# PROGRAMA DE CAPACITACION CONTINUADA

**LUGAR DE INTERVENCIÓN**: Fundación Social Castillo San Lucas
**JARDIN**: AVESOL
**FECHA**: **16/01/2025**

## 1. OBJETIVOS

Implementar los programas de manejo higiénico de alimentos en el establecimiento de acuerdo con la resolución 2674 de 2013 para la manipulación de alimentos a traves capacitación continuada.

## 2. TEMÁTICA

- Características de los alimentos
- La salud y el manipulador
- Características higiénicas y sanitarias del establecimientos de alimentos

## 3. DESARROLLO

Siendo las 4:00 pm se da inicio a la capacitación sobre la importancia de la implementación del plan de saneamiento. El presente plan de capacitación está dirigido el talento humano del Jardín avesol, con este se pretende inculcar en los trabajadores la responsabilidad de un buen manejo higiénico de alimentos buscando la inocuidad de los mismos. Así mismo, a través de la capacitación continuada se espera mejorar y fortalecer en cuanto a los aspectos higiénico-sanitarios en las instalaciones y personal del lugar y prepararlos adecuadamente para recibir las visitas de las autoridades sanitarias.

Por otro lado se espera fortalecer la educación sanitaria en el talento humano del Jardín avesol buscando que utilicen todos los elementos de protección personal necesarios y mantengan excelentes hábitos de higiene, con el objetivo de proteger tanto su salud como la inocuidad de los productos elaborados.

- Finalmente, la implementación del plan de capacitación busca que el talento humano del Jardín avesol busque la mejora continua en las condiciones de las instalaciones y el mantenimiento de las medidas

de mejoramiento, para ello se programarán visitas permanentes por parte de un auditor de la Corporación CIMA. Mediante el manejo de la capacitación se dará a conocer al propietario y a los trabajadores en rasgos generales los programas de manejo higiénico de alimentos, salud y manipulador de alimentos, características higiénicas sanitarias del preparador de alimentos, características físicas de los establecimientos, elementos de protección personal.

- Se desarrollará una capacitación teórico-práctica durante cada una de las visitas, en la cual se realizará una revisión general de las condiciones físicas y sanitarias del establecimiento así como de sus trabajadores con el fin de fortalecer las falencias encontradas.



**PROPÓSITO**
Garantizar las actividades y cumplimiento de los principios y consignas en saneamiento ambiental, aprovechamiento y conservación del recurso agua, prevención de la contaminación del aire y suelo, la integridad de funcionarios, contratistas, visitantes, participantes y demás actores del presente Plan de Saneamiento, en el manejo seguro de los residuos peligrosos y no peligrosos, la seguridad en el almacenamiento y disposición final de los residuos generados por los procesos propios de la unidad Operativa. Adicionalmente se tendrán en cuenta las normas de buenas prácticas de manufactura que son exigibles en los diferentes procesos que son llevados a cabo en y durante el apoyo alimentario.

3. Alcance Este Plan establece en los cuatro programas, las normas y disposiciones técnicas y ambientales, las cuales tienen como finalidad mantener las diferentes áreas del Jardín Infantil Castillo San Lucas AVESOL, libres de posibles focos de contaminación e infestación y proporcionar un área de trabajo limpia y segura; su implementación permite establecer frecuencias en los procesos de aplicación del plan de saneamiento y control para cada una de las

actividades, definiendo a los responsables de cada proceso.

4. Implementación El Jardín Infantil Castillo San Lucas AVESOL implementa este PLAN DE SANEAMIENTO y diligencia los debidos formatos, el cual estará al alcance de todo aquel que lo requiera en medio magnético, articulando sus guías y actividades de acuerdo con las necesidades de la unidad operativa; así como la adopción de elementos de gestión de cada uno de los cuatro programas específicos, de tal forma que se cumpla con la normatividad sanitaria vigente en los servicios sociales que se prestan a la comunidad.

**CARACTERISTICAS DE LOS ALIMENTOS:**

Los alimentos deben ser seguros para el consumo y no estar contaminados, putrefactos, deteriorados o descompuestos. Para lograr esto, se deben seguir las Buenas Prácticas de Higiene (BPH), que son un conjunto de principios y procedimientos que garantizan la manipulación segura de los alimentos.

Una intoxicación alimentaria se produce en la mayoría de los casos, por descuidar el procedimiento adecuado de las normas de higiene alimentaria que intervienen en el proceso. Es fundamental que un manipulador de alimentos cumpla una serie de buenas prácticas de higiene alimentaria, asegurando una correcta seguridad alimentaria en los consumidores.

¿Qué es la higiene alimentaria?
La higiene alimentaria trata de asegurar que los alimentos mantengan todas sus cualidades, como sabor, textura, aroma, etc. y su inocuidad alimentaria. Es de vital importancia para quienes manipulan alimentos, que estos sean seguros para la salud a través de la correcta higiene alimentaria.
Como sabemos, las bacterias ser reproducen especialmente cuando las condiciones en la higiene alimentaria no son las adecuadas, produciendo intoxicaciones alimentarias, como fiebres, vómitos, diarreas y llegando incluso a causar la muerte en casos más graves. Es fundamental, que un manipulador de alimentos, aparte de tener una buena higiene personal, debe cumplir estrictamente con las normas de higiene alimentaria para evitar por completo un foco de intoxicación.

Buenas prácticas para la manipulación de alimentos
Para mantener una correcta higiene alimentaria, un manipulador de alimentos debe cumplir las siguientes prácticas de higiene:
Limpieza y lavado de manos:

EMPRESARIAL

- Lavarse manos, antebrazos y uñas, antes y después de empezar la jornada laboral.
- Enjabonarse bien y enjuagarse con agua limpia hasta el codo.
- Cepillado de uñas y manos.
- Secarse secador de aire caliente o papel de un solo uso.
- Al cambiar de tarea o después de un descanso.
- Después de manipular alimentos crudos.
- Después de realizar limpiezas en superficies o utensilios.
- Después de ir al servicio.
- Después de estornudar, toser o sonarse la nariz.
- Es muy importante cubrir cualquier herida en la mano.

Higiene de pelo:

- Lavado de cabeza de manera regular.
- Utilización de gorros y cubrecabezas.
- Uso de mascarillas para cubrir la barba.
- No peinarse mientras se lleve puesta la ropa de trabajo.

Higiene de boca y nariz:

- Evitar toser o estornudar en dirección a los productos manipulados.
- 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.

Ropa laboral y efectos personales:

- La ropa laboral debe ser ligera, amplia y lavable y deberá guardarse limpia y totalmente separada de la ropa de calle.
- El calzado debe ser el adecuado, antideslizante y también debe separarse de la ropa de calle.
- 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.

Otras medidas:

- Descongelar los alimentos siempre en nevera o microondas.
- Nunca volver a congelar.
- No recalentar los alimentos más de una vez ni conservarlos.
- No usar los mismos utensilios para alimentos crudos y cocinados.
- Desinfectar con lejía de uso alimentario verduras, hortalizas y frutas.
- Correcta presentación de los alimentos que estén expuestos a posibles contaminaciones.
- No utilizar utensilios sucios.
- No recoger del suelo utensilios o instrumentos sin lavarse las manos a continuación para continuar con la manipulación de alimentos.

- No usar madera como material de trabajo.
- No usar ningún material que no sea exclusivo para las actividades del establecimiento.
- No cubrir el suelo con cartones o serrín.
- No preparar alimentos con demasiada antelación a su consumo.
- Cocinar suficientemente los alimentos.
- Si el manipulador está enfermo no debe manipular alimentos.

Como puedes comprobar, son muchos los elementos a tener en cuenta a la hora de manipular alimentos y no realizar una correcta higiene alimentaria puede traer consecuencias perjudiciales para el consumidor. En CSA llevamos más de 22 años ofreciendo un servicio de calidad en materia de seguridad alimentaria

Se consigna la firma del capacitador

**ALONSO GUTIÉRREZ SOLANO**
**INGENIERO AMBIENTAL**

Carrera 26 B # 42 - 37 Sur, Teléfono 7581644 - 3108777689 - 3173315971

*e-mail: grupoempresarialcima@gmail.com*

CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE

CÓDIGO: CIMA-EVA-ALCA-1

NOTA: 50

EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

**NOMBRE:** Sara Melo, Erika, Nubia
**IDENTIFICACIÓN:** _____

1. Cuales son las temperaturas son las correctas en refrigeración y Congelación?

a) 0°C a 4°C y -0°C a -10°C
b. -0°C a 4°C y -0°C a -18°C
c. 0°C a 4°C y desde -18°C hacia abajo ✓
d. Todas las anteriores

2. El concepto CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS se refiere a

a. Características de un alimento con las cuales se le asigna determinado nombre
b) Características de un alimento que se perciben a través de los órganos de los sentidos ✓
c. Características de un alimento que lo catalogan como alimento o no alimenticio
d. Ninguna de las anteriores

3. ¿Cuál de estas siguientes reglas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo, y no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el piso, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse
b. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente con gorro malla, cofia u otro medio efectivo
c. Será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula alimentos
d) Todas las anteriores

4. La garantía de que los alimentos no causen daño al consumidor cuando se preparen y consuman se denomina: Inocuidad alimentario

5. Según la Resolución 2674 de 2013 El Plan de EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN continuada se debe dar en _30_ horas anuales

6. Que variables se deben tener en cuenta para la rotación de los productos?

a) Fecha de vencimiento, características organolépticas y perdida de vacio.
b. Fecha de vencimiento, nombre del producto.
c. Fecha de ingreso, ingredientes.
d. Todas las anteriores. ✓

7. ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA es aquel que pone en mayor riesgo la salud del consumidor
a. Falso
b) Verdadero

8. Los establecimientos DEBEN tener avisos que indiquen al personal manipulador la necesidad del lavado de manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores diarias
a. Falso
b) Verdadero

9. Las superficies de los equipos y utensilios que estén en contacto directo con los alimentos DEBEN ser porosas, absorbentes, con grietas o espacios donde puedan acumularse partículas de alimentos
a) Falso
b. Verdadero ✓

10. Un establecimiento DESE estar ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de roedores u otros que puedan contaminar el alimento
a. Falso
b) Verdadero

Carrera 26 B # 12 – 37 sur Teléfono 7581641 – 3107770820- 3173315971
E-mail: grupoempresarialcima@gmail.com

CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE

CÓDIGO: CIMA-EVA-ALCA-1

Nota: 5C

EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

**NOMBRE:** Sonia Diana
**IDENTIFICACIÓN:** _____

1. **Cuales son las temperaturas son las correctas para Refrigeración y Congelación?**

(a) 0°C a 4°C y -0°C a -18°C
b. -0°C a 4°C y -0°C a 18°C
c. 0°C a 4°C y desde -18°C hacia abajo
d. Todas las anteriores

2. El concepto CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS se refiere a

a. Caracteristicas de un alimento por las cuales se le asigna determinado nombre
(b) Caracteristicas de un alimento que se perciben a traves de los organos de los sentidos
c. Caracteristicas de un alimento que lo catalogan como climaterico o no climaterico
d. Ninguna de las anteriores

3. **¿Cuál de las siguientes reglas debe cumplir un manipulador de alimentos?**

a. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo, y no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse
b. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo
c. Sera obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento
(d) Todas las anteriores

4. La garantia de que los alimentos no causen daño al consumidor cuando se preparen y consuman se denomina inocuidad alimentaria

5. Segun la Resolución 2674 de 2013 El Plan de EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN continuada de debe ser de 20 horas anuales

6. Que condiciones se deben tener en cuenta para la rotación de los productos?

(a) Fecha de vencimiento, caracteristicas organolepticas y perdida de vacio
b. Fecha de vencimiento, nombre del producto
c. Fecha de ingreso, ingredientes
d. Todas las anteriores

7. ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PUBLICA es aquel que pone en mayor riesgo la salud del consumidor
a. Falso
(b) Verdadero

8. Los establecimientos DEBEN tener avisos que indiquen al personal manipulador la necesidad del lavado de manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores diarias
a. Falso
(b) Verdadero

9. Las superficies de los equipos y utensilios que entran en contacto directo con los alimentos DEBEN ser porosas, absorbentes, con grietas o espacios donde puedan acumularse particulas de alimentos
(a) Falso
b. Verdadero

10. Un establecimiento DEBE estar ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento
a. Falso
(b) Verdadero

CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE

EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

CÓDIGO CIMA-EVA-ALCA-1

Nota: 5.0

NOMBRE: Elena, Milena, Laura
IDENTIFICACIÓN: _____

1. Cuales son las temperaturas son las correctas para Refrigeración y Congelación?

(a) 0°C a 4°C y -0°C a -18°C
b. -0°C a 4°C y -0°C a 18°C
c. 0°C a 4°C y desde -18°C hacia abajo
d. Todas las anteriores

2. El concepto CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS se refiere a

a. Características de un alimento por las cuales se le asigna determinado nombre
(b) Características de un alimento que se perciben a través de los organos de los sentidos
c. Características de un alimento que lo catalogan como climatérico o no climatérico
d. Ninguna de las anteriores

3. ¿Cuál de las siguientes reglas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo, y no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse
b. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo
c. Será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento
(d) Todas las anteriores

4. La garantía de que los alimentos no causen daño al consumidor cuando se preparen y consuman se denomina inocuidad alimentaria

5. Según la Resolución 2674 de 2013 El Plan de EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN continuada de debe ser de 10 horas anuales

6. Que condiciones se deben tener en cuenta para la rotación de los productos?

(a) Fecha de vencimiento características organolépticas y perdida de vacio.
b. Fecha de vencimiento, nombre del producto.
c. Fecha de ingreso, ingredientes
d. Todas las anteriores

7. ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PUBLICA es aquel que pone en mayor riesgo la salud del consumidor
a. Falso
(b) Verdadero

8. Los establecimientos DEBEN tener avisos que indiquen al personal manipulador la necesidad del lavado de manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores diarias
a. Falso
(b) Verdadero

9. Las superficies de los equipos y utensilios que entran en contacto directo con los alimentos DEBEN ser porosas, absorbentes, con grietas o espacios donde puedan acumularse particulas de alimentos
(a) Falso
b. Verdadero

10. Un establecimiento DEBE estar ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento
a. Falso
(b) Verdadero

CORPORACIÓN **INVESTIGATIVA** DEL **MEDIO AMBIENTE**

CÓDIGO: CIMA-EVA-ALCA-1

Nota: 5.0

EVALUACIÓN CURSO **DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.**

**NOMBRE:** Alejandra - Jhonatan - Guillermo
**IDENTIFICACIÓN**

1. Cuales son las temperaturas son las correctas de refrigeración y congelación?

(a) 0°C a 4°C y -0°C a -18°C
b. -0°C a 4°C y -0°C a 18°C
c. 0°C a 4°C y -0°C bajo cero
d. Todas las anteriores

2. El concepto CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS se refiere a

a. Características de los alimentos por las cuales se le asigna un valor nutricional
(b) Características de un alimento que se perciben a través de los sentidos
c. Características de un alimento que lo catalogan como dañino o no dañino
d. Ninguna de las anteriores

3. ¿Cuál de las siguientes reglas debe cumplir un manipulador de alimentos?

a. El manipulador de alimentos no podrá salir o ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo, y no deben sentarse, acostarse, indisponerse en andenes en el piso, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse
b. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo
c. Será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento
(d) Todas las anteriores

4. La garantía de que los alimentos no causen daño al consumidor cuando se preparen y consuman se denomina Inocuidad alimentario

5. Según la Resolución 2674 de 2013 El Plan de EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN continuada de dirigirse a 30 horas anuales

6. Que aspectos se deben tener en cuenta para la recepción de los productos?

(a) Fecha de vencimiento, características organolépticas y pérdida de vacío
b. Fecha de vencimiento, nombre del productor, características organolépticas
c. Fecha de vencimiento, ingredientes
d. Todas las anteriores

7. Actividad DE ALTO RIESGO EN SALUD Actividad en salud que pone en mayor riesgo la salud del consumidor
a. Falso
(b) Verdadero

8. Los manipuladores DEBEN tener avisos que indiquen el personal manipulador la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores diarias
a. Falso
(b) Verdadero

9. Los equipos y utensilios que entran en contacto directo con los alimentos DEBEN ser lavados, desinfectados con jabones o agua caliente para evitar que queden acumularse partículas contaminantes
(a) Falso
b. Verdadero

10. Una manipuladora DEBE estar ubicada en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basura, agua estancada, sitios de almacenamiento de sustancias que puedan contaminar el alimento
a. Falso
(b) Verdadero

Carrera 26B # 12 – 37 sur Teléfono 758164 – 3173315971
E-mail: grupoempresarialcima@gmail.com

## LISTADO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN CONTINÚA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

| NOMBRE | IDENTIFICACIÓN | FECHA 1º 16/01/2025 | FECHA 2º 14/03/2025 | FECHA 3º 14/05/2025 | FECHA 4º 14/07/2025 | FECHA 5º 14/09/2025 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Laura Vanessa Zaluaga Torres | 1000983978 | | | | | |
| Diana Milena Barrera Veloza | 1016027372 | | | | | |
| Diana Carolina Diaz Barbosa | 1023891608 | | | | | |
| Elena Cáceres Perez | 24037974 | | | | | |
| Sonia Stefania Perez montañez | 1023926454 | | | | | |
| erica yamira Holguin Granados | 1031421990 | | | | | |
| Sara [illegible] | 52064721 | | | | | |
| Jhonatan Javier Lara Ruiz | 1012447755 | | | | | |
| Guillermo Diaz Mozo | 2265203 | | | | | |
| Alejandra Rubio | 52 277 343 | | | | | |

MYRIAM YOLANDA LOPEZ
Ingeniera De alimentos
Corporación cima