Lugar	**Comunidad De Cuidado La Fortuna**
Fecha	**15/07/2026 Hora: 02:30 p.m – 3:00 p.m**
Tema	**Prácticas higiénicas y medidas de protección alimentaria**
Desarrollo	**OBJETIVO:** Capacitar al personal manipulador de alimentos acerca de las buenas prácticas de manufactura con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de alimentaria en todos los procesos de producción del servicio de alimentos de la comunidad de cuidado la fortuna. **ORDEN DEL DIA:** Se realiza convocatoria del personal manipulador de alimentos y se adecua el espacio para el desarrollo de la capacitación. **INTRODUCCIÓN:** **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** **ESTADO DE SALUD**: •Debe contar con certificación médica en el que conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos •La comunidad de cuidado la fortuna toma las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo a la empresa. **PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN** Todo manipulador de alimentos de la comunidad de cuidado la fortuna debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

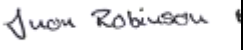
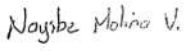
	- Presentarse al lugar de trabajo, afeitado, en buen estado de salud, descansado y con puntualidad. - Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante antes de comenzar su trabajo - La empresa tiene determinado el uniforme para cada cargo, este depende de cada una de las zonas de trabajo. - El uniforme de trabajo debe estar limpio en buen estado y debe ser de acuerdo con el tipo de trabajo que el personal desarrolla. - El calzado de trabajo debe estar limpio en buen estado y debe ser utilizado única y exclusivamente para la actividad a desarrollar. Para los operarios de las áreas de la empresa el uniforme de trabajo es de color claro, característica que facilita a la empresa la verificación de limpieza y pulcritud. - Las confecciones de los uniformes no contemplan bolsillos de la cintura hacia arriba, ni botones con el fin de evitar el riesgo de que estos caigan al alimento. - La cabeza debe estar cubierta por una cofia o malla la cual cubre la totalidad del cabello, si el operario usa el cabello largo este debe estar sujeto bajo el gorro garantizando siempre su total cubrimiento. - Es obligatorio el uso completo y adecuado de la dotación dentro de las instalaciones de la empresa. - Es prohibido salir de las instalaciones a otros lugares usando el uniforme de trabajo. **ELEMENTOS DE PROTECCIÓN** De acuerdo con las actividades que se desarrollan, cada persona usa los elementos de protección personal dispuestos por la empresa para prevenir accidentes de trabajo o que exista el riesgo de contaminación. Es obligatorio el uso de los siguientes elementos de protección personal: - Delantales sintéticos que se puedan ajustar a la cintura, están confeccionados en hule de color claro que garantice la fácil limpieza y su verificación. Estos delantales están ubicados en un lugar limpio y seco que los protegen de riesgos de contaminación. Cuando los operarios hagan su descanso o finalicen su jornada, deben colgar estos elementos en el lugar designado por la empresa, previa limpieza y desinfección. Cuando estos

	elementos presenten deterioro y su estado represente algún riesgo para la inocuidad del producto deben ser descartados y reemplazados por nuevos. - Guantes impermeables de caucho ajustado a la talla del operario, estos deben seguir el mismo protocolo de higiene y desinfección de las manos. - Los guantes deben ser utilizados para las operaciones específicas que se determinaron. Deben ser utilizados en casos especiales en que algún operario presente algún tipo de herida o lesión mínima. - Uso obligatorio de tapabocas que cubra boca y nariz **HÁBITOS DE HIGIENE DEL OPERARIO:** Dentro de los principales hábitos de higiene que el personal debe cumplir, antes durante y después del proceso de transformación de alimentos se encuentran los siguientes: - Lavar las manos, secarlas y desinfectarlas, antes de iniciar el trabajo, después del cambio de actividad, antes y después de ir al baño y en cualquier momento durante la jornada, cuando puedan estar sucias o contaminadas. Los operarios deben lavar sus manos desde el codo hasta la punta de los dedos, con jabón- desinfectante y restregando de acuerdo con el procedimiento operativo establecido. - Mantener las uñas cortas, limpias y libres de esmalte. El administrador con el apoyo del personal de calidad son los responsables de verificar estas condiciones y deben tener los accesorios necesarios para realizar las medidas correctivas. (corta uñas, quita esmalte, algodón, etc.). - El uso del tapabocas debe garantizar que se cubre nariz y boca completamente, se debe usar bien ajustado para evitar el riesgo de caída durante el proceso minimizando riesgos de contaminación debido a fluido corporal oral o nasal. - El operario deberá evitar cualquier contaminación del producto a través de utensilios, equipos, superficies, o ambientes, cosméticos, cabellos, sustancias químicas, medicamentos o cualquier otro agente biológico, físico o químico extraño al proceso. - No se permite el ingreso del personal a las áreas de producción con el porte de anillos, argollas, joyas, aretes, topos, piercing, collares, manillas,

	relojes, broches para el pelo, ni adornos que dificulten los procesos de higiene o que representen riesgos de contaminación física y biológica. - Los operarios que usen gafas permanentes deberán asegurarlas con un mecanismo que minimice la caída a los alimentos, este a su vez debe ser protegido mediante el gorro. - El cabello deberá mantenerse limpio y protegido mediante el uso de gorro, este a su vez deberá cumplir con las especificaciones mínimas establecidas. - No se permite el uso de lociones o perfumes que aromaticen los alimentos o materias primas. - No se permite a los operarios fumar, masticar, comer o beber en las áreas del proceso. Estas acciones (a excepción de fumar) son permitidas en el área establecida para este fin, que es el comedor, lugar en el cual el riesgo de contaminación del producto es mínimo. - Se prohíben chicles, dulces u otros objetos en la boca durante el trabajo, ya que estos pueden caer al alimento en el proceso. - Los operarios que por sus labores dentro de las áreas de producción tengan que usar lápices, lapiceros, termómetros, herramientas, ganchos sujetadores de papel, u otros objetos similares, cuentan con un lugar predeterminado por la empresa para depositar estos elementos, evitando colgarlos a la ropa de trabajo, ya que éstos pueden caer al producto en proceso. - Es prohibido estrictamente escupir, estornudar y/o toser cerca al producto o en el área del proceso. - Los operarios están en la obligación de manifestar dolencias de su salud, para que el servicio médico determine el diagnóstico; si la enfermedad que padece es de carácter infectocontagioso y pueda representar un riesgo de contaminación del producto, la gerencia de talento humano de la compañía documenta el procedimiento de verificación de este evento y las acciones a seguir para cada caso. En este punto se incluyen las lesiones de la piel o las manos, por más pequeñas o leves que sean estas. **METODOLOGÍA:** Se llevó a cabo la capacitación referente al tema y se desarrolló un conversatorio parea verificar el impacto de la actividad desarrollada, evidenciando un impacto positivo. **MATERIALES:** Mesas, sillas talento humano.

REGISTRO FOTOGRÁFICO



	Nota: El registro fotográfico reposará en el drive de la comunidad de cuidado.			
Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia	Firma
	Darlyn Dayan Sánchez Sánchez	Gastrónoma	C. C LA FORTUNA	
	Jhon Robinson Muñoz	Aux. de cocina	C.C LA FORTUNA	
	Liliana Castro	Aux. de cocina	C.C LA FORTUNA	
	Sandra Liliana Vásquez	Aux. de cocina	C.C LA FORTUNA	
	Nayibe Molina	Aux. cocina	C. C LA FORTUNA	

	Suleiny Patricia Cruz	Aux. cocina	C. C LA FORTUNA	Suleiny Cruz
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite	
	Garantizar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en todos los procesos operativos del servicio de alimentos.	Nutricionista, gastrónoma, Auxiliares de cocina del servicio de alimentos	Todos los días	
Próxima reunión	Agosto de 2026.			
Elaboró	Ayda Álvarez Muñoz			