	ASOCIACIÓN GENERADORA DE BIENESTAR SHOW KIDS NIT: 83012219-6		
SHOW KIDS ASOCIACIÓN GENERADORA DE BIENESTAR SHOW KIDS	DEPARTAMENTO PEDAGÓGICO PRIMERA INFANCIA FORMATO ACTA	CODIGO	P-PI-FT-003
		FECHA	15/11/16
		VERSIÓN	24/12/16
		PÁGINA	Página 1 de 4

FECHA:	02	11	2024
TEMA:	CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		
SUB TEMA:	PLAN DE MANTENIMIENTO Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS E INSTALACIONES Y LA LEY SANITARIA		
LUGAR:	JARDIN MANANTIAL		
SEDE:	JARDIN MANANTIAL		
RESPONSABLES:	EVER MAURICIO SILVA		
POBLACION:	TALENTO HUMANO		
HORA INICIO:	8:00 AM	10: 00 AM	

OBJETIVO

Generar espacios de aprendizaje dentro del jardín infantil con el fin de Proporcionar conocimientos sobre plan de mantenimiento y desinfección de los equipos e instalaciones, fomentando los cumplimientos de las leyes y decretos que este contrae.

METODOLOGIA

Se realiza la capacitación con el ingeniero Ever Mauricio silva y el talento humano, en el cual se da a conocer sobre las normas de la ley sanitaria, plan de mantenimiento desinfección de equipos e instalaciones.

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Siendo las 8:00 am del día de hoy 02 de noviembre del 2024 se inicia con la socialización sobre sobre las normas de la ley sanitaria, plan de mantenimiento desinfección de equipos e instalaciones y leyes y decretos en el cual el ingeniero Ever Mauricio silva, da un saludo emotivo al personal del talento humano, exponiendo y explicando los temas a tratar.

Leyes y decretos

Escaneado con CamScanner

- **decreto 1500 de 2007 resolución 240 y 242**

Por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación,

El Decreto 1500 de 2007 es un reglamento técnico que establece el sistema oficial de inspección, vigilancia y control de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano [1]. Este decreto menciona los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir durante la producción primaria, beneficio, desposte, desprese y comercialización de estos productos.

En relación con este decreto, existen varias resoluciones que proporcionan orientación adicional. Por ejemplo, la Resolución 240 de 2013 establece requisitos específicos para los establecimientos que manipulan y comercializan productos cárnicos [2]. Algunos de estos requisitos incluyen:

Condiciones de higiene y sanidad: Los establecimientos deben cumplir con condiciones de higiene y sanidad para evitar la contaminación de los productos **Manipulación y almacenamiento:** Los productos cárnicos deben ser manipulados y almacenados de manera segura para evitar la deterioración y contaminación [2]. **Inspección y control:** Los establecimientos deben someterse a inspección y control por parte de las autoridades competentes para asegurar el cumplimiento de los requisitos sanitarios y de inocuidad

- **Decreto 5109 de 2005**

El Decreto 5109 de 2005 es un reglamento técnico que establece los requisitos de rotulado o etiquetado para alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano. Fue expedido por el Ministerio de Protección Social y publicado en el Diario Oficial 46150 el 13 de enero de 2006

Este decreto es importante porque regula la información que debe aparecer en las etiquetas de los productos alimenticios, como ingredientes, contenido nutricional, fecha de vencimiento, entre otros. Esto ayuda a proteger la salud pública y a garantizar que los consumidores tengan acceso a información precisa sobre los productos que compran.

Algunos de los requisitos específicos establecidos por el decreto incluyen:

Escaneado con CamScanner

-Información nutricional: Los productos deben llevar una etiqueta con información sobre su contenido nutricional, incluyendo calorías, grasas, carbohidratos, proteínas, entre otros

Ingredientes: Los productos deben listar todos los ingredientes utilizados en su elaboración

Fecha de vencimiento: Los productos deben tener una fecha de vencimiento claramente visible.

Es importante mencionar que este decreto es parte de una serie de regulaciones que buscan proteger la salud pública y garantizar la seguridad alimentaria en Colombia.

- **Decreto 1686 de 2012**

El Decreto 1686 de 2012 es un reglamento técnico que establece los requisitos sanitarios para la fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización, expendio, exportación e importación de bebidas alcohólicas destinadas para consumo humano. En otras palabras, este decreto busca garantizar que las bebidas alcohólicas que se consumen en Colombia cumplan con ciertos estándares de *calidad y seguridad*.

Algunos de los aspectos clave que regula este decreto incluyen:

Requisitos de registro sanitario: Todas las bebidas alcohólicas deben tener un registro sanitario expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

-Condiciones de fabricación y almacenamiento: Los fabricantes y distribuidores de bebidas alcohólicas deben cumplir con condiciones específicas de higiene y seguridad para evitar la contaminación y deterioro de los productos.

-Etiquetado y rotulado: Las bebidas alcohólicas deben tener etiquetas que indiquen su contenido de alcohol, ingredientes y otra información relevante para el consumidor.

Es importante destacar que este decreto ha sido modificado por el Decreto 162 de 2021, que introdujo cambios en los requisitos sanitarios y de registro para las bebidas alcohólicas

Plan de mantenimiento desinfección de equipos e instalaciones

Siempre es de vital importancia minimizar los riesgos de contaminación mediante microorganismos y patógenos para evitar la contaminación de los alimentos, es de fácil aplicación establecer unos protocolos de limpieza y desinfección para mantener en estado óptimo las instalaciones, locales, equipos y útiles que se usan a diario, de esta forma, impedimos la contaminación directa e indirecta de las materias primas, productos semielaborados y los elaborados a lo largo de todo su proceso.

Se debe asegurar que el plan de mantenimiento contenga las siguientes indicaciones.

Escaneado con CamScanner

- establecimiento de un plan de limpieza y desinfección apoyado en: un correcto procedimiento, frecuencia, productos y materiales a utilizar.
- Ratificar la efectividad del plan de limpieza y desinfección, mediante plantillas de fichas visuales de control de la limpieza que estamos realizando y análisis microbiológicos periódicos de superficies y útiles para la desinfección.
- Mantenimiento de las buenas condiciones higiénicas en instalaciones y útiles durante la actividad mediante controles exhaustivos.
- Las medidas dirigidas a la prevención, lucha y erradicación de plagas deberán ser exhaustivas y actuar de forma eficaz, aplicando protocolos.
- Redactar informes dirigidos a las personas responsables del establecimiento para comunicar las deficiencias observadas en la aplicación de los planes de limpieza, desinfección y control de plagas.
- Constatar que el material y productos de limpieza, desinfección y control de plagas son almacenados en armarios o locales específicos para ello, y que su uso no comporta ningún riesgo de contaminación química para los alimentos.
- Comprobando que la vajilla y los contenedores de transporte se almacenen en armarios cerrados o locales específicos para evitar su posterior re contaminación y, en su caso, que vuelvan a limpiarse y desinfectarse antes de su utilización.
- Asegurarse de que la limpieza de equipos y útiles se realiza en una zona o local específicos, alejados del lugar en el que se manipulan alimentos. En caso de que esto no sea posible, controlar que las operaciones de limpieza y desinfección se realicen en momentos distintos a la manipulación de alimentos para evitar su contaminación.
- Durante el cocinado debemos asegurarnos de que no aumenta la temperatura ni la humedad en las zonas de manipulación de alimentos por condensación de vapores producidos por la limpieza de locales y/o utensilios.
- Cotejar que no se permite la entrada de animales domésticos en las instalaciones de almacenamiento y manipulación de alimentos.

Escaneado con CamScanner

FORMATO DE ASISTENCIA

FECHA DE LA SESIÓN : 02/11/2024 **HORA:** 08:00 AM – 10:00 AM

FECHA DE LA SESIÓN : **HORA:**

SESIÓN	NOMBRE	NO. DE CÉDULA
	Ulcero Augusto Diaz	28366372
	Luz Ayara Murillo	30091172
	Diana andrea Rojas Pérez	1032359268
	Diana Alexandra Oyuela Matiz	1025032657
	Katherine Bautista	1022977271
	MARTHA CECILIA MOLINA	55154478
	María Camila Ramirez	1030623733
	Ana Barbara Diaz	52127354
	Camila González	1000330759.
	Yuly Vanesa Benavides Castillo	1026277467
	Ana Robiano	52243556
	Norma Constanza Rubio	53177913
	Rinaldo Fermaver	4828524
	Patricia Gonzalez Montero	1024507845
	Sandra V. Molina H	55167682
	Brayid Castro Barreto	1030554869
	Miryam Irene Moya Valderrama	52187634

FIRMA DEL INGENIERO:

EL PRESENTE PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA SE DESARROLLA EN CUMPLIMIENTO DE: LEY 9 DE 1979, RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, DECRETO 1500 DE 2007 CARNES, LEY 1335 DE 2009 , RESOLUCIONES 453, 734 Y 748 DE 2020, LAS RESOLUCIONES 240, 242 DE 2013, LA RESOLUCIÓN 1686 DEL 2012 LICORES Y LA 256 DE EXPEDICIÓN 31/10/2014 SECRETARIA DE SALUD DE BOGOTÁ Y DEPARTAMENTAL

Escaneado con CamScanner