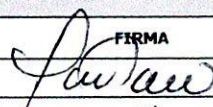


 ACTA DE REUNION No. ____		CODIGO: PGC -AR		
		VERSION : 0		
		APROBÓ: DIRECCIÓN		
		FECHA: 13/08/2026		
PROCESO: JARDIN INFANTIL		COORDINADO POR: MAGDA FERNANDA COCA	LUGAR: JARDIN INFANTIL	
FECHA : 14 DE AGOSTO DEL 2026		HORA DE INICIO: 2:00	HORA FINALIZACION: 4:00	
TEMAS				
PLAN DE EDUCACION SANITARIA				
DESARROLLO DE LOS TEMAS				
<p>Dirigida a: Personal manipulador de alimentos Modalidad: Teórico-práctica Tema central: Inocuidad y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos</p> <p>1. Objetivo general</p> <p>Fortalecer los conocimientos del personal manipulador de alimentos sobre la normatividad sanitaria colombiana, las condiciones que debe cumplir un manipulador</p> <p>Objetivos específicos</p> <p>Al finalizar la capacitación, los participantes estarán en capacidad de:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. <p>La inocuidad de los alimentos significa que un alimentos no debe causar daño al consumidor cuando se prepara y consume 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.</p> <p>La ley establece, entre otros aspectos, que:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>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.</p> <p>En palabras sencillas:</p> <p>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.</p> <p>El manipulador debe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	Constanza Montoya	Manipuladora	J.I. D.T.M.	
2	Nivia Guilleteros	Manipuladora	J.I. D.T.M.	Nivia Guilleteros D
3				
4				

EVALUACION PLAN DE EDUCACION SANITARIA

NOMBRE:

Lana Cristina Fontana

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 proteger 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 intoxicaciones que pueden transmitirse
a través 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: Niura Gutierrez 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 fácil al alimento

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

Nos permite evitar productos vencidos y así mismo
evitar alergias y contaminación al alimento

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

Para verificar las condiciones de salud física y
clínica 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