ACTA DE CAPACITACION

FECHA: 22 de marzo 2025
HORA INICIO: 8:00 am
HORA FINALIZACIÓN: 10:00 am

EMPRESA: FUNDACION MANOS UNIDAS DE COLOMBIA

Se realiza capacitación de refuerzo de Buenas Prácticas de Manufactura al Talento Humano de la **FUNDACIÓN MANITOS UNIDAS** dando cumplimiento al plan de capacitación continua en manipulación de alimentos vigencia 2025.

EJECUCIÓN: Se realizan actividades para saber los conocimientos previos de las y los asistentes y también para estar al tanto de las áreas de trabajo de los participantes.
Se pone en marcha el cronograma de capacitación donde se realiza la socialización de:

PLAN DE SANEAMIENTO DEL JARDIN EMANUEL

- En que consiste el plan de saneamiento
- Programas del plan de saneamiento
- Conceptos claves
- Métodos, actividades, guías y acciones

MARCO LEGAL

- Resolución 2674 de 2003
- Ley 9 de 1979
- Decreto 1500 de 2007
- Decreto 1575 de 2010
- Resolución 5109 de 2005
- Resolución 0666 de 2020
- Resolución 765 de 2010

DESARROLLO:
Siendo las 5:00 pm se inició la capacitación del plan de saneamiento del jardín infantil san pablo manitos unidas, con una actividad rompe hielo, la cual consistía en que la capacitadora Mary Bueno Sierra, tenia una bolsa con unas fichas, las cuales tenían unas preguntas relacionadas con el tema del día de hoy, con el fin de saber los conocimientos previos del grupo de talento humano de la unidad operativa del jardín infantil San Pablo Manitos Unidas, durante esta dinámica se evidencio,

que las participantes tienen conocimiento del plan de saneamiento de la unidad operativa y bases previas.

Luego la capacitadora Mary Bueno Sierra, inicia la capacitación con una pequeña introducción cuyo propósito para este encuentro es; hacer un recordéis del plan de saneamiento del jardín, y darlo a conocer al personal nuevo de la unidad operativa.

PLAN DE SANEAMIENTO

Este Plan establece en los cuatro programas, las normas y disposiciones técnicas y ambientales, las cuales tienen como finalidad mantener las diferentes áreas del SAN PABLO MANITOS UNIDAS, 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.

San Pablo Manitos Unidas implementa este PLAN DE SANEAMIENTO y diligencia el FORMATO DECLARACIÓN DE COMPROMISO (FOR-PSS-072), 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. El formato de declaración de compromiso es de obligatorio cumplimiento y debe ser escaneado y enviado al subdirector técnico de nivel local o central según corresponda, los operadores en asociación deberán realizar el envío los primeros quince días de inicio de operación, para los servicios de operación directa, el formato deberá ser enviado la primera semana del mes de febrero cada año y actualizado cuando sea requerido.

A continuación, se socializa el normograma:

LEYES AGUA POTABLE Y SANEAMIENTO

Ley 09 de 1979 Código Sanitario

Ley 373 de 1997 Ahorro y uso eficiente del agua.

Ley 1450 de 2011 Plan Nacional de Desarrollo 2014-2018

DECRETOS

Decreto 1541 de 1978, Modificado por

Decreto 2858 de 1981 Otorgamiento de concesiones y vertimientos.

Decreto 4741 de 2005 Prevención y manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral.

Decreto 1594 de 1984 Usos del agua y residuos líquidos, Normas de vertimientos de residuos líquidos.

Decreto 2981 de 2013 Por el cual se reglamenta la prestación del servicio público de aseo.
Decreto 1575 de 2007 Establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano.
Decreto 400 de 2004 Por el cual se impulsa el aprovechamiento eficiente de los residuos sólidos producidos en las entidades distritales.
Decreto 302 de 2000 Reglamenta la Ley 142 de 1994,
Decreto 351 DE 2014 Por el cual se reglamenta la gestión integral de los residuos generados en la atención en salud y otras actividades.
Decreto 838 de 2005 Disposición final de residuos sólidos, por el cual se modifica el
Decreto 1713 de 2002 sobre disposición final de residuos sólidos y se dictan otras disposiciones
RESOLUCIONES, ACUERDOS, DIRECTIVAS Y CIRCULARES DE AGUA POTABLE Y SANEAMIENTO
Circular 2112 del 2016 Establece el Plan de Acción Interno Para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos – PAIPAERS
Resolución 2115 de 2007 Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y f frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano
Resolución 052 de 2013 Establece el Plan de Acción Interno Para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos – PAIPAERS
Resolución 2674 de 2013 Por el cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
Resolución 1510 del 2011 Definir los criterios técnicos y de seguridad para las piscinas; los criterios mínimos de desempeño de los operadores y los responsables de las piscinas; así como de establecer los Planes de Saneamiento, de Emergencia y el Reglamento de Uso del Estanque o Estructura Similar.
Acuerdo 287 de 2007 Por el cual se establecen lineamientos para aplicar las acciones afirmativas que garantizan la inclusión de los recicladores de oficio en condiciones de pobreza y vulnerabilidad en los procesos de la gestión y manejo integral de los residuos sólidos.
Resolución 1618 del 2010 Establece las características físicas, químicas y microbiológicas con los valores aceptables que debe cumplir el agua contenida en estanques de piscinas y estructuras similares de recirculación, la frecuencia de control y vigilancia de la calidad del agua que debe realizar el responsable y la autoridad sanitaria, así como Directiva 009 de 2006 Inclusión Social de la Población

recicladora de oficio en condiciones de pobreza y vulnerabilidad, con el apoyo de las entidades distritales. el instrumento básico de la calidad de esta.

Resolución 3957 del 2009 Por el cual se establece la Norma técnica para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital.

Acuerdo 114 de 2003 Por el cual se impulsa en las entidades distritales, el aprovechamiento eficiente de residuos sólidos.

Resolución 3956 de 2009 Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados al recurso hídrico en el Distrito Capital.

PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO

a) Programa de limpieza y desinfección.
b) Programa de desechos sólidos.
c) Programa de control de plagas.
d) Programa de abastecimiento o suministro de agua potable.

Se socializan también algunos conceptos del plan de saneamiento como:

Agentes desinfectantes: son aquellos productos y/o elementos, que destruyen los microorganismos y pueden ser de dos tipos: físicos y químicos. Entre los físicos se encuentran las radiaciones, temperatura y vapor; entre los químicos se encuentra: el hipoclorito, yodo, etc.

Alimento: todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

Amonio cuaternario: los compuestos de amonio cuaternario son habitualmente utilizados como desinfectantes en medicina humana, en ganadería y en la industria alimentaria, con baja toxicidad y excelente eficacia frente a gérmenes.

Bacteria: microorganismo unicelular sin núcleo diferenciado, algunas de cuyas especies descomponen la materia orgánica, mientras que otras producen enfermedades son organismos vivos invisibles al ojo humano, algunas de ellas pueden causar intoxicaciones alimentarías cuando se permite su multiplicación y crecimiento incontrolado (proliferación).

Biguanidas poliméricas: agentes desinfectantes que tienen la capacidad de evitar que las bacterias generen resistencia ante el uso continuo del mismo desinfectante, lo cual le confiere a este producto una alta eficacia bactericida, aún en presencia de residuos orgánicos y aguas duras. Este producto también tiene actividad esporicida, sobre varias cepas de bacilos formadores de esporas tales como: subtilis, cereus, megaterium, lichenformis y pumilus.

Brote: la presencia de cualquier proceso relevante de intoxicación aguda colectiva, imputable a causa accidental, manipulación o consumo

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Cloro y sus derivados: es un elemento esencial para muchas formas de vida. En la naturaleza no se encuentra en estado puro ya que reacciona con rapidez con muchos elementos y compuestos químicos, por esta razón se encuentra formando parte de cloruros (especialmente en forma de cloruro), cloritos y cloratos, en las minas de sal y disuelto en el agua de mar. El cloro es una sustancia importante para la purificación del agua (como en plantas de tratamiento de agua) y en desinfectantes.

Concepto sanitario: es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

Contaminación: es la alteración del medio ambiente por sustancias o formas de energía generadas por la actividad humana o de la naturaleza, en cantidades, concentraciones o niveles capaces de interferir con el bienestar y la salud de las personas, atentar contra la flora y/o la fauna, degradar la calidad del medio ambiente o afectar los recursos de la Nación o de los particulares.

Contaminación cruzada: es el proceso por el cual los microorganismos de un área son trasladados, generalmente por un manipulador alimentario, a otra área antes limpia, de manera que estos microorganismos pueden contaminar alimentos, superficies o ambientes.

Contaminación física: consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento durante el almacenamiento, la elaboración o la cocción. (Papel, vidrio, metal, madera entre otros)

Contaminación química: puede ser ocasionada por mezcla con sustancias químicas como: jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas y otras.

Contaminación biológica: es la presencia de microorganismos en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación; es

ocasionada por animales (insectos, roedores, etc.) y manipuladores con deficiente estado de salud o aplicación incorrecta de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura).
Desinfección: es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.
Desinfectante: agente químico que disminuye la carga microbiana.
Detergente: sustancia que facilita la separación de materias extrañas presentes en superficies sólidas, cuando se emplea en un disolvente (usualmente agua) en una operación de lavado, sin causar abrasión o corrosión.
Enjuague: es el proceso mediante el cual se retira con agua limpia los detergentes, agentes químicos y otros productos usados en las operaciones de higienización.
Ficha técnica del producto utilizado y ficha técnica de seguridad: es un documento que contiene la descripción de las características de un producto. Los contenidos varían dependiendo del tipo de producto, pero en general debe contener datos como el nombre del producto, características físicas, modo de uso y datos del fabricante.
Guía: instrucciones basadas en el consenso de diferentes puntos de vista, cuya finalidad es orientar el curso de una actividad. Para los casos en que su implementación sea por parte de una entidad u organización externa su aplicación será voluntaria por parte del tercero.
Haragán: goma natural con diseño de célula cerrada con soporte de metal o plástico reforzado que permite un fácil secado de superficies (pisos).
Higienización: es la actividad que relaciona la limpieza y desinfección, conduce a la reducción o eliminación de microorganismos en superficies, equipos, utensilios y de cualquier otro elemento que pueda estar en contacto con los alimentos. Se define en dos pasos fundamentales: Limpieza que es la eliminación de las impurezas visibles, escombros, partículas visibles, polvo, entre otros y Desinfección que es la eliminación o reducción de las impurezas no visibles de microorganismos vivos (especialmente infecciosos) a niveles seguros, por medio de agentes químicos o métodos físicos como el calor seco o húmedo, luz ultravioleta, irradiaciones, filtros bacterianos, que no generen riesgo de contaminación y que en ningún caso comprometan la inocuidad del alimento.
Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA): síndrome originado por la ingestión de alimentos o agua, que contengan agentes etiológicos en cantidades tales que afecten la salud del consumidor a nivel individual o grupos de población.
Infección: es la invasión de un anfitrión por un microorganismo patógeno, su multiplicación en los tejidos y la reacción del anfitrión a su presencia y a la de sus

posibles toxinas. Las infecciones pueden ser bacterias, hongos, virus, protozoos o priones. Las infecciones pueden ser además locales o sistémicas
.
Inocuidad de los alimentos: es la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.
Limpieza: es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.
Medidor: recipiente para añadir la cantidad justa de producto que se requiera para el procedimiento. Podrán usarse vasos medidores, tubos falcón. Se prohíbe el uso de jeringas como medidor de soluciones. Microorganismo: también llamado microbio u organismo microscópico, es un ser vivo que sólo puede visualizarse con el Microscopio. Son organismos dotados de individualidad que presentan, a diferencia de las plantas y los animales, una organización biológica elemental. En su mayoría son unicelulares, aunque en algunos casos se trate de organismos cetónicos compuestos por células multinucleadas, o incluso multicelulares.
pH: el pH es una medida de acidez o alcalinidad de una disolución. El pH indica la concentración de iones hidrógeno presentes en determinadas disoluciones. La sigla significa potencial de hidrógeno o potencial de hidrogeniones.
Producto químico: es un conjunto de compuestos químicos (aunque en ocasiones sea uno solo) destinado a cumplir una función. Generalmente el que cumple la función principal es un solo componente, llamado componente activo. Proveedor: son las personas u organizaciones que aportan insumos a un determinado proceso, pueden ofrecer servicios de apoyo dentro de la cadena productiva interna de la organización; o externos, si ofrecen insumos a la organización.
Registro sanitario: es el acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.
Registro sanitario (productos de aseo): es el acto administrativo expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA), por el cual se autoriza previamente a una persona natural o jurídica, para producir, comercializar, importar, exportar, envasar, procesar y/o expender un producto de aseo, higiene y limpieza de uso doméstico.
Seguridad: es la característica de un producto de aseo, higiene y limpieza de uso doméstico que permite su uso sin posibilidades de causar efectos tóxicos.
Sustancia peligrosa: Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso puede generar polvos, humos, gases, vapores,

radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.
Taller: Lugar o espacio en donde varias personas trabajan cooperativamente para hacer o reparar algo, lugar donde se aprende haciendo junto con otros.
Toxicidad: Capacidad intrínseca que posee un agente químico de producir efectos adversos sobre un órgano.
Trampa de grasa: es un receptáculo ubicado entre las líneas de desagüe de la fuente o punto generador del residuo líquido y las alcantarillas, esta permite la separación y recolección de grasas y aceites del agua usada y evita que estos materiales ingresen a la red de alcantarillado público. es una caja con compartimientos, por la cual transita el agua residual de las cocinas, fabricadas en acero inoxidable u otro material lavable con alta resistencia a la corrosión, utilizada para separar los desechos sólidos y las grasas de las aguas residuales.
MÉTODOS, ACTIVIDADES, GUÍAS Y/O ACCIONES

- Métodos de higienización
- Actividades para la limpieza y desinfección
- Métodos de limpieza
- Agentes de limpieza o limpiadores
- Técnicas de aseo para pisos
- Factores que influyen sobre los resultados de la desinfección
- Desinfección
- Clases de desinfectantes
- Técnica de desinfección por sustancia química
- Normas para el manejo del hipoclorito de sodio (NaClO) como desinfectante

Durante el desarrollo de la socialización se dice la importancia de implementar este plan de saneamiento en la unidad operativa para garantizar una atención de calidad para los participantes, y se convoca mensualmente a que sean participes de las socializaciones para conocer más de dicho plan de saneamiento y dar aportes al mismo.
MARCO LEGAL
Considerar lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013, Art 1 y 2 de las disposiciones generales y además el Cap. III, Art.11 y 12. Resumiendo, así que las y los manipuladores de alimentos deben:
•Asistir a las capacitaciones programadas.
•Realizar las tareas de manipulación de alimentos, teniendo en cuenta las capacitaciones recibidas.

•Contar con valoración, exámenes y certificación médica en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

Ley 9 de 1979.

Este título de la presente Ley establece las normas sanitarias para la prevención y control de los agentes biológicos, físicos o químicos que alteran las características del ambiente exterior de las edificaciones hasta hacerlo peligroso para la salud humana. Clasificación de las edificaciones.

Decreto 1575 de2007.

Artículo 1°. El objeto del presente decreto es establecer el sistema para la protección y control de la calidad del agua, con el fin de monitorear, prevenir y controlar los riesgos para la salud humana causados por su consumo, exceptuando el agua envasada.

Aplica a todas las personas prestadoras que suministren o distribuyan agua para consumo humano, ya sea cruda o tratada, en todo el territorio nacional, independientemente del uso que de ella se haga para otras actividades económicas, a las direcciones territoriales de salud, autoridades ambientales y sanitarias y a los usuarios.

Artículo 2°. Definiciones. Para efectos de la aplicación del presente decreto, se adoptan las siguientes definiciones:

Agua cruda: Es el agua natural que no ha sido sometida a proceso de tratamiento para su potabilización.

Agua envasada: Es el agua potable tratada, envasada y comercializada con destino al consumo humano, entendida como un producto de la industria alimentaria.

Agua potable o agua para consumo humano: Es aquella que, por cumplir las características físicas, químicas y microbiológicas, en las condiciones señaladas en el presente decreto y demás normas que la reglamenten, es apta para consumo humano. Se utiliza en bebida directa, en la preparación de alimentos o en la higiene personal.

Análisis de vulnerabilidad: Es el estudio que permite evaluar los riesgos a que están expuestos los distintos componentes de un sistema de suministro de agua.

Buenas prácticas sanitarias: Son los principios básicos y prácticas operativas generales de higiene para el suministro y distribución del agua para consumo humano, con el objeto de identificar los riesgos que pueda presentar la infraestructura.

Calidad del agua: Es el resultado de comparar las características físicas, químicas y microbiológicas encontradas en el agua, con el contenido de las normas que regulan la materia.

Certificación sanitaria: Es el acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente a través del cual se acredita el cumplimiento de las normas y criterios de la calidad del agua para consumo humano, soportado en el concepto sanitario, proferido a solicitud del interesado o de las autoridades de control.
Concepto sanitario: Es el resultado de evaluar la calidad del agua para consumo humano con base en las visitas de inspección sanitaria y análisis de los criterios y normas de las características del agua, los cuales podrán ser:
1. Concepto favorable: Es el que se emite cuando el sistema de suministro de agua para consumo humano cumple con las Buenas Prácticas Sanitarias, las disposiciones del presente decreto y las demás reglamentaciones sanitarias vigentes.
2. Concepto favorable con requerimientos: Es el que se emite cuando el sistema de suministro de agua para consumo humano no cumple con la totalidad de las Buenas Prácticas Sanitarias, con las disposiciones del presente decreto y las demás reglamentaciones sanitarias vigentes, pero no conlleva un riesgo inminente para la salud humana.
3. Concepto desfavorable: Es el que se emite cuando existe riesgo inminente para la salud de los usuarios, o cuando no se haya dado cumplimiento a lo establecido en el concepto favorable con requerimiento.
Fuente de abastecimiento: Depósito o curso de agua superficial o subterránea, utilizada en un sistema de suministro a la población, bien sea de aguas atmosféricas, superficiales, subterráneas o marinas.
Inspección sanitaria: Es el conjunto de acciones que en desarrollo de sus funciones, realizan las autoridades sanitarias y las personas prestadoras que suministran o distribuyen agua para consumo humano, destinadas a obtener información, conocer, analizar y evaluar los riesgos que presenta la infraestructura del sistema de abastecimiento de agua, a identificar los posibles factores de riesgo asociado a inadecuadas prácticas operativas y a la determinación de la calidad del agua suministrada, mediante la toma de muestras, solicitud de información y visitas técnicas al sistema de suministro, dejando constancia de ello mediante el levantamiento del acta respectiva.
Laboratorio de análisis del agua para consumo humano: Es el establecimiento público o privado, donde se realizan los procedimientos de análisis de las características físicas, químicas y microbiológicas del agua para consumo humano, el cual debe cumplir con los requisitos previstos en el presente decreto.

Libro o registro de control de calidad: Es aquel donde la persona prestadora que suministra o distribuye agua para consumo humano consigna los resultados

obtenidos de los análisis de las características físicas, químicas y microbiológicas del agua suministrada a la población de acuerdo con los requerimientos del presente decreto, la cantidad de agua captada y enviada a las redes, la cantidad de productos químicos utilizados y las novedades presentadas.

Mapa de riesgo de calidad de agua (mapa de riesgo): Instrumento que define las acciones de inspección, vigilancia y control del riesgo asociado a las condiciones de calidad de las cuencas abastecedoras de sistemas de suministro de agua para consumo humano, las características físicas, químicas y microbiológicas del agua de las fuentes superficiales o subterráneas de una determinada región, que puedan generar riesgos graves a la salud humana si no son adecuadamente tratadas, independientemente de si provienen de una contaminación por eventos naturales o antrópicos. Persona prestadora que suministra o distribuye agua para consumo humano (persona prestadora): Son aquellas personas prestadoras que, acorde con la Ley 142 de 1994, suministran agua para consumo humano tratada o sin tratamiento.

Plan operacional de emergencia: Es el conjunto de procesos y procedimientos escritos que elaboran los prestadores del servicio público de acueducto, para atender en forma efectiva una situación de emergencia.

Planta de tratamiento o de potabilización: Conjunto de obras, equipos y materiales necesarios para efectuar los procesos que permitan cumplir con las normas de calidad del agua potable.

Puntos de muestreo en red de distribución: Son aquellos sitios representativos donde se realiza la recolección de la muestra de agua para consumo humano en la red de distribución, de acuerdo con lo definido entre la autoridad sanitaria y la persona prestadora que suministra o distribuye agua para consumo humano.

Red de distribución o red pública: Es el conjunto de tuberías, accesorios, estructura y equipos que conducen el agua desde el tanque de almacenamiento o planta de tratamiento hasta las acometidas domiciliarias.

Riesgo: Probabilidad de que un agente o sustancia produzca o genere una alteración a la salud como consecuencia de una exposición al mismo.

Sistema para la protección y control de la calidad del agua para consumo humano: Es el conjunto de responsables, instrumentos, procesos, medidas de seguridad, recursos, características y criterios organizados entre sí para garantizar la calidad de agua para consumo humano.

Sistema de suministro de agua para consumo humano: Es el conjunto de estructuras, equipos, materiales, procesos, operaciones y el recurso humano utilizado para la captación, aducción, pretratamiento, tratamiento, almacenamiento, conducción y distribución del agua para consumo humano.

Sustancias potencialmente tóxicas: Son aquellas de origen natural o sintético que pueden ocasionar efectos nocivos a organismos con los cuales entran en contacto. Incluye sustancias utilizadas en actividades domésticas, producción de bienes o servicios y plaguicidas, que pueden estar presentes en el agua para consumo humano.

Vigilancia de la calidad del agua para consumo humano: Es el conjunto de acciones periódicas realizadas por la autoridad sanitaria o por las personas prestadoras que suministran o distribuyen agua para el consumo humano en municipios de más de cien mil (100.000) habitantes, según el caso, para comprobar y evaluar el riesgo que representa a la salud pública la calidad del agua distribuida por los sistemas de suministro de agua para consumo humano, así como para valorar el grado de cumplimiento de las Buenas Prácticas Sanitarias y demás disposiciones establecidas en el presente decreto.

Decreto 1500 de 2007.

El presente decreto tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir a lo largo de todas las etapas de la cadena alimentaria. El Sistema estará basado en el análisis de riesgos y tendrá por finalidad proteger la vida, la salud humana y el ambiente y prevenir las prácticas que puedan inducir a error, confusión o engaño a los consumidores.

Resolución 765 de 2010.

Regula el proceso de capacitación para manipulación de alimentos, dirigidas, entre otras a: las personas naturales y jurídicas, establecimientos destinados al almacenamiento, distribución, preparación y/o expendio de alimentos y de transporte de estos. Señala los requisitos para ser manipulador de alimentos, la inscripción como capacitador particular.

Resolución 5109 de 2005.

por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.

Se da cierre a la capacitación de BPM siendo las 07:00pm respondiendo dudas e inquietudes que tiene el grupo de talento humano del jardín San Pablo Manitos Unidas.

ANEXOS

- Certificado de asistencia al plan de capacitación.

Anexo 1 CERTIFICADO DE ASISTENCIA AL PLAN DE CAPACITACIÓN.

A quien interese,

Yo, MARY BUENO SIERRA con CC.52.207.021, profesional en Bacteriología de la Universidad de San Buenaventura, mediante el presente documento hago constar que las siguientes personas asistieron a la capacitación presencial del plan de capacitación en manipulación de alimentos, la intensidad horaria se detalla en el previo cronograma para dar así cumplimiento a las tres (2) horas estipuladas en la resolución 2674 de 2013

Lista de asistencia

La presente se firma a los 22 días del mes de Marzo 2025

NOMBRE	CEDULA	FIRMA
MARIA DEL PILAR SUAREZ PALACIOS	52329326	
LIBIA XIMENA ARIZA GAMBOA	1072195127	
HAROLD GIOVANNY PULIDO RODRIGUEZ	1016093049	
JINET ALEJANDRA CHACON BARAJAS	1030681889	Alejandra Chacon
LIBIA PINZON TIBANA	52482576	
LUISA MARIA RAMIREZ CARDENAS	1014242606	
LUZ ANDREA MONROY SANCHEZ	52978421	
MARTHA PAOLA BUITRAGO CONTRERAS	1016052828	
NUBIA SELEEY CORTES QUINTERO	52050452	
SANDRA MAYERLY MOQUE DIAZ	53098199	
SANDRA MIREYA DAZA LOZANO	1074159463	Sandra Daza Lozano
NICOLLE DAYANA LAVERDE CARDONA	1001188293	Nicolle Laverde
LILIBETH DEL CARMEN SOBRINO CHARRY	22570881	Lilibeth Sobrino Ch
LINA DANIELA BARBOSA RODRIGUEZ	1016109554	
GLORIA CECILIA NIETO GARZON	39533314	Gloria C Nieto
MARIA CAROLINA HUERTAS BELTRAN	1012380946	Carolina Huertas Beltran
SANDRA APONZA CAICEDO	34503675	
SANDRA LUCIA RODRIGUEZ VASQUEZ	53136176	
JOSEFINA HERNADEZ REY	40389303	Josefina Hernadez
LUCELYS RODRIGUEZ FLOREZ	50909964	

Mary Bueno Sierra
Bacteriologa
U. San Buenaventura
C.C. 52.207.021 Btá

Powered by CamScanner