Fecha y ciudad: 21 de marzo 2025

HORA: 8:00 a.m. a 9:00 a.m.

TEMA: Residuos sólidos, Buenas prácticas de almacenamiento (BPA), Clases de contaminación.

ASISTENTES: Manipuladoras de alimentos, servicios Generales.

PUNTO ECOLÓGICO.

Busca mejorar la eficiencia en el flujo de materiales, entre otros, mediante el aprovechamiento de residuos y su reincorporación en el ciclo productivo, lo cual se hace posible, entre otros, a través de la separación de los residuos en la fuente de generación.

Adoptar el código de colores obligatorio para la separación de los residuos sólidos en la fuente, teniendo en cuenta las experiencias y avances en algunas ciudades del país, fomentando la cultura ciudadana en la materia, por parte de los usuarios del servicio público de aseo en los municipios o distritos que desarrollen programas de aprovechamiento, en el marco del servicio público domiciliario de aseo.



COLOR DE CANECA Y BOLSA	TIPO DE RESIDUO
BLANCO	Para depositar los residuos aprovechables como plástico, botellas, latas, vidrio, metales, papel y cartón.
	Para depositar residuos no aprovechables como el papel higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con comida; papeles metalizados, entre otros.

GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS APROVECHABLES.

Para llevar a cabo esta actividad, se debe tener en cuenta lo siguiente:

Los residuos contenidos en las canecas negras no deben ser traspasados entre bolsas bajo ningún concepto.

Los residuos contenidos en las canecas blancas pueden ser traspasados entre bolsas, siempre y cuando la separación en la fuente sea la correcta, de lo contrario deberán sellarse individualmente.

Lo anterior, con el fin de que no se contaminen los residuos potencialmente recuperables y evitar la contaminación cruzada.

La frecuencia de recolección y transporte de residuos al cuarto de almacenamiento se realizará de acuerdo con la generación de residuos o cada vez que se requiera, siempre y cuando dicha actividad no interfiera con la prestación de los servicios, y se haga en horarios donde se presente menor afluencia de participantes.

Durante el traslado interno se debe considerar lo siguiente:

Las rutas internas deben garantizar que se recolecte la totalidad de los residuos generados.

La frecuencia de recolección interna debe considerar que el tiempo de permanencia de los residuos, en los tiempos de generación sea el mínimo posible.

Las actividades de recolección deben ser realizadas de forma segura, evitando al máximo el derrame de los residuos.

La recolección interna no debe ocasionar que la separación de residuos realizada previamente se desaproveche.

Las actividades de recolección deben ser realizadas de forma segura, evitando al máximo el contacto con los desechos de protección personal.

ALMACENAMIENTO TEMPORAL.

La ruta de recolección termina en el cuarto de almacenamiento de residuos, el personal de servicios generales organizará estos residuos y el personal responsable de la unidad operativa señalizará, la ubicación por tipo de residuos generados. Los contenedores plásticos deberán garantizar el almacenamiento del volumen de residuos generados; así mismo, las bolsas no deben estar fuera del contenedor, y no deben generar derrames.

Acabados que permitan su fácil limpieza e impidan la formación de ambientes propicios para el desarrollo de microorganismos.

Sistemas que permitan la ventilación, tales como rejillas o ventanas, y sistemas de prevención y control de incendios, como extintores y suministro cercano de agua y drenaje.

Una construcción que evite el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras clases de vectores, y que impida el ingreso de animales domésticos.

Contenedores de almacenamiento de residuos, para realizar su adecuado almacenamiento y presentación, teniendo en cuenta la generación de estos, así como las frecuencias y horarios de prestación del servicio de recolección y transporte.

TRANSPORTE INTERNO DE RESIDUOS

Para llevar a cabo esta actividad, se debe tener en cuenta lo siguiente:

Los residuos contenidos en las canecas negras no deben ser traspasados entre bolsas bajo ningún concepto.

Los residuos contenidos en las canecas blancas pueden ser traspasados entre bolsas, siempre y cuando la separación en la fuente sea la correcta, de lo contrario deberán sellarse individualmente.

Lo anterior, con el fin de que no se contaminen los residuos potencialmente recuperables y evitar la contaminación cruzada.

La frecuencia de recolección y transporte de residuos al cuarto de almacenamiento se realizará de acuerdo con la generación de residuos o cada vez que se requiera, siempre y cuando dicha actividad no interfiera con la prestación de los servicios, y se haga en horarios donde se presente menor afluencia de participantes.

Las Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA)

Son un conjunto de procedimientos y condiciones necesarias para **conservar la calidad, inocuidad y trazabilidad** de los alimentos durante su almacenamiento. Garantizan que el alimento no se deteriore, no se contamine y mantenga sus propiedades.

Aspectos Clave de las BPA

Organización del almacén o despensa

- Separar alimentos por categorías: crudos, cocidos, envasados, perecederos y no perecederos.
- Aplicar el sistema **PEPS**: Primero en entrar, primero en salir.
- Evitar acumulaciones y mantener pasillos libres.

Control de temperatura y humedad

- **Perecederos refrigerados:** 0 °C a 5 °C.
- **Congelados:** -18 °C o menos.
- **Ambiente seco:** 15 °C a 25 °C, con humedad relativa < 60%.
- Monitorear y registrar con termómetros calibrados.

Limpieza y desinfección

- Rutinas diarias, semanales y mensuales de limpieza.
- Uso de productos adecuados (aprobados para uso en áreas de alimentos).
- No almacenar alimentos cerca de productos de limpieza.

Control de plagas

- Mantener puertas y ventanas cerradas o con mallas.
- Inspecciones periódicas y uso de trampas autorizadas.
- Registro de actividades de control.

Etiquetado o rotulado y trazabilidad

- Etiquetas claras con nombre del producto, fecha de recepción, fecha de vencimiento y lote.
- Uso de sistemas de trazabilidad para facilitar retiros si es necesario.

Personal capacitado

- Formación en BPA, higiene personal y manipulación segura.
- Uso de elementos de protección personal (EPP).
- Control de accesos a áreas de almacenamiento.

No hacer nunca

- No colocar alimentos directamente en el piso.
- No almacenar productos vencidos o en mal estado.
- No mezclar productos químicos con alimentos.

Aplicar buenas prácticas de almacenamiento **BPA** es clave para la seguridad alimentaria y para evitar pérdidas económicas. Un sistema de almacenamiento ordenado, higiénico y controlado garantiza productos inocuos y de calidad.

Tipos de Contaminación en los Alimentos

Es la **presencia de sustancias o agentes indeseables** (físicos, químicos o biológicos) que pueden poner en riesgo la **inocuidad** del alimento y la salud del consumidor.

Tipos de Contaminación

Contaminación Biológica

Causada por **microorganismos** patógenos como:

- **Bacterias:** *Salmonella*, *E. coli*, *Listeria*.
- **Virus:** *Norovirus*, *Hepatitis A*.
- **Parásitos:** *Trichinella*, *Giardia*.

Origen:

- Manos sin lavar.
- Utensilios contaminados.
- Alimentos crudos mal manipulados.
- Agua contaminada.

Prevención:

- Buena higiene personal.
- Cocción adecuada.
- Evitar la contaminación cruzada.

Contaminación Química

Por presencia de sustancias tóxicas o residuales como:

- Detergentes o desinfectantes.
- Plaguicidas.
- Metales pesados (plomo, mercurio).
- Aditivos mal dosificados.

Origen:

- Uso incorrecto de productos de limpieza.
- Materias primas contaminadas.
- Contenedores no aptos para alimentos.

Prevención:

- Almacenar químicos lejos de alimentos.
- Usar utensilios y materiales aptos para contacto con alimentos.
- Seguir instrucciones de uso de productos químicos.

Contaminación Física

Presencia de **objetos extraños** en el alimento:

- Fragmentos de vidrio, metal, plástico.
- Cabellos, uñas, astillas de madera.
- Insectos u otros cuerpos extraños.

Origen:

- Malas prácticas de manufactura.
- Infraestructura en mal estado.
- Falta de protección personal.

Prevención:

- Revisar materias primas.
- Uso de redes, gorros, mallas para el cabello.
- Mantenimiento constante del área de trabajo.

Contaminación Cruzada

Ocurre cuando un alimento limpio entra en contacto con uno contaminado, directa o indirectamente. Por ejemplo:

- Usar el mismo cuchillo para carne cruda y verduras sin lavar.

Solución:

- Utensilios diferenciados.
- Limpieza y desinfección entre tareas.
- Separar alimentos crudos de los listos para el consumo.

Evitar la contaminación en cualquier etapa (recepción, almacenamiento, manipulación y preparación), es esencial para proteger la salud del consumidor.

Elaborada por :

Jairo Salamanca

Evaluación plan de educación

9 respuestas

Publicar análisis

Nombres y apellidos

8 respuestas

Dora Ochoa Leandro

Luz Elena Martínez Martinez Martha

Ortiz Gonzalez

Maria cristina patiño pallares Dina

Marcela veloth Camargo Johanna

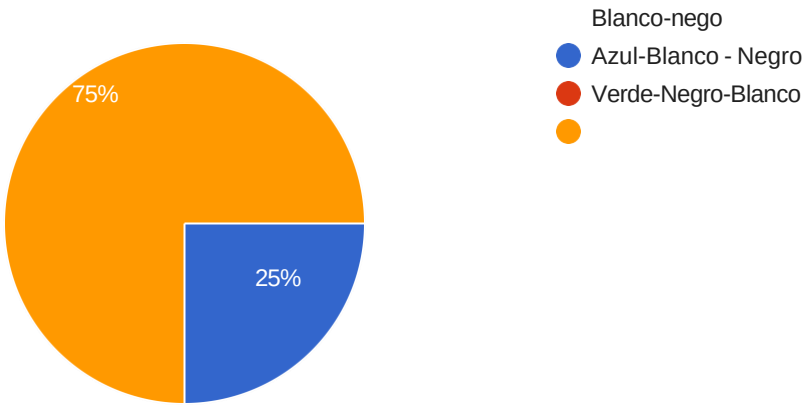
licceth forero guzman Licceth Forero

Guzmán

Cuales son los colores del punto ecológico

Copiar

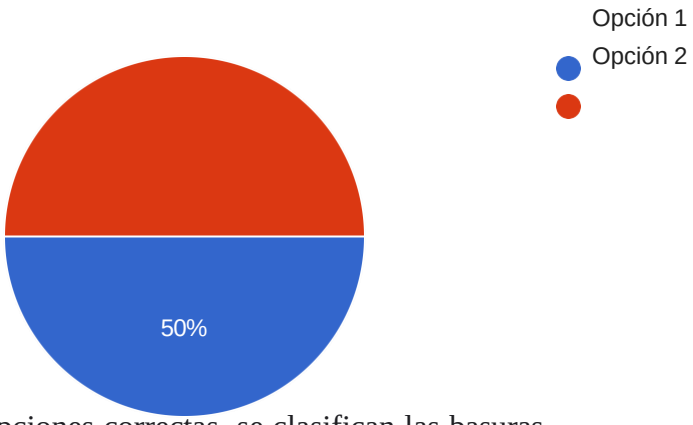
8 respuestas



Selecciona los colores en el punto ecológico utilizamos en nuestra unidad

Copiar

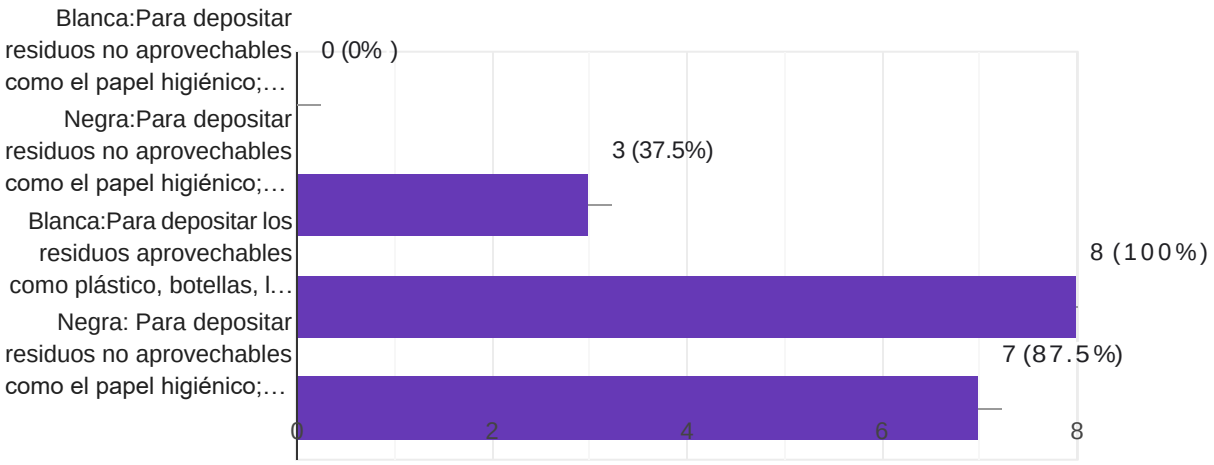
8 respuestas



Seleccione las opciones correctas se clasifican las basuras

Copiar

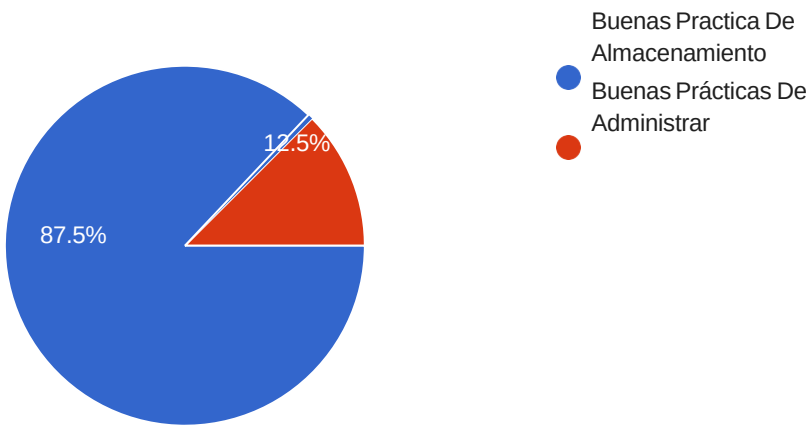
8 respuestas



QUE SON BPA

Copiar

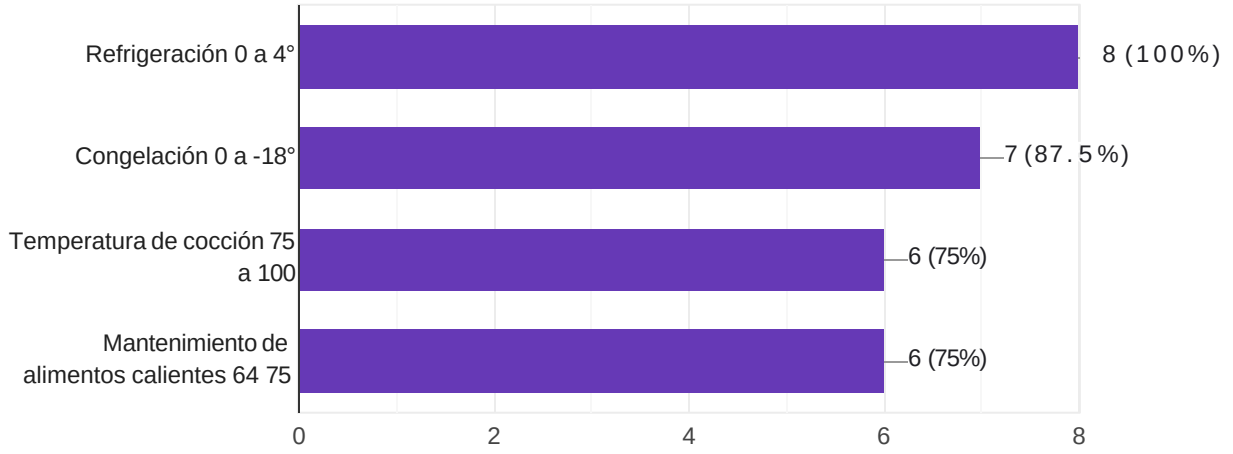
8 respuestas



Seleccione según corresponda Rangos de temperatura

Copiar

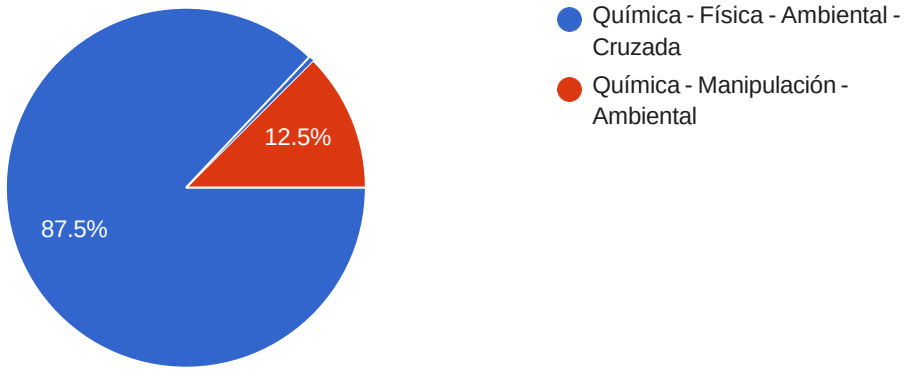
8 respuestas



Clasificación de contaminación

Copiar

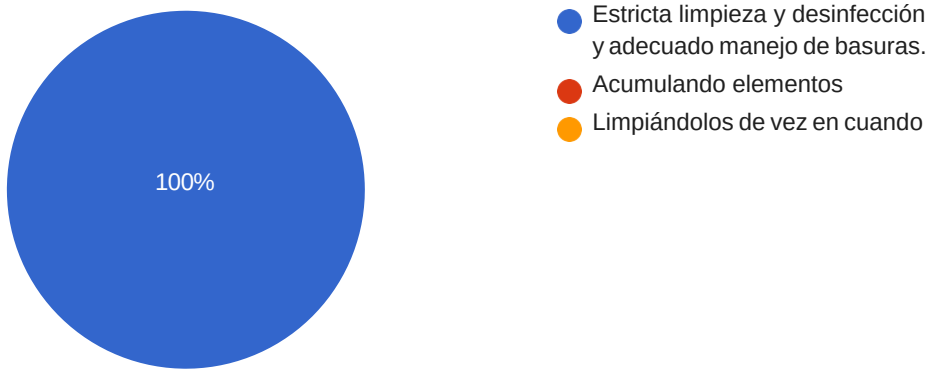
8 respuestas



Forma de controlar plagas

Copiar

8 respuestas



Google no creó ni aprobó este contenido. - Condiciones del Servicio - Política de Privacidad

¿Este elemento te parece sospechoso? Informe

ANEXOS

Sopales - Evaluaciones Escritas

ASISTENTES

No	NOMBRE Y APELLIDO	IDENTIFICACIÓN	CARGO	FIRMA
1	Maria Cristina Patiño P	1063489066	manipuladora de alimentos	Maria C Patiño P.
2	Ines Elena Martinez M.	45.524.375	Manipuladora Alimento	Ines Elena M
3	Dina Velath Camargo	1007712844	Aux Servicios Generales	Dina Velath C
4	Martha Otti Gonzalez	52265839	Manipulad Alimentos	Martha Otti G
5	Dora ochoa	51848756	Auxiliar Serv.	Dora
6	Liccete Forero	52831831	Aux. servicios generales	Liccete F.

PARA CONSTANCIA SE FIRMA

FIRMAS FACILITADORES

NOMBRES Jairo Salamanca

C.C. 7455452

T.P.

Powered by CamScanner