	ASOCIACIÓN GENERADORA DE BIENESTAR SHOW KIDS NIT: 83012219-6		
ASOCIACION 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:	15	03	2025
TEMA:	CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS		
SUB TEMA:	• MANEJO DE AGUAS RESIDUALES • PROTOCOLO DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE TODAS LAS ÁREAS • INOCUIDAD DE ALIMENTOS, CONTROL SANITARIO ESTUDIO DE PUNTOS CRÍTICOS HACCP • MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS		
LUGAR:	JARDIN INFANTIL MANANTIAL		
SEDE:	JARDIN INFANTIL MANANTIAL		
RESPONSABLES:	INGENIERO EVER MAURICIO SILVA HERRERA		
POBLACION:	TALENTO HUMANO		
HORA INICIO:	8:00 AM	10: 00 AM	

OBJETIVO

Generar espacios de aprendizaje dentro del jardín con el talento humano donde se socialice sobre algunos procesos que se manean dentro del protocolo del curso de manipulación de alimentos dando cumplimiento a la normativa.

METODOLOGIA

Se realiza socialización con el talento humano, sobre:

- manejo de aguas residuales
- protocolo de lavado y desinfección de todas las áreas
- inocuidad de alimentos, control sanitario estudio de puntos críticos haccp
- manejo de residuos sólidos y líquidos

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Siendo las 8:00 am del día de hoy 15 de marzo 2025 se inicia con la socialización en el cual el ingeniero Ever Mauricio silva, da un saludo emotivo al personal del talento humano, exponiendo y explicando los temas a tratar.

- ✓ **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.

- ✓ **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...).

Powered by CamScanner

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).

✓ **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.

✓ **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

Powered by CamScanner

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

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

El manejo adecuado de residuos sólidos implica:

Powered by CamScanner

- ✓ 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

Finalizando la capacitación el ingeniero recomienda que todo el talento humano tenga adecuadas prácticas en cada uno de sus quehaceres.

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
	Saidy Gineth Beltran	1010115164	Saidy Gineth B.
	Hollo Augusto Diaz	2836637	
	Camila Gonzalez Daza	1000330759	Camila G.
	Xiomara Rodriguez 6	1072435120	Xiomara R.
	Ruby Cubillos.	38202865	
	Brigid castro	1030554869	Brigid
	Maira Edilsa Romero	52'829.153	Maira Edilsa R.
	Kimberly Fuenmayor	1082852?1	
	MARTHA Cecilia Molina	55154678	MARTHA Molina
	Diana Rojas	1032359708	Diana Rojas
	Ana Barbara Diaz	52127354	
	Paula Andrea Ramirez Torres	1000577125	Paula Ramirez
	Yeidy Yoana Barbosa carrascal	1091666395	Yeidy Barboza.
	Estefany Blanco Herrera	1101872953	Estefany
	Angie Natalia Gonzalez Beltran	1089769416	
	Vanya Benavides Castillo	1026277467	
	Ana Edilma Rubiano	52243556	

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 Ingeniería

Powered by CamScanner