Lugar	*CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO TIERRA DEL SOL*
Fecha	*07 agosto 2026*
Tema	*Entrega de dotación al talento humano manipuladores de alimentos.*
Desarrollo	OBJETIVO: Realizar entrega de la dotación a las personas del talento humano manipuladoras de alimentos que ingresaron durante el mes de agosto socializando el adecuado uso de dichos elementos dando cumplimiento a la obligación 10.1 de ambientes adecuados y seguros del anexo técnico. INTRODUCCIÓN: Acorde a lo estipulado en el anexo técnico el personal manipulador de alimentos estará dotado de los elementos necesarios requeridos para ejercer su labor de manera segura y adecuada, así como el personal de servicios generales. DESARROLLO DEL TEMA: 1. Saludo de bienvenida y agradecimiento por asistencia. La profesional en Nutrición, y técnico ambiental de la Comunidad de Cuidado Tierra de Sol dan la bienvenida a los asistentes y agradece la participación. **2. Dotación y adecuado uso de los elementos de protección personal** La normatividad sanitaria vigente establece que el personal manipulador de alimentos debe utilizar una dotación adecuada y en condiciones óptimas de higiene y seguridad para el desarrollo de sus actividades diarias. Para ello, se realizó la entrega y socialización del uso correcto de los siguientes elementos: uniforme completo compuesto por blusa y pantalón de color claro, zapatos antideslizantes cerrados, botas de caucho y peto impermeable de color blanco. Se enfatizó que la dotación debe mantenerse limpia, en buen estado y ser utilizada exclusivamente durante el desarrollo de las labores, evitando su uso fuera de las áreas de trabajo. De igual manera, se explicó la importancia de realizar el cambio oportuno de las prendas cuando estas se encuentren húmedas, deterioradas o visiblemente sucias, con el propósito de prevenir riesgos de contaminación de los alimentos y proteger la salud del trabajador. Como medida complementaria de bioseguridad, se realizó la entrega de tapabocas, los cuales deberán ser utilizados de acuerdo con las necesidades y condiciones propias de la operación del servicio. Se recordó que el tapabocas debe cubrir adecuadamente nariz y boca, mantenerse limpio y seco, y cambiarse cuando se encuentre húmedo, sucio o deteriorado. Asimismo, se reforzó que el uso de este elemento no reemplaza las demás medidas de higiene y manipulación segura de alimentos. Durante la socialización se explicó la importancia del uso adecuado de los elementos de protección personal, teniendo en cuenta que estos contribuyen a disminuir la exposición a factores de riesgo propios de las actividades de manipulación de alimentos y servicios generales. Se hizo especial énfasis en el uso de calzado cerrado

y antideslizante para prevenir caídas y accidentes, así como en el uso de botas de caucho y peto impermeable cuando las actividades impliquen contacto con agua, humedad o productos de limpieza.

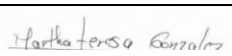
Finalmente, se sensibilizó al talento humano sobre la responsabilidad individual frente al cuidado, conservación y uso adecuado de la dotación entregada. Se aclararon las inquietudes de los participantes y se verificó la comprensión de las recomendaciones impartidas, resaltando que el cumplimiento de estas medidas contribuye al mantenimiento de **ambientes adecuados y seguros**, a la prevención de accidentes y enfermedades laborales y al cumplimiento de lo establecido en el anexo técnico, específicamente en la **obligación 10.1**.

REGISTRO FOTOGRÁFICO





NOTA: todos los registros fotográficos reposan en el Drive de la comunidad de cuidado.

	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia	Firma
Asistentes	Raquel Pinto S.	Coordinadora	Comunidad de cuidado Tierra del Sol	
	Mayra Galindo	Nutricionista	Comunidad de cuidado Tierra del Sol	
	Mario Poveda	Técnico en gastronomía	Comunidad de cuidado Tierra del Sol	
	Martha Gonzales	Servicio de Alimentos	Comunidad de cuidado Tierra del Sol	
	Joser Perez	Servicio de Alimentos	Comunidad de cuidado Tierra del Sol	
Compromisos	Actividad	Responsable		Fecha límite
	Hacer uso del uniforme completo	Manipulador de alimentos.		Inmediato
Próxima reunión	*Según periodicidad establecida en anexo técnico*			
Elaboró	*Mayra Galindo.* *Nutricionista Dietista CCC Tierra del sol*			