cumplir condiciones de salud e higiene.
•Los alimentos contaminados, alterados, adulterados o no aptos para consumo no deben comercializarse
Las BPM son los principios básicos de higiene aplicados a la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos con el propósito de garantizar condiciones sanitarias adecuadas y reducir los riesgos de contaminación.
En palabras sencillas:
Las BPM son la manera correcta y segura de trabajar con alimentos. La higiene personal es una de las principales barreras para evitar la contaminación.
El manipulador debe:
•Mantener una adecuada higiene personal.
•Utilizar ropa de trabajo limpia.
•Mantener el cabello recogido y completamente cubierto.
•Mantener uñas cortas, limpias y sin esmalte.
•No utilizar anillos, relojes, aretes, joyas u otros accesorios durante la manipulación.
•Utilizar calzado cerrado, resistente e impermeable.
•Utilizar tapabocas cuando el riesgo del proceso lo requiera.
•Mantener adecuadamente los guantes cuando sean necesarios.
•No comer, beber, fumar ni escupir en las áreas donde se manipulan alimentos

**COMPROMISOS**

| No. | TAREA | FECHA DE REALIZACIÓN | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|
| | | | |
| | | | |
| | | | |

**ASISTENTES**

| No. | NOMBRES Y APELLIDOS | CARGO | INSTITUCIÓN | FIRMA |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Cristina Muñoz | Manipuladora | JI DJM. | |
| 2 | Nivia Gualteros | Manipuladora | JI DJM | Nivia Gualteros D |
| 3 | | | | |
| 4 | | | | |

**EVALUACION PLAN DE EDUCACION SANITARIA**

**NOMBRE:** Laura Cristina Montoya

FECHA: 14-08-2026

¿Qué podría pasar si una persona prepara alimentos con las manos sucias, utiliza utensilios contaminados o mantiene un alimento a una temperatura inadecuada?

Puede causar una intoxicación alimentaria ya que los microorganismos crecen rapido

Porque al recibir o almacenar alimentos envasados debemos verificar la información del producto

Para saber conservar el alimento de forma segura y correcta. para protege la salud. y evitar alergias

Porque el manipulador debe contar con certificación médica que determine su aptitud para manipular alimentos.

Para garantizar que el trabajador no tenga enfermedades ni infecciones que pueden transmitirse atraves de la comida.

Porque el trabajador debe informar si presenta condiciones que puedan representar un riesgo para los alimentos

Para Evitar brotes de enfermedades y proteger la. Salud de las personas.

**EVALUACION PLAN DE EDUCACION SANITARIA**

**NOMBRE:** Nura Gutieros D

FECHA: 14-08-2026

¿Qué podría pasar si una persona prepara alimentos con las manos sucias, utiliza utensilios contaminados o mantiene un alimento a una temperatura inadecuada?

Causa enfermedades graves. los microorganismos llegan facil al alimento

Porque al recibir o almacenar alimentos envasados debemos verificar la información del producto

Nos permite evitar productos vencidos y asi mismo evitar alergias y contaminacion al alimento

Porque el manipulador debe contar con certificación médica que determine su aptitud para manipular alimentos.

Para verificar las condiciones de salud fisica y clinica del manipulador

Porque el trabajador debe informar si presenta condiciones que puedan representar un riesgo para los alimentos

evitar y proteger la salud de las personas con microorganismos y bacterias