Lugar	Jardín Infantil Cofinanciado Caracolí
Fecha	03/08/2026 01:00 pm - 03:00 pm
Tema	Personal Manipulador De Alimentos
Desarrollo	**ORDEN DEL DIA** - SALUDO Y BIENVENIDA - OBJETIVO GENERAL - DESARROLLO DE LA TEMÁTICA - CIERRE Se brinda un saludo de bienvenida por parte de la nutricionista de apoyo para la localidad de Cuidad Bolívar, Erika Dayana Ortiz Velosa. **OBJETIVO GENERAL** Establecer y dar cumplimiento a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) de acuerdo a la normatividad vigente teniendo en cuenta el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 del 2013. **METODOLOGIA:** Taller teórico a través de infografía. **DESARROLLO:** Dando inicio al proceso de capacitación con el personal manipulador de alimentos, cuya temática a abordar "personal manipulador de alimentos" y su rol dentro de los procesos en el servicio de alimentos, ya que, el manipulador tiene la gran responsabilidad en la prevención de las enfermedades que puedan ocasionar los alimentos que se ingieren, ya que existen situaciones que favorecen las intoxicaciones o las infecciones de origen alimentario, situaciones que pueden ser controladas en todos los procesos. El personal es sometido a un reconocimiento médico antes de desempeñar la función de manipulador de alimentos para garantizar que no será fuente directa de contaminación de los productos que manipule.

Powered by CamScanner

Seguidamente, se socializa la normatividad vigente que rigüe las BPM.

- Ley 009 del Código Sanitario Nacional, por la cual se establecen las normas sanitarias mínimas requeridas para aprobar el funcionamiento de establecimientos abiertos al público.
- Decreto 060 de 2002, por el cual se promueve la aplicación del sistema de análisis de riesgos y puntos de control críticos (HACCP), reconocido en el ámbito internacional, para asegurar la inocuidad de los alimentos.
- Resolución 5109 de 2005, por la cual se establecen los requisitos técnicos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas para consumo humano
- Resolución 2674 de 2013, establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

Todo lo anteriormente mencionado con la finalidad de disminuir la aparición de agentes contaminantes.



La empresa realiza exámenes periódicos a su personal para evitar problemas con su estado de salud. (Una vez al año), dentro de los exámenes encontramos:

Frotis de uñas o KOH: Es un examen que permite determinar si tenemos presencia de

Powered by CamScanner

Hongos en nuestras uñas, y es que como Manipuladores de Alimentos nuestra principal herramienta de trabajo son nuestras manos, y la presencia de contaminantes en las uñas puede afectar los productos, es por esta razón que también está prohibido el uso de esmaltes, y debemos mantener nuestras uñas cortas y limpias.

Frotis de Garganta o Faríngeo: Aunque todos tenemos microorganismos en nuestra garganta, si estos están muy elevados en número o si son de tipo infeccioso, podemos contaminar los alimentos con el simple hecho de estar hablando, por esta razón es importante garantizar un buen estado de salud en nuestras vías respiratorias, y también, dependiendo la actividad que desempeñes y el riesgo que pueda tener para los alimentos hacer uso del tapabocas, esto reducirá significativamente cualquier tipo de contaminación.

Coprológico: Este tipo de exámenes permiten determinar si tenemos algún tipo de parásito, estos pueden llegar a los alimentos de diferentes modos, en especial por malos hábitos de higiene, por lo que estos tipos de exámenes nos ayudarán a estar más tranquilos en nuestras actividades.

Así mismo, el médico determina la conducta a seguir cuando los manipuladores presenten:

. Infecciones respiratorias agudas
. Infecciones de faringe laringe y amígdalas
. Conjuntivitis y otitis infecciosa
. Enfermedades gastrointestinales
. Lesiones de piel infectadas
. Amebiasis aguda

Por lo anterior, NO participan en las actividades de manipulación de alimentos, las personas que sufran alguna enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o contaminar las superficies que entran en contacto con el mismo, o sean portadores de irritaciones cutáneas o diarrea. Si algún trabajador se encuentra en mal estado de salud se comunica al coordinador del proyecto para tomar los correctivos necesarios.

¿Cuáles son las prácticas para manipular alimentos?

- **HIGIENE PERSONAL:** Antes de manipular los alimentos se debe realizar un correcto lavado de manos con agua potable y jabón.

Powered by CamScanner

- Ducharse antes de ir a trabajar, ya que la ducha diaria con abundante agua y jabón, deben formar parte de la rutina del manipulador.
- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte, pelo recogido con gorro o cofia.
- **VESTIMENTA:** La ropa puede ser una gran fuente de contaminación de alimentos ya que contiene microbios y suciedad que provienen de nuestras actividades diarias, por ende, se debe contar con uniformes claros y limpios todo el tiempo.
- Una gorra o cofia que cubra totalmente el cabello para evitar su caída
- Tapabocas que cubra nariz y boca
- El calzado debe ser el adecuado, antideslizante y también debe separarse de la ropa de calle.
- **OTRAS:**
- Proteger el estornudo o la tos con la mano o en el codo, lavando las manos a continuación.
- No comer, beber, mascar chicles o fumar durante la manipulación de alimentos.
- Usar pañuelos una sola vez.
- Evitar tocarse la boca, nariz, ojos o rascarse la cabeza u otras zonas donde puede haber bacterias.
- No llevar joyas y otros efectos personales que puedan estar en contacto con los alimentos a manipular.
- Evitar los perfumes, lociones de afeitar o cualquier producto que pueda trasmitir olor a los alimentos.

Para finalizar, se mencionan algunas reglas de oro para prevenir enfermedades de origen alimentario, según la OMS.

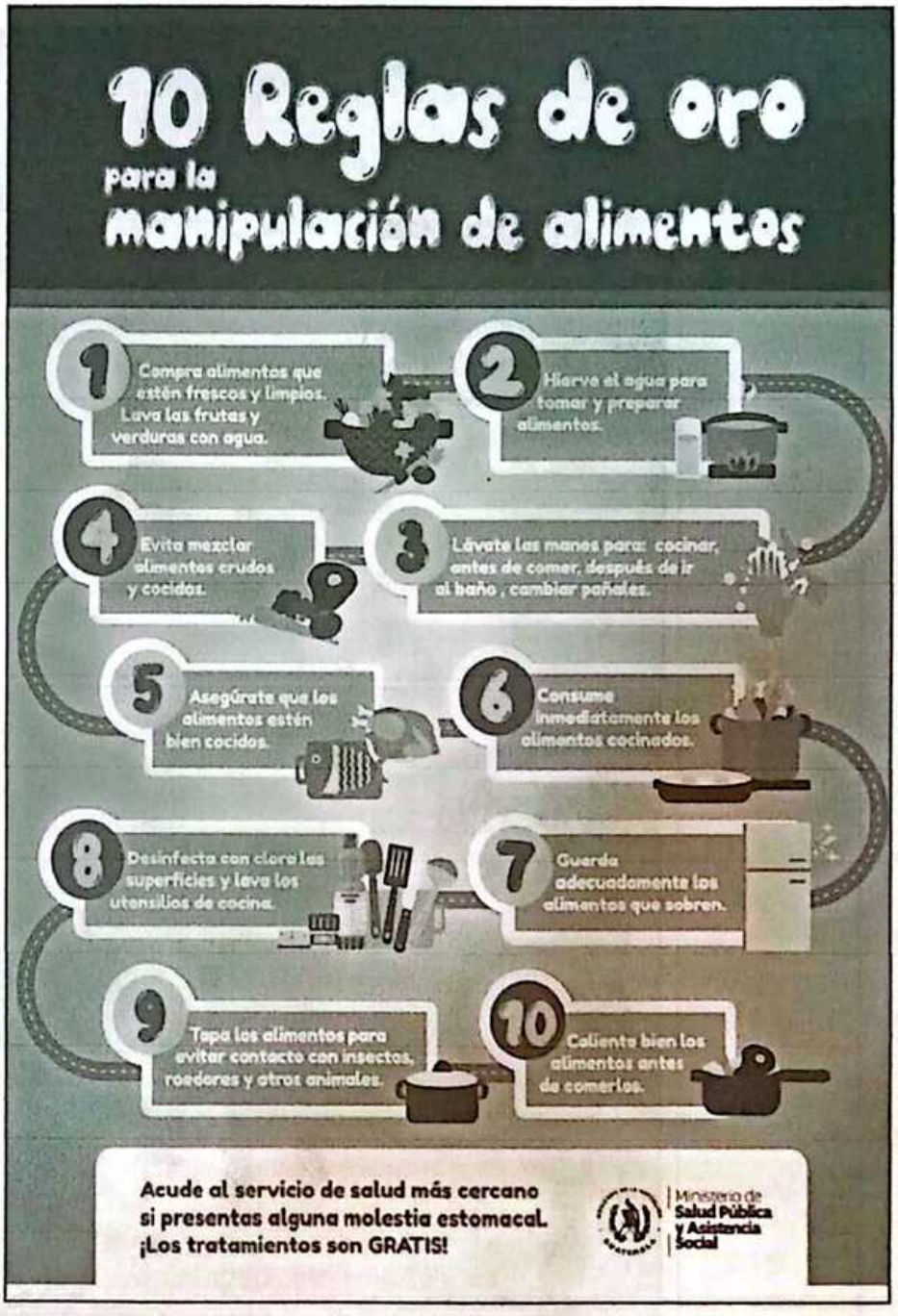
Powered by CamScanner

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS





Powered by CamScanner



Powered by CamScanner

Asistentes	**Nombre**	**Cargo/Rol**	**Dependencia**
	Adriana Pulido Avendaño Diana Martínez Figueroa Bercy Toro	Manipuladoras de alimentos	*Jardín Infantil Cofinanciado Caracolí.*
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Aplicar las prácticas higiénicas y medidas de protección para minimizar el riesgo de contaminación alimentaria.	Nutricionista	Junio del 2026
Próxima reunión	NA		
Elaboró	Erika Dayana Ortiz Velosa - Nutricionista- T.P. MND 07163		

FIRMA:

ERIKA ORTIZ

MND 07163

Powered by CamScanner

	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Codigo: FOR-GEJ-073 Version: 2 Fecha: Memo (20240019963 12/01/2024 Página: 1 de 1

1 Tema: Buenas practicas de manufactura 2 Lugar o Localidad o Sede: 3 Fecha y hora: 03-02-2026

4 Nombre responsable: Erika ortiz 5 Dependencia responsable:

6 Item	7 Nombres y Apellidos	8 Documento de identidad		9 Entidad / Dependencia	10 Rol / Cargo	11 Planta / Contratista	12 Correo electrónico	13 Teléfono y Ext / Celular	14 Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Beisy Liz toro	cc	1005425319		manipuladora de alimentos		[illegible]	3103180022	[signature]
2	Diana Isabel Martinez	cc	34578306		manipuladora de alimentos		dimar.sbu@gmail.com	3148005434	[signature]
3	Adriana Pulido	cc	53141183		manipuladora de alimentos		[illegible]	3138926592	[signature]
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales: En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social - SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para los finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectan mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos ahí almacenados, debo ingresar a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía.

Esta actividad realizada de manera satisfactoria debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano - Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo

Powered by CamScanner