PROGRAMA DE CAPACITACION CONTINUADA

LUGAR DE INTERVENCIÓN: Fundación Social Castillo San Lucas
JARDIN: AVESOL
FECHA: 14/03/2025

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

- Sistema HACCP
- Revisión de implementos
- Implementación del plan de saneamiento

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.

GRUPO EMPRESARIAL

El **Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control** o también conocido como sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), se aplica como método de inocuidad para identificar y controlar riesgos potenciales en la producción y elaboración de alimentos.

El **sistema HACCP** se basa principalmente en establecer unas medidas de evaluación y de control en cada uno de los procesos de la cadena alimentaria, enfocadas en la prevención y detección de los posibles peligros sanitarios de tipo microbiológico, físico o químico y garantizar la seguridad alimentaria.

La importancia de implantar el sistema HACCP

Como apuntábamos anteriormente, el sistema HACCP es un sistema para **salvaguardar la inocuidad alimentaria**, detectando posibles peligros en los procesos de producción. Su implantación ayuda y permite a las empresas que puedan implantar medidas de control eficaces para evitar riesgos de contaminación alimentaria, determinando los puntos críticos de control (PCC) y estableciendo las acciones correctivas pertinentes ante cualquier situación de peligro.

El sistema HACCP está sujeto a constantes procesos de análisis y verificación. Todo el proceso de ejecución quedará debidamente documentado y actualizado en los correspondientes registros de actuación.

Beneficios de la implantación del HACCP

A parte de optimizar los recursos de una forma más eficaz y garantizar la seguridad alimentaria, implantar el sistema HACCP aporta a nuestra empresa los siguientes beneficios:

- Una mejor higiene en los alimentos ofrece a los consumidores finales una mayor confianza en su decisión de compra.
- Identificación de peligros que pueden ser un riesgo para la salud.
- Más competitividad en el sector alimentario.
- Mejoras e innovación tecnológica en el sector agroalimentario.
- Garantiza que la industria alimentaria cumple con todos los requisitos vigentes.

Desde CSA Seguridad Alimentaria te ayudamos a implantar un sistema totalmente actualizado, **cumpliendo con la normativa vigente en seguridad alimentaria.** Si tu empresa pertenece a la industria alimentaria, solicítanos más información. Estamos a tu disposición para resolver todas tus dudas.

Cuando miramos la etiqueta de un alimento somos incapaces de interpretar qué función tienen realmente los aditivos y conservantes alimentarios y si pueden ser peligrosos para nuestra salud. Por ello, vamos a detallarte todo lo que necesitas saber sobre los conservantes en productos alimenticios.

¿Qué son los conservantes alimenticios?

Los conservantes son unas sustancias químicas que se utilizan para ralentizar el deterioro de un alimento y permitir que se conserve con todas sus propiedades durante mucho más tiempo. Estos conservantes permiten que la industria alimentaria pueda distribuir alimentos al mercado con una mayor seguridad alimentaria ya que, si no existieran los conservantes, el

proceso de distribución se vería gravemente afectado, provocando grandes pérdidas económicas en el sector.

Tipos de conservantes:

Hay dos formas de conservar un alimento, de forma natural o física y de forma química. La conservación de un alimento de forma natural, se refiere a proteger la oxidación del alimento con conservantes naturales como el zumo de limón, el vinagre, fermentación, congelación, salmuera, etc., mientras que los conservantes químicos obstaculizan la proliferación de microorganismos o bacterias que son causantes de muchas intoxicaciones alimentarias peligrosas para nuestra salud.

Los conservantes químicos se dividen en los siguientes grupos:

- **Agentes antimicrobianos:** Benzoatos, sorbatos, propionatos y nitratos
- **Antioxidantes:** Sulfito, Vitamina E (tocoferol), Vitamina C (ácido ascórbico), hidroxianisol butilado y hidroxitolueno mutilado.
- **Agentes quelantes:** Ácido etilendiaminotetraacético disódico, el ácido cítrico y los polifosfatos.

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN) permite la utilización de 27 tipos de aditivos y conservantes autorizados por la Unión Europea, cumpliendo todos los protocolos de calidad y seguridad alimentaria.

Los conservantes más conocidos son los siguientes:

- E-100: devuelven y mantienen el color de los alimentos.
- E-200: evitan la presencia de bacterias y otros gérmenes.
- E-300: son antioxidantes.
- E-400, E-1200 y E-1400: ayudan a retener el agua y sus componentes para hidratar los alimentos.
- E-420, E-900, E-620 y E-635: son edulcorantes artificiales y mantienen el sabor del alimento más tiempo.
- Glutamato monosódico: potencian el sabor de los alimentos
- Aceites vegetales parcialmente hidrogenados: aumentan la saturación de los aceites.

Conservantes que debemos evitar:

El conservante hidroxianisol butilado se utiliza para la conservación de grasas y puede llegar a ser muy perjudicial si su consumo es excesivo. Otros conservantes que pueden ser muy tóxicos para la salud, son los nitratos, utilizados en alimentos cárnicos procesados.

Si tu empresa pertenece a la industria alimentaria y necesitas asesoramiento, no dudes en contactar con nosotros.

IMPLEMENTACION PLAN DE SANEAMIENTO

OBJETIVO GENERAL Desarrollar un programa integral de saneamiento básico para la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria y el mantenimiento de un entorno con las mejores condiciones de higiene basados en el cumplimiento a requisitos exigidos por la normatividad legal vigente. 2. ALCANCE Este plan de saneamiento es aplica a todas las sedes de la Universidad de Ibagué. 3. DEFINICIONES Limpieza: se define como el proceso de separación, por medios mecánicos y/o físicos, de la suciedad depositada en las superficies inertes que constituyen un soporte físico y nutritivo del microorganismo. Saneamiento ambiental: es un conjunto de acciones técnicas y socioeconómicas para el manejo sanitario del agua, excretas, agua residual, residuos sólidos y el comportamiento higiénico que reduce los riesgos para la salud y previene la contaminación. Contaminación: es cualquier alteración física, química o biológica que ocasiona efectos adversos sobre el ambiente y los seres vivos. Contaminación ambiental: es la presencia de sustancias nocivas y molestas en nuestros recursos naturales como el aire, el agua, el suelo, colocados allí por la actividad humana en tal calidad y cantidad que pueden interferir en la salud y el bienestar de las personas. Desinfección: proceso químico que mata o erradica los microorganismos sin discriminación (Tales como agentes patógenos) al igual como las bacterias, virus y protozoos impidiendo el crecimiento de microorganismos patógenos en fase vegetativa que se encuentren en objetos inertes. 4. CONDICIONES GENERALES • El presente plan está disponible en medio escrito y magnético, a disposición de la autoridad sanitaria competente. • El plan de saneamiento básico tiene como base unos programas en los que se incluyen una serie de normas o disposiciones, con el fin de mantener al establecimiento libre de posibles focos de contaminación, prevenir condiciones que pueden ser ofensivas al consumidor y proporcionar un área de trabajo limpia, saludable y segura, su acatamiento asegura una reducción en la contaminación del alimento, una operación más eficiente, mayor calidad e inocuidad, menos accidentes y buenas relaciones del

personal.

5. DESARROLLO Se presenta la descripción secuencial de las actividades en los programas que componen el plan de saneamiento básico; la información referente, permite conocer el funcionamiento interno de la Universidad en lo que respecta a la descripción de las tareas a realizar, la frecuencia, los elementos requeridos y los responsables de su ejecución. El plan de saneamiento básico consta de los siguientes elementos: • Programa de Limpieza y Desinfección • Programa de Control de Plagas. • Programa de Manejo de los desechos sólidos y líquidos y desechos peligrosos. • Programa de Agua Potable. 1. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION INTRODUCCION El proceso de limpieza y desinfección se define como las actividades encaminadas a la reducción metódica de los microorganismos contaminantes y a evitar su proliferación, disminuyendo el riesgo de contaminación que puede ocasionar enfermedades graves en los trabajadores de la Institución. La higienización es la actividad que relaciona la limpieza y desinfección, conduce a la reducción o eliminación de los microorganismos en superficies, equipos. OBJETIVO Brindar a la universidad una guía con orientaciones y herramientas para la elaboración del plan de saneamiento básico, conforme a la normativa, de conocimiento de todo el personal de la Institución y que sea implementado por el personal administrativo y operativo. ALCANCE El programa de limpieza y desinfección se aplica a todas las superficies, ambientes, equipos, personal e insumos que entran en contacto directo con el personal que labora en la Institución. DEFINICIONES Limpieza: es la eliminación de impurezas presentes en las superficies mediante el Lavado y fregado con agua caliente, jabón o detergente adecuado. Tiene como objetivo eliminar los residuos e impurezas, es decir la suciedad visible en el medio ambiente que rodea el proceso en la planta. Enjuague: eliminación de detergentes, agentes químicos y otros productos usados en las operaciones de limpieza, higienización desinfección

por medio de agua potable. Esta eliminación se realiza por operaciones de mezcla y dilución. Detergente: sustancia que facilita la separación de materias extrañas presentes en superficies sólidas, cuando se emplea un disolvente (usualmente agua) en una Operación de lavado, sin causar abrasión o corrosión.

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-ALM-1
		VERSIÓN: 01
	CONOCIMIENTOS PREVIOS	PÁGINA: 1 de 1
	CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	FECHA: 18/10/2024

NOMBRE: Nubia, Jhoreton, Diana
IDENTIFICACION:
FECHA: 14/3/2023

Responder según los conocimientos previos.

1. ¿mencione los tipos de conceptos que expide la secretaria de salud o ente competente al momento de evaluar un estableciente?

- Favorable
- no Favorable
- Favorable con requeri

2 ¿Qué es el sistema HACCP?

- Toma las medidas necesarias de posible riesgo de
- Contaminacion y garantizar la cadena alimentaria
-

3 ¿ Cuales de estos son los beneficios de implementar el sistema de HACCP

A. **Una mejor higiene en los alimentos ofrece a los consumidores finales una mayor confianza en su decisión de compra.**
B. **Identificación de peligros que pueden ser un riesgo para la salud y más competitividad en el sector alimentario.**
C. **Con mejoras e innovación tecnológica en el sector agroalimentario y garantiza que la industria alimentaria cumple con todos los requisitos vigentes.**
D. **Todas las anteriores.**

4 ¿la siguiente definición de como implementar el sistema de HACCP es verdadera o falsa

- Normal si me pueden empachar. Así, como apuntábamos anteriormente, el sistema Eh CP es un sistema para salvaguardar la inocuidad alimentaria, detectando posibles peligros en los procesos de producción. Su implantación ayuda a permitir a las empresas que puedan implantar medidas de control eficaz. Para evitar riesgos de contaminación alimentaria, determinando los puntos críticos de control PC. Y estableciendo las acciones correctivas pertinentes ante cualquier situación de peligro. (V)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE	CÓDIGO CIMA-EVA-ALM-1
		VERSIÓN 01
	CONOCIMIENTOS PREVIOS	PÁGINA 1 de 1
	CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	FECHA 18/10/2024

NOMBRE: Alejandra Rubio, Guillermo Diaz, Sonia Perez
IDENTIFICACION: _____
FECHA: 14-3-2025

Responder según los conocimientos previos.

1. ¿mencione los tipos de conceptos que expide la secretaria de salud o ente competente al momento de evaluar un estableciente?

- Favorable
- no Favorable
- Favorable con requerimiento

2 ¿Qué es el sistema HACCP?

- Estomar las las medidas necesarias de Posible
- riesgo de Contaminación y garantizar la cadena alimentaric
-

3 ¿ Cuales de estos son los beneficios de implementar el sistema de HACCP

A. Una mejor higiene en los alimentos ofrece a los consumidores finales una mayor confianza en su decisión de compra.

B. Identificación de peligros que pueden ser un riesgo para la salud y más competitividad en el sector alimentario.

C. Con mejoras e innovación tecnológica en el sector agroalimentario y garantiza que la industria alimentaria cumple con todos los requisitos vigentes.

X. Todas las anteriores.

4 ¿la siguiente definición de como implementar el sistema de HACCP es verdadera o falsa

- Normal si me pueden empachar. Así, como apuntábamos anteriormente, el sistema Eh CP es un sistema para salvaguardar la inocuidad alimentaria, detectando posibles peligros en los procesos de producción. Su implantación ayuda a permitir a las empresas que puedan implantar medidas de control eficaz. Para evitar riesgos de contaminación alimentaria, determinando los puntos críticos de control PC. Y estableciendo las acciones correctivas pertinentes ante cualquier situación de peligro. (V)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE	CÓDIGO CIMA-EVA-ALM-1
		VERSIÓN 01
	CONOCIMIENTOS PREVIOS	PÁGINA 1 de 1
	CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	FECHA 18/10/2024

NOMBRE: Milena Borray, Laura Zuluaga Elena Cocores
IDENTIFICACION:
FECHA: 14 / 3 / 2025

50

Responder según los conocimientos previos.

1. ¿mencione los tipos de conceptos que expide la secretaria de salud o ente competente al momento de evaluar un estableciente?

- No Favorable
- Favorable con Requerimiento
- Favorable

2 ¿Qué es el sistema HACCP?

- Tomar las medidas necesarias de los riesgos de
- Contaminación y garantizar la cadena alimentario
-

3 ¿ Cuales de estos son los beneficios de implementar el sistema de HACCP

A. **Una mejor higiene en los alimentos ofrece a los consumidores finales una mayor confianza en su decisión de compra.**
B. **Identificación de peligros que pueden ser un riesgo para la salud y más competitividad en el sector alimentario.**
C. **Con mejoras e innovación tecnológica en el sector agroalimentario y garantiza que la industria alimentaria cumple con todos los requisitos vigentes.**
X. **Todas las anteriores.**

4 ¿la siguiente definición de como implementar el sistema de HACCP es verdadera o falsa

- Normal si me pueden empachar. Así, como apuntábamos anteriormente, el sistema Eh CP es un sistema para salvaguardar la inocuidad alimentaria, detectando posibles peligros en los procesos de producción. Su implantación ayuda a permitir a las empresas que puedan implantar medidas de control eficaz. Para evitar riesgos de contaminación alimentaria, determinando los puntos críticos de control PC. Y estableciendo las acciones correctivas pertinentes ante cualquier situación de peligro. (V)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE	CÓDIGO CIMA-EVA-ALM-1
		VERSIÓN 01
	CONOCIMIENTOS PREVIOS	PÁGINA 1 de 1
	CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	FECHA 18/10/2024

NOMBRE: Laura Ximena, Erika, Sara melo
IDENTIFICACION:
FECHA: 14/3/2025

5.0

Responder según los conocimientos previos.

1. ¿mencione los tipos de conceptos que expide la secretaria de salud o ente competente al momento de evaluar un estableciente?

- Favorable
- No Favorable
- Favorable con requerimiento

2 ¿Qué es el sistema HACCP?

- Tomar las medidas necesarias de los posibles riesgos
- de contaminacion y garantizar la cadena alimentario
-

3 ¿ Cuales de estos son los beneficios de implementar el sistema de HACCP

A. Una mejor higiene en los alimentos ofrece a los consumidores finales una mayor confianza en su decisión de compra.

B. Identificación de peligros que pueden ser un riesgo para la salud y más competitividad en el sector alimentario.

C. Con mejoras e innovación tecnológica en el sector agroalimentario y garantiza que la industria alimentaria cumple con todos los requisitos vigentes.

X. Todas las anteriores.

4 ¿la siguiente definición de como implementar el sistema de HACCP es verdadera o falsa

- Normal si me pueden empachar. Así, como apuntábamos anteriormente, el sistema Eh CP es un sistema para salvaguardar la inocuidad alimentaria, detectando posibles peligros en los procesos de producción. Su implantación ayuda a permitir a las empresas que puedan implantar medidas de control eficaz. Para evitar riesgos de contaminación alimentaria, determinando los puntos críticos de control PC. Y estableciendo las acciones correctivas pertinentes ante cualquier situación de peligro. (V)

LISTADO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN CONTINÚA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

NOMBRE	IDENTIFICACIÓN	FECHA 1° 16/01/2025	FECHA 2° 14/03/2025	FECHA 3° 14/05/2025	FECHA 4° 14/07/2025	FECHA 5° 14/09/2025
Laura Vanessa Salvago Torres	1000983728					
Diana Milena Barrag Veloza	1016027372					
Diana Carolina Diaz Barbosa	1023891608					
Elena Cáceres Perez	24037974					
Sonia Stefania Perez montaña	1023926454					
erica yamira Holguin Granados	1031421990					
Sara Melo Muñoz	52064721					
Jhonatan Javier Lara Ruiz	1012447755					
Guillermo Diaz Morales	2265208					
Alejandra Rubio	52 277 813					

MYRIAM YOLANDA LOPEZ
Ingeniera De alimentos
Corporación cima

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 Ximena Chaparo Luna	1.031.167.476.					
Nubia Perez	51799 302					

MYRIAM YOLANDA LOPEZ
Ingeniera De alimentos
Corporación cima