FECHA:	15	03	2025
TEMA:	CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		
SUB TEMA:	• PROTOCOLO DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE TODAS LAS ÁREAS • MANEJO DE AGUAS RESIDUALES • MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS • INOCUIDAD DE ALIMENTOS, CONTROL SANITARIO ESTUDIO DE PUNTOS CRÍTICOS HACCP		
LUGAR:	JARDIN CARACOLI		
SEDE:	JARDIN CARACOLI		
RESPONSABLES:	INGENIERO EVER MAURICIO SILVA HERRERA		
POBLACION:	TALENTO HUMANO		
HORA INICIO:	8:00 AM	10: 00 AM	

OBJETIVO

Desarrollar en el talento humano actitudes y conocimientos, que contribuyan a disminuir los riesgos de contaminación durante la manipulación de los alimentos, fomentando los cumplimientos de la normativa.

METODOLOGIA

Se realiza una reunión con el ingeniero Ever Mauricio y el talento humano, en el cual se da a conocer sobre: protocolo de lavado y desinfección de todas las áreas, manejo de aguas residuales, manejo de residuos sólidos y líquidos, inocuidad de alimentos, control sanitario estudio de puntos críticos haccp

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Siendo las 8:00 am del día de hoy 15 de marzo 2025 se inicia con la socialización sobre sobre manipulación de alimentos en el cual se tratan los siguientes temas: protocolo de lavado y desinfección de todas las áreas manejo de aguas residuales, manejo de residuos sólidos y líquidos, inocuidad de alimentos, control sanitario estudio de puntos críticos

Powered by CamScanner

haccp, en el cual el ingeniero Ever Mauricio silva, da un saludo emotivo al personal del talento humano, exponiendo y explicando los temas a tratar.

✓ **protocolo de lavado y desinfección de todas las áreas**

Lo primero es diferenciar entre limpieza y desinfección ya que no son lo mismo. Son dos acciones que deben darse conjuntamente, y así obtendremos una correcta higienización en todo lo que rodea al alimento. Limpiar consiste en eliminar todos los residuos visibles que pueden servir de alimento para los microorganismos. Si sólo limpiamos no vamos a eliminar a los microorganismos, que podrían crecer en esas superficies.

De forma general, se trataría de quitar todo lo que podemos ver, mediante agua caliente y detergentes (acordes con la zona que se vaya a limpiar, puesto que cada industria necesita un tipo de limpiador específico). Para ello utilizaremos utensilios que nos ayudarán a quitar esas suciedad (estropajos, cepillos, etc...).

La desinfección debe realizarse después de limpiar, y con ella conseguiremos eliminar o disminuir en gran medida los microorganismos que pueda haber, hasta límites que no tengan riesgo de contaminación para los alimentos.

Para desinfectar utilizaremos productos químicos como lejía, vapor de agua con otros productos... Los pasos que seguiríamos para una buena limpieza y desinfección serían:

- Limpieza de todo lo que vemos (restos de comida, residuos varios...) primero en seco y sino ayudar con agua caliente.
- Aplicación del detergente o producto acorde a industria, frotar hasta retirar todo lo visible.
- Aclarado.
- Aplicación del desinfectante.
- Aclarado (aunque algunos productos deben dejarse hasta la siguiente jornada para que actúen, y después aclarado, antes de empezar a trabajar).
- Secado (con papel desechable).

✓ **manejo de aguas residuales**

El manejo de aguas residuales es un tema muy importante en el curso de manipulación de alimentos ya que se enfoca en la gestión adecuada de las aguas residuales generadas en

Powered by CamScanner

la industria alimentaria, restaurantes hospitales y otros establecimientos que manipulan alimentos

Las aguas residuales se generan a partir de la manipulación de alimentos limpieza de equipos y superficies y otros procesos que involucran agua; estas aguas pueden contener restos de alimentos, grasas, aceites, detergentes y otros contaminantes que pueden afectar la calidad del agua y el medio ambiente por lo cual el manejo adecuado de aguas residuales es crucial para:

- ✓ prevenir la contaminación del agua potable y del medio ambiente
- ✓ reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por el agua
- ✓ proteger la salud pública y el bienestar de la comunidad

Algunas técnicas comunes de manejo de aguas residuales incluyen

- ✓ tratamiento biológico: uso de microorganismos para degradar los contaminantes orgánicos
- ✓ tratamiento químico: uso de productos químicos para eliminar los contaminantes
- ✓ tratamiento físico: uso de procesos físicos, como la sedimentación y la filtración para eliminar los contaminantes
- ✓ reutilización de aguas: reutilización de las aguas tratadas para fines no potables como la limpieza y la irrigación

El objetivo principal del tratamiento consiste en eliminar todos los residuos y contaminantes que pueda haber contraído en etapas anteriores, dentro del proceso de producción, bien sea para lavar los alimentos o los utensilios utilizados durante el procesado.

El agua tratada es apta para la reutilización dentro de los procesos industriales. Gracias a esto, los costes de producción serán menores y eso siempre es un factor a tener muy en cuenta. Dicha agua puede reutilizarse en ganadería, agricultura o jardinería sin ningún problema. También, y siempre si ha sido tratada con los métodos adecuados, se puede usar para el consumo humano.

- ✓ **manejo de residuos sólidos y líquidos**

El manejo de residuos sólidos y líquidos se enfoca en la gestión adecuada de los residuos generados en la industria alimentaria, restaurantes y otros establecimientos.

Los residuos sólidos se generan a partir de la manipulación de alimentos, limpieza de equipos y superficies y otros procesos que involucren materiales solidos estos residuos pueden incluir.

- ✓ *restos de alimentos*

Powered by CamScanner

- ✓ envases y embalajes
- ✓ papel y cartón
- ✓ plásticos y otros materiales

El manejo adecuado de residuos sólidos implica:

- ✓ separación: separar los residuos en categorías específicas, como organismos, papel y cartón, plásticos entre otros.
- ✓ almacenamiento: almacenar residuos en contenedores adecuados y etiquetados
- ✓ recolección: recoger los residuos de manera regular y eficiente
- ✓ disposición final: disponer los residuos de manera segura y ambientalmente responsable

Los residuos líquidos se generan a partir de la manipulación de alimentos limpieza de equipos y superficies y otros procesos que involucran líquidos los pueden incluir

- ✓ aguas residuales
- ✓ grasas y aceites
- ✓ detergentes y productos químicos

El manejo adecuado implica

- ✓ tratamiento: tratar los residuos para eliminar los contaminantes y reducir la carga orgánica
- ✓ almacenamiento: almacenar los residuos líquidos en contenedores adecuados y etiquetados
- ✓ recolección: recoger los residuos líquidos de manera regular y eficiente

- ✓ **Inocuidad de alimentos**

Inocuidad de los alimentos puede definirse como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud.

En los últimos años se ha avanzado en la sensibilización acerca de la importancia de la inocuidad teniendo en cuenta toda la cadena alimentaria, puesto que se considera que algunos problemas pueden tener su origen en la producción primaria, es decir en la finca, y se transfiere a otras fases como el procesamiento, el empaque, el transporte, la comercialización y aún la preparación del producto y su consumo.

Powered by CamScanner

- ✓ **Control sanitario**

A menudo se consideran los alimentos seguros como un hecho. No obstante, las enfermedades transmitidas por los alimentos que abarcan una amplia de enfermedades, constituyen un problema de salud pública en aumento a nivel mundial, en especial entre las personas muy jóvenes o muy mayores. Un número impresionante de personas se enferma como resultado de la ingestión de comestibles contaminados por bacterias, virus o parásitos.

De acuerdo con las competencias establecidas en la Ley 1122 de 2007 (artículo 34, literales b y c) para la IVC de la inocuidad de la cadena alimentaria en el sector salud, el INVIMA realiza acciones de IVC en todos los establecimientos de procesamiento de alimentos, las plantas de beneficio de animales, centros de acopio de leche, plantas de procesamiento de leche, el transporte asociado a estas actividades, y la importación y exportación de alimentos. La vigilancia se concentra en tres ejes fundamentales: i) fábricas de alimentos; ii) Sitios de control de primera barrera y iii) Plantas de beneficio de animales de abasto público

- ✓ **estudio de puntos críticos haccp**

El sistema HACCP se basa en un sistema de ingeniería conocido como Análisis de Fallas, Modos y Efectos, donde en cada etapa del proceso, se observan los errores que pueden ocurrir, sus causas probables y sus efectos, para entonces establecer el mecanismo de control.

El sistema HACCP es una herramienta de gerencia que ofrece un programa efectivo de control de peligros. Es racional, pues se basa en datos registrados relacionados con las causas de ETA y de vigilancia de contaminantes en laboratorios. Es también lógico y abarcativo, ya que considera los ingredientes, el proceso y el uso posterior del producto

El sistema HACCP es compatible con otros sistemas de control de calidad. Esto significa que inocuidad, calidad y productividad pueden abordarse en conjunto, resultando en beneficios para los consumidores, más ganancias para las empresas y mejores relaciones entre todas las partes que participan, en función del objetivo común de garantizar la inocuidad y la calidad de los alimentos. Todo esto se expresa en evidente beneficio para la salud y para la economía de los países

Un punto crítico de control (PCC) es un momento durante un proceso de producción en el que una falla del equipo o un error humano podría causar la contaminación de los alimentos, lo que provocaría enfermedades en los clientes o daños a la empresa misma.

Se finaliza con la socialización siendo las 10:00 am

Powered by CamScanner

INEAS

Ingenieros Especialistas en Seguridad Alimentaria

FORMATO DE ASISTENCIA DEL CURSO 2025

Ingmao8@hotmail.com –miguelsilval1207@gmail.com - juancarlosg6410@gmail.com

FECHA: 15-03-2025

No	NOMBRE	No CEDULA	FIRMA
	Luz Adriana Policio A.	53 741 183	Adriana.
	Diana Isabel Martínez F.	39578306	Diana I. Martinez F
	Veronica Cambaca	1025526107	Veronica Cambaca
	Heidy Lorena Rojas	7023362978	Lorena Rojas
	Marisol Gamboa Moreno	1077648485	Marisol Gamboa
	Ginna Marcela Morantes	1024583737	
	Laura Mayeling Cobrado Pineda	1014.272.891	
	Gilma Yoret Montaño	32351615	Yoret M.
	Maribeth Pombo S	1065589970	Maribeth PS
	Lina Marcela Vargas	1032482311	Lina Vargas
	Diana Marcela Rodriguez	1030641778	Marcela R
	Leidy Vanessa Cuesta	1033805562	Vanessa Cuesta
	Greiss Gonzalez Gonzalez	1069713801	
	Alejandro Granados M	1033685007	
	Jaime Eduardo Rodriguez	1018438407	
	Lorena Vera	1024532695	
	Ingrid Tatiana Rojas R	1013688787	Tatiana R

CAPACITADOR:

EVER MAURICIO SILVA HERRERA

INGENIERO DE ALIMENTOS

CON CAPACITACION MEJORAMOS CALIDAD
EN MANIPULACION DE ALIMENTOS

5 CLAVES

REPUBLICA DE COLOMBIA
COPNIA
Consejo Profesional Nacional de Ingeni

Powered by CamScanner