PROGRAMA DE CAPACITACION CONTINUADA

LUGAR DE INTERVENCIÓN: Fundación Social Castillo San Lucas
JARDIN: AVESOL
FECHA: 14/05/2025

A continuación, se presentan las temáticas propuestas por la Corporación CIMA para el plan de capacitación

TEMATICAS ABORDAR EN LA TERCERA SESION:

- Evaluar establecimiento
- Capacitación de debilidades

Se abordaron los diferentes temas con el talento humano del jardín AVESOL , con el objetivo de continuar fortaleciendo las acciones que lleven a el cumplimiento de los principios y consignas que se encuentran según revisión del establecimiento y capacitación de debilidades.

OBJETIVO: Realizar seguimiento a las condiciones higiénico-sanitarias del establecimiento, evaluación del cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 sobre manipulación de alimentos, avances en el plan de saneamiento y verificación del estado de implementos de cocina, con el fin de garantizar una adecuada prestación del servicio de alimentación.

DESARROLLO: Siendo las 5:30 PM se realiza capacitación al talento humano del jardín castillo San Lucas, con este se pretende inculcar los colaboradores y colaboradoras sobre la responsabilidad de un buen manejo higiénico de alimentos basado la inocuidad de los mismos.

Así mismo a través de la capacitación continua se espera mejorar y fortalecer en cuanto a los aspectos higiénicos sanitarios en las instalaciones y el personal del lugar además de prepararlos adecuadamente para recibir visitas de las autoridades sanitarias.

Por otro lado, se espera fortalecer la educación sanitaria en el talento humano del jardín San Lucas buscando que realice todos los elementos de protección personal necesario mantengan excelentes hábitos de higiene, con el objetivo de proteger tanto su salud como la inocuidad de los productos elaborados.

1. CAPACITACIÓN CONTINUA EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Se recuerda la importancia del cumplimiento de **la Resolución 2674 de 2013,** la cual establece los requisitos sanitarios para la fabricación, procesamiento, preparación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos. Durante la reunión, se acordó:

- Continuar con el plan de capacitación periódica para todo el personal manipulador de alimentos.
- Se verificará que todo el personal tenga actualizado el **certificado de manipulación de alimentos.**

2. EVALUACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO
Se realizó un recorrido por las instalaciones del área de cocina y comedor, evaluando:

- Limpieza general del área de preparación y almacenamiento de alimentos.
- Adecuado manejo de residuos sólidos y líquidos.
- Disponibilidad de agua potable.
- Estado de los pisos, paredes, techos y mobiliario.

Conclusión: El establecimiento mantiene condiciones higiénico-sanitarias aceptables.

IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO
Se hace seguimiento al plan de saneamiento básico que incluye:

- Limpieza y desinfección.
- Control de plagas.
- Manejo de residuos.
- Abastecimiento de agua potable.

Observaciones:

- Se evidenció cumplimiento del cronograma establecido.
- Se solicita reforzar el control documental de registros diarios.
- Se programará una visita de seguimiento para verificar acciones correctivas.

REVISIÓN DE IMPLEMENTOS Y DOTACIÓN
Durante la jornada se revisaron los utensilios, menaje, y elementos de protección personal.

COMPROMISOS ADQUIRIDOS:

1. Revisión y actualización del certificado de manipulación del personal
2. Reposición de elementos deteriorados o faltantes
3. Implementar recomendaciones higiénicas encontradas durante la evaluación del establecimiento.
4. Programar nueva capacitación en manipulación

1. Capacitación en Manipulación de Alimentos (Resolución 2674 de 2013):
Garantiza que el personal que prepara y sirve los alimentos conozca y aplique las buenas prácticas de higiene y manipulación, evitando enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Esto protege a los niños, que son una población altamente vulnerable.
Previene intoxicaciones alimentarias.
Asegura una nutrición segura y saludable.
Promueve hábitos adecuados en el entorno alimentario.

2. Condiciones Higiénico-Sanitarias del Establecimiento:
Evaluar y mantener la limpieza y adecuación del área de cocina, comedor y utensilios evita la proliferación de bacterias, plagas y contaminantes que podrían afectar a los niños.
Crea un entorno seguro para la preparación de alimentos.
Refuerza la confianza de los padres en la institución.
Reduce riesgos de infecciones y contagios.

3. Implementación del Plan de Saneamiento:
Un plan bien ejecutado garantiza el control regular de limpieza, desinfección, residuos y plagas, lo cual es esencial para ofrecer alimentos en condiciones seguras.
Establece un sistema preventivo ante problemas sanitarios.
Da cumplimiento a las normas de salud pública.
Asegura la sostenibilidad del servicio de alimentación.

4. Revisión de Implementos:
Asegurarse de que los utensilios estén en buen estado y que el personal cuente con dotación adecuada (guantes, gorros, delantales) es clave para mantener estándares higiénicos.
Evita la contaminación cruzada.
Mejora la eficiencia y seguridad del servicio de cocina.
Protege tanto al personal como a los niños.

En resumen:

Estos temas fortalecen la prevención de enfermedades, mejoran la calidad del servicio alimentario y refuerzan la responsabilidad del jardín infantil como entorno protector y saludable para los niños. Además, cumplen con los requisitos legales y normativos vigentes en Colombia.

Finalmente, la implementación del plan de capacitación busca que el talento humano del jardín castillo San Lucas busque la mejora continua en las condiciones de las instalaciones y el mantenimiento de las medidas de mejoramiento.
Mediante el manejo de la capacitación se dará a conocer 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, implementación de plan de saneamiento.

MYRIAM YOLANDA LOPEZ
Ingeniea De a/imenfos
Corporación cima

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

NOMBRE: Guillermo, Alejandro, Saromela, Erica.
IDENTIFICACION:
FECHA: 14/5/2025

50

Responder según los conocimientos adquiridos en la cuarta capacitación.

1. ¿Cuales son las características higiénico sanitarias del establecimiento de alimentos?

a) Estar siempre limpias y no estar contaminados

b) Deben ser fáciles de limpiar,estar preparados para la contaminación, controlar el paso de insectos y plagas,las superficies deben tener una rigurosidad mínima,se debe tener una canalización del agua residual.

c) Estar en buen estado, tener buena ventilación, los utensilios sean adecuados para prepara alimentos.

d) Todas las anteriores.

1. ¿Cuales son las características higiénico sanitarias para el manipulador de alimentos?

a) Higiene personal,limpieza y desinfección,control de materias primas, almacenamiento adecuado,manipulación segura

b) BPM, plan de saneamiento, abastecimiento de aguas, residuos sólidos

c) Manejo adecuado de residuos, buena preparación de alimentos, registrar los alimentos.

d) Almacenar de manera correcta los alimentos, usar uniforme, cofia y tapabocas.

Escribir falso o verdadero

3. Las BPM son un conjunto de normas para manipular alimentos de manera higiénica y segura (V)

4. Lavarse las manos frecuentemente con jabón es parate de la higiene personal de los manipuladores de alimentos (V)

5. La limpieza y desinfección de las áreas de la preparación de alimentos no evita la contaminación cruzada (F)

6. La capacitación continua sobre BPM y seguridad alimentaria es necesaria para el manipulador de alimentos (V)

7. El manipulador de alimentos debe verificar que las materias primas cuenten con un buen estado y que tengan la fecha de vencimiento vigente (V)

8. El certificado medico de los manipuladores de alimentos debe renovarse cada año (V)

9. El manipulador de alimentos debe informar a su superior y dejar de manipular alimentos una vez presente alguna enfermedad entre ellas respiratoria, fiebre o diarrea (V)

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

NOMBRE: Elena, Hilena, Laura, nubia
IDENTIFICACION:
FECHA: 14/5/2025

SC

Responder según los conocimientos adquiridos en la cuarta capacitación.

1. ¿Cuales son las características higiénico sanitarias del establecimiento de alimentos?

a) Estar siempre limpias y no estar contaminados

b) Deben ser fáciles de limpiar,estar preparados para la contaminación, controlar el paso de insectos y plagas,las superficies deben tener una rigurosidad mínima,se debe tener una canalización del agua residual.

c) Estar en buen estado, tener buena ventilación, los utensilios sean adecuados para prepara alimentos.

d) Todas las anteriores.

1. ¿Cuales son las características higiénico sanitarias para el manipulador de alimentos?

a) Higiene personal,limpieza y desinfección,control de materias primas, almacenamiento adecuado,manipulación segura

b) BPM, plan de saneamiento, abastecimiento de aguas, residuos sólidos

c) Manejo adecuado de residuos, buena preparación de alimentos, registrar los alimentos.

d) Almacenar de manera correcta los alimentos, usar uniforme, cofia y tapabocas.

Escribir falso o verdadero

3. Las BPM son un conjunto de normas para manipular alimentos de manera higiénica y segura(V)

4. Lavarse las manos frecuentemente con jabón es parate de la higiene personal de los manipuladores de alimentos(V)

5. La limpieza y desinfección de las áreas de la preparación de alimentos no evita la contaminación cruzada(F)

6. La capacitación continua sobre BPM y seguridad alimentaria es necesaria para el manipulador de alimentos (V)

7. El manipulador de alimentos debe verificar que las materias primas cuenten con un buen estado y que tengan la fecha de vencimiento vigente(V)

8. El certificado medico de los manipuladores de alimentos debe renovarse cada año (V)

9. El manipulador de alimentos debe informar a su superior y dejar de manipular alimentos una vez presente alguna enfermedad entre ellas respiratoria, fiebre o diarrea(V)

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACION CUARTA CAPACITACION CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:18/10/2024 SC

NOMBRE: Sonia, Natalia Diana, Jhonatan
IDENTIFICACION:
FECHA: 14/5/2025

Responder según los conocimientos adquiridos en la cuarta capacitación.

1. ¿Cuales son las características higiénico sanitarias del establecimiento de alimentos?

a) Estar siempre limpias y no estar contaminados

b) Deben ser fáciles de limpiar,estar preparados para la contaminación, controlar el paso de insectos y plagas,las superficies deben tener una rigurosidad mínima,se debe tener una canalización del agua residual.

c) Estar en buen estado, tener buena ventilación, los utensilios sean adecuados para prepara alimentos.

d) Todas las anteriores.

1. ¿Cuales son las características higiénico sanitarias para el manipulador de alimentos?

a) Higiene personal,limpieza y desinfección,control de materias primas, almacenamiento adecuado,manipulación segura

b) BPM, plan de saneamiento, abastecimiento de aguas, residuos sólidos

c) Manejo adecuado de residuos, buena preparación de alimentos, registrar los alimentos.

d) Almacenar de manera correcta los alimentos, usar uniforme, cofia y tapabocas.

Escribir falso o verdadero

3. Las BPM son un conjunto de normas para manipular alimentos de manera higiénica y segura(V)

4. Lavarse las manos frecuentemente con jabón es parate de la higiene personal de los manipuladores de alimentos(V)

5. La limpieza y desinfección de las áreas de la preparación de alimentos no evita la contaminación cruzada(F)

6. La capacitación continua sobre BPM y seguridad alimentaria es necesaria para el manipulador de alimentos (V)

7. El manipulador de alimentos debe verificar que las materias primas cuenten con un buen estado y que tengan la fecha de vencimiento vigente(V)

8. El certificado medico de los manipuladores de alimentos debe renovarse cada año (V)

9. El manipulador de alimentos debe informar a su superior y dejar de manipular alimentos una vez presente alguna enfermedad entre ellas respiratoria, fiebre o diarrea(V)

uszxoo oz •sISTENCIA A CAPACITACIÓN CONTINÚA DE NAXIPULACION 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 Salvaga Torres	1000983928					
Diana Milena Barrera Veloza	1016027372					
Diana Carolina Diaz Barbosa	1023891608					
Elena Cáceres Perez	24037974					
Sonia Stefania Perez montaña	1023926454					
erica yamira Holguin Granados	1031421990					
Sara Lucia Muñoz	52064721					
Jhoanton Javier Lora Ruiz	1012447155					
Guillermo Diaz Morales	2265208					
Alejandra Rubio	52 277 343					

MYRIAM YOLANDA LOPEZ
Ingeniera De alimentos
Corporación cima

EMPRESARIAL

30.08/ ,924 -8

LISTADO DE ASISTENC CAPACITACIÓN CONTINÚA DE BANIPULACION 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 Chapano Luna	1 031 167.476		Laura	Laura		
Nubia Perez	51799 302		Nubia P.	Nubia P.		
Yeimy Natalia Hernandez	0238789			Natalia H		

MYRIAM YOLANDA LOPEZ
Inganiara0 ailmaneia
paporaód«oéria

CIMA