ASESORIA INTEGRAL
OLGA LUCIA AGUIRRE
NIT: 52103484-3

# PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINÚA (BPM)

## ACTA N°

FECHA: Bogotá, 07 febrero de 2025

HORA: 04:30 p.m. – 05:30 p.m.

INTESIDAD HORARIA: 1 hora

MODALIDAD: Virtual

TEMA: Protocolo de limpieza y desinfección

ASISTENTES: Talento humano Jardín Infantil Cofinanciado Mamá Canguro

ORDEN DEL DÍA:

- Introducción al tema
- Desarrollo del tema
- Conclusión

DESARROLLO:

1. Introducción:

La ingeniera de alimentos Olga Lucia Aguirre da una breve introducción al tema, antes de dar inicio con los conceptos; seguido de esto, se realiza una ronda de preguntas al talento humano, con el fin de evaluar sus conocimientos previos, y a partir de allí identificar falencias y fortalezas en la aplicación de la norma 2674 de 2013 en el desarrollo de las labores. Con estas preguntas busca hacer el aprendizaje un poco más personalizado, para que se interiorice el conocimiento lo suficiente y ponerlo en práctica de la forma adecuada.

2. Desarrollo del tema:

- Manejo de sustancias químicas
- Dosificación de sustancias químicas y uso
- Disposición de Residuos

**Manejo de sustancias químicas:** A nivel internacional ha venido cobrando importancia la adopción de medidas de reducción de los riesgos asociados al uso de las sustancias químicas, para prevenir o reducir los efectos adversos de estas en la salud de la población en general, con énfasis en los niños, las mujeres embarazadas y otros grupos vulnerables.



CamScanner

Powered by CamScanner

Es importante el conocimiento e información sobre aquellas sustancias con características peligrosas, en la creación de capacidades para evaluar el riesgo, el manejo y uso de dichas sustancias y en la evaluación de los impactos para la salud y para ambiente, entre los principales aspectos. En este espacio, se recuerdan las cantidades que se deben usar en un espacio como el jardín, las medidas adecuadas para su uso, además de como manipularlas sin causar daños en ninguna de las personas cercanas.

**Dosificación de sustancias químicas y su uso:** Los sistemas de dosificación de productos químicos son aquellos que nos permiten obtener la medida exacta de compuestos químicos. Por lo tanto, necesitamos un diseño ideado a propósito de las necesidades detectadas. Si no se hace este uso y dosificación adecuadas, los más probables es que la desinfección de las áreas y alimentos no sea la adecuada y se cause un pico de contaminación. Por lo que se resalta la importancia de capacitar no solo al personal nuevo, sino también al antiguo, pues no está demás acercarse nuevamente a estos conocimientos.

**Disposición de Residuos:** (Resolución 2184 de 2019 código de colores) la cual empezará a regir en el 2021, el código de colores blanco, negro y verde para la separación de residuos en la fuente, de la siguiente manera: Color blanco: Para depositar los residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, papel y cartón.

Artículo 4°. Adóptese en el territorio nacional, el código de colores para la separación de residuos sólidos en la fuente, así:

a) Color verde para depositar residuos orgánicos aprovechables.

b) Color blanco para depositar los residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, multicapa, papel y cartón.

c) Color negro para depositar los residuos no aprovechables.

3. Conclusión:

Se cierra la capacitación haciendo una ronda de preguntas, aclarando dudas, pero, además indagando sobre los conocimientos adquiridos por el personal, para asegurarse de que las explicaciones fueron claras y precisas; certificando de esta manera que se implementaran de la forma adecuada en el jardín.

| Compromisos | Responsables | Fecha de Ejecución |
|---|---|---|
| Aplicar buenas prácticas de manufactura al interior de cada unidad operativa. | Talento humano | 2025 |



Powered by CamScanner

**ASESORIA INTEGRAL**
**OLGA LUCIA AGUIRRE**
**NIT: 52103484-3**

| Nombre y Apellido | Cargo | Firma |
|---|---|---|
| [illegible] | Responsable servicio | |
| Viviana Barrero | Profesional AIPI | |
| Ana Rocio Clavijo | Profesional AIPI | |
| Yenny Alarcón Barón | Auxiliar Administrativo | |
| Maria Yesenia Joya | Profesional AIPI | |
| Mary Gloria García | Profesional AIPI | |
| Diana Muñoz | Profesional AIPI | |
| Yolimar Méndez | Profesional AIPI | |
| Jessica Tatiana Pava | Profesional AIPI | |
| Yamil [illegible] | Auxiliar AIPI | |
| Deicy Juliana [illegible] | Auxiliar AIPI | |
| Ximena Muñoz | Servicios Generales | |
| Yolanda Galindo Pava | Profesional AIPI | |
| Martha [illegible] | Man. alimento | |
| Yoleidys Guillen P | Man. alimentos | |
| Mario Moya | man. alimentos | |
| Yenny Adriana Hernandez | A.S. Generales | |
| Jenny Gaitan | A.S generales | |



CamScanner
Powered by CamScanner