Lugar	Comunidad de cuidado Libertad
Fecha	01/08/2026
Tema	Dotación mínima para el personal manipulador de alimentos y servicios generales.
DESARROLLO	**Objetivo:** Garantizar la entrega oportuna, correcta y estandarizada de la dotación y uniformes al personal, manipulador de alimentos y servicios generales, asegurando el cumplimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo**,** la identificación institucional y los protocolos de inocuidad alimentaria desde el primer día de labores. **Uniforme manipulador de alimentos:** ➢ Uniforme de color claro (excepto escala de grises) que permita visualiza fácilmente su limpieza, con cierres o cremalleras broches sin botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura. ➢ Calzado sin cordones, de material resistente, antideslizante, impermeable y de tacón bajo. No se permitirán zapatos tipo Crocs, ➢ Botas impermeables, antideslizante y de tacón bajo ara las actividades de limpieza ➢ Peto Delantal 100% impermeable, cómodo, liviano, uso Casero e Industrial. ➢ Cofia o gorro para manipulador de alimentos Material: telas o malla.

Registro fotográfico:









Uniforme Servicios Generales:

- Camisa y pantalón Material: Tela, de cualquier color-
- Calzado Sin cordones, de material resistente, antideslizante, impermeable y de tacón bajo. No se permitirán zapatos tipo Crocs,
- Botas impermeables antideslizante y de tacón bajo ara las actividades de limpieza
- Peto Delantal 100% impermeable, cómodo, liviano, uso Casero e Industrial.
- Cofia o gorro para manipulador de alimentos y técnico en gastronomía Material: telas o malla

REGISTRO FOTOGRAFICO:











Asistentes	Nombres	Cargo/Rol	Dependencia	Firma

	Marinela Puentes Bernal	Técnico Operativo	Comunidad Cuidado libertad	
	Claudia Patricia Capacho	Coordinación	Comunidad Cuidado libertad	

	Actividad	Responsable	Fecha límite
Compromisos	**Uso Obligatorio:** Portar la dotación completa y limpia únicamente durante la jornada laboral.	Técnico operativo y Coordinación	12-12-2026
	Higiene Obligatoria: Lavar el uniforme diariamente. Queda prohibido ingresar a la cocina o iniciar labores de limpieza con el uniforme sucio del día anterior.	Técnico operativo y Coordinación	
	Restricciones de Uso: No usar el uniforme fuera del horario o instalaciones de la empresa (salvo trayectos autorizados).	Técnico operativo y coordinación	
	Mantenimiento y Reporte: Cuidar los Elementos de Protección Personal (EPP) y reportar inmediatamente al supervisor cualquier desgaste, ruptura o pérdida para su reposición.	Técnico operativo y coordinación	
Próxima reunión	Cuatro meses		
Elaboró	Marinela Puentes Bernal Técnico Operario CC Libertad		