castillo san lucas
maría cano
NIT 900.119.083-9

# ACTA

FECHA: Bogotá, 23/07/2026

HORA: 4:00 pm

LUGAR: JARDIN CASTILLO SAN LUCAS MARIA CANO

TEMA: HIGIENE PERSONAL DEL MANIPULADOR EN EL MOMENTO DE BRINDAR LOS ALIMENTOS

ASISTENTES:

- MANIPULADORAS DE ALIMENTOS
- PROFESIONALES EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA

ORDEN DEL DÍA:

1. SALUDO
2. PRESENTACION DE LA INFOGRAFIA Y SOCIALIZACION DEL TEMA
3. FIRMA DE ASISTENCIA

**DESARROLLO:**

Siendo las 4:00 pm se les brinda un cordial saludo, dando disposición para la socialización en la que se maneja el tema de las adecuadas prácticas de higiene personal del manipulador en el momento de brindar los alimentos, por medio de la presentación de una infografía relacionada la tema en la que se evidencia lo siguiente:



Carrera 74 i N. 62 03 Sur / Bogotá

TEL 7899464

CEL 3108195745

fundacostillolucos@yahoo.com

Powered by CamScanner



La ropa de uso diario y el calzado, son una posibilidad para llevar al lugar donde se procesan alimentos, suciedad adquirida en el medio ambiente. Es la razón principal para usar una indumentaria de trabajo que esté siempre limpia y que incluya:

- una gorra, cofia o ambas, que cubran totalmente el cabello, para evitar su caída sobre los alimentos. Este elemento antes que ser decorativo, debe cumplir la función de cubrir completamente el cabello.



- un uniforme de color claro (puede ser una chaqueta y pantalón o un mameluco) que utilizado solamente dentro del área de trabajo, protege a los alimentos y superficies de la contaminación.

- un tapaboca, que debidamente usado cubriendo nariz y boca, ayuda a proteger los alimentos de gotitas provenientes de la nariz o la boca, cuando se preparan alimentos para grupos de riesgo como niños, ancianos o enfermos.



- un delantal plástico, para operaciones que requieren de su protección.

- Guantes, para acciones específicas, especialmente en manipulación de productos cocidos listos para el consumo, si ésta no puede hacerse con utensilios.

- calzado exclusivo para el lugar de trabajo, o botas adecuadas si las operaciones las requieren. La indumentaria debe ser de color blanco o en su defecto de color claro para visualizar mejor su estado de limpieza y nunca deberá ser utilizada en áreas diferentes a la de proceso o a la de los vestidores.



- Las joyas albergan infinidad de microorganismos que se alimentan de nuestro sudor y suciedad que no percibimos a simple vista, estas contaminan los alimentos que estemos manipulado, afectando la naturalidad de los mismos y poniendo en riesgo a quienes los consuman, la calidad de nuestros productos no debe verse afectada por una inadecuada manipulación, porque aunque esta contaminación no sea visible, es percibida por los consumidores al presentar afecciones en su salud.



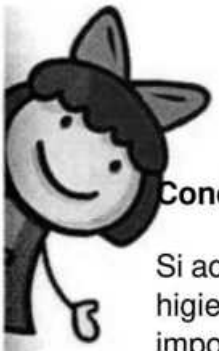
Carrera 74 i N. 62 03 Sur / Bogotá

TEL 7899464

CEL 3108195745

fundacostillolucos@yahoo.com

Powered by CamScanner



**Condiciones del personal que manipula alimentos:**

Si aceptamos que la causa principal de la contaminación de alimentos es la falta de higiene en la manipulación, las personas encargadas de esta labor, juegan un papel importante con sus actitudes para corregir ésta situación. Es más, su actitud responsable al manipular alimentos, es definitiva para evitar enfermedades y por tanto para la salud de nuestra comunidad.



Esto hace que el manipulador, practique reglas básicas que tienen que ver con su estado de salud, su higiene personal, su vestimenta y sus hábitos durante la manipulación de los alimentos. La correcta presentación y los hábitos higiénicos además de ayudar a prevenir las enfermedades, dan una sensación de seguridad al consumidor y en el caso de negocios de comida, significan un atractivo para el cliente.

**Estado de salud:** Si se está enfermo de las vías respiratorias, del estómago o si se tienen heridas en las manos o infecciones en la piel lo más recomendado es evitar en ese tiempo la manipulación de alimentos, por la alta probabilidad de contaminarlos con gérmenes. En ese caso, conviene que la persona desempeñe otra actividad diferente a la elaboración, donde no entre en contacto directo con los alimentos.

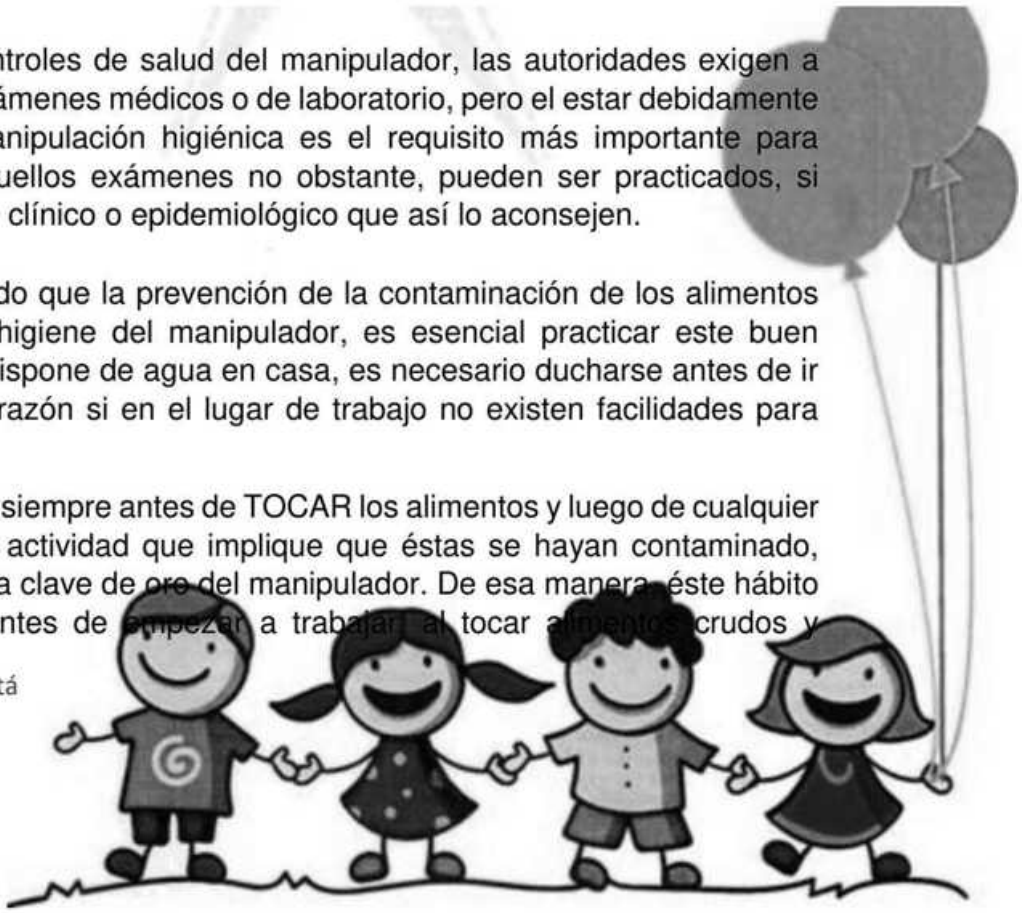


Como parte de los controles de salud del manipulador, las autoridades exigen a veces la práctica de exámenes médicos o de laboratorio, pero el estar debidamente capacitado para la manipulación higiénica es el requisito más importante para ejercer este oficio. Aquellos exámenes no obstante, pueden ser practicados, si existen razones de tipo clínico o epidemiológico que así lo aconsejen.



**Higiene personal:** Dado que la prevención de la contaminación de los alimentos se fundamenta en la higiene del manipulador, es esencial practicar este buen hábito. Por eso, si se dispone de agua en casa, es necesario ducharse antes de ir a trabajar, con mayor razón si en el lugar de trabajo no existen facilidades para hacerlo.

El lavado de las manos siempre antes de TOCAR los alimentos y luego de cualquier situación o cambio de actividad que implique que éstas se hayan contaminado, debe ser considerado la clave de oro del manipulador. De esa manera, éste hábito debe ser practicado antes de empezar a trabajar, al tocar alimentos crudos y



Carrera 74 i N. 62 03 Sur / Bogotá

TEL 7899464

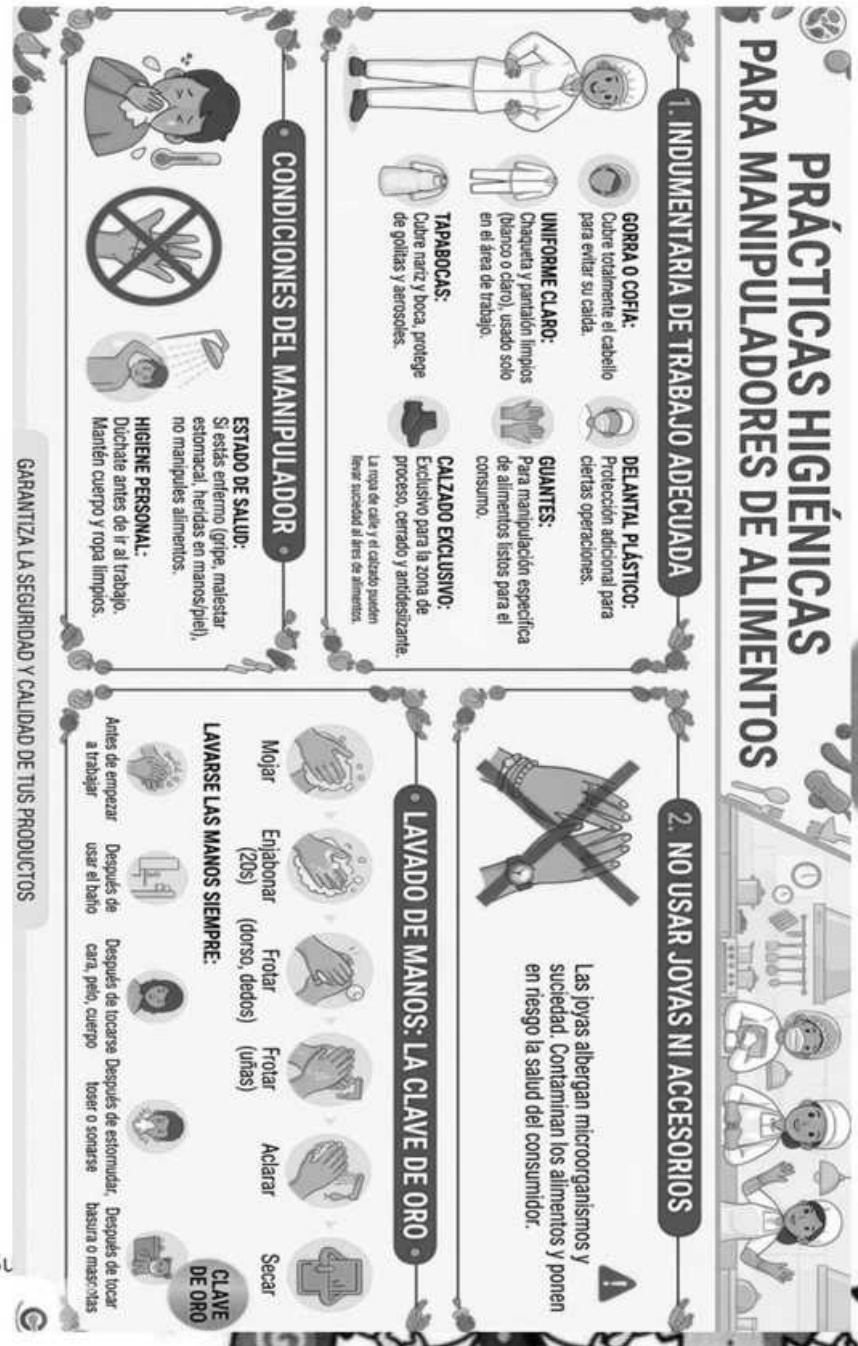
CEL 3108195745

fundacostillolucos@yahoo.com

Powered by CamScanner

después tener que tocar otros alimentos o superficies, luego de utilizar el baño, luego de rascarse la cabeza, tocarse el pelo, la cara, la nariz u otras partes del cuerpo, de estornudar o toser aún con la protección de un pañuelo o luego de tocar basura o mascotas.

**INFOGRAFIA:**




Carrera 74 i N. 62 03 Su
TEL 7899464
CEL 3108195745
fundacostillolucos@yahoo.com

Powered by CamScanner

castillo san lucas
maría cano
NIT 900.119.083-9

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS:






Carrera 74 i N. 62 03 Sur / Bogotá

TEL 7899464

CEL 3108195745

fundacostillolucos@yahoo.com

Powered by CamScanner









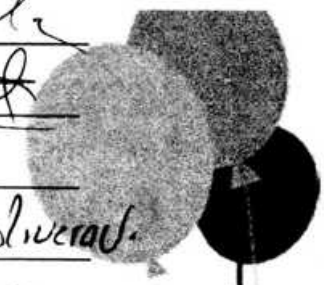
costillo san lucas
maría cano
NIT 900.119.083-9

**CASTILLO SAN LUCAS MARIA CANO**

Tema: Higiene Personal del manipulador en el momento de brindar los alimentos. Responsable: Paola Salamanca

Fecha: 23/07/2026 Talento humano: T. H

| Nombres y Apellidos | Cargo o Tipo de Vinculación | Dependencia | Firma |
|---|---|---|---|
| ría Eugenia Pórtela | Profesional responsable Del servicio | Castillo San Lucas María Cano | |
| ohanna Naranjo | profesional en atención a la primera infancia | Castillo San Lucas María Cano | |
| Leidy Ramos | profesional en atención a la primera infancia | Castillo San Lucas María Cano | |
| Lorena Larrotta | profesional en atención a la primera infancia | Castillo San Lucas María Cano | |
| Maritza Martínez | profesional en atención a la primera infancia | Castillo San Lucas María Cano | |
| Jenny Paola Salamanca | profesional en atención a la primera infancia | Castillo San Lucas María Cano | |
| a Esmeralda Pórtela | profesional en atención a la primera infancia | Castillo San Lucas María Cano | |
| Valentina Laverde | Auxiliar en atención a la primera infancia | Castillo San Lucas María Cano | |
| Eva Ayala Tarazona | Auxiliar en atención a la primera infancia | Castillo San Lucas María Cano | |
| Lorena Olivera Vizcaya | personal servicio de Alimentos | castillo San Lucas María cano | |
| Fanny Osma | personal servicio de Alimentos | castillo San Lucas María cano | |
| a Herreño | personal de aseo E higiene | castillo San Lucas María cano | |
| María Alfonso | Personal de aseo E higiene | castillo San Lucas María cano | |





Carrera 74 i N. 62 03 Sur / Bogotá

TEL 7899464

CEL 3108195745

fundacostillolucos@yahoo.com

Powered by CamScanner