PROGRAMA DE CAPACITACION CONTINUADA

LUGAR DE INTERVENCIÓN: Fundación Social Castillo San Lucas
JARDIN: AVESOL
FECHA: 20/06/2025

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

- Características de los alimentos.
- Características del manipulador.
- Salud del manipulador.

3. DESARROLLO

Las propiedades organolépticas de los alimentos son las características que se perciben a través de los sentidos y que influyen en la aceptación o rechazo de un alimento por parte del consumidor. Estas propiedades son el color, sabor, aroma y textura.

Características organolépticas:

Color:

Es una característica visual que puede indicar la frescura, madurez o estado de conservación de un alimento. Por ejemplo, el oscurecimiento de una fruta puede indicar que ha comenzado su proceso de oxidación.

Sabor:

Se percibe a través de las papilas gustativas y se refiere a la combinación de los sabores básicos: dulce, salado, ácido y amargo. El sabor puede verse afectado por factores como la temperatura, la presencia de aditivos o el tiempo de conservación.

Powered by CamScanner

Aroma:

Es la percepción de los compuestos volátiles presentes en el alimento. El aroma puede ser natural, como el de las frutas, o artificial, como el de algunos aditivos. El olfato es crucial para detectar si un alimento está en mal estado.

Textura:

Se refiere a la sensación que produce un alimento al ser tocado, masticado o presionado con la lengua. Factores como la dureza, viscosidad, granulidad o humedad pueden afectar la textura.

Estas propiedades son fundamentales para evaluar la calidad y la aceptabilidad de los alimentos. Las industrias alimentarias suelen trabajar en mejorar estas características a través de la selección de materias primas, procesos de elaboración y técnicas de conservación.

4.**CARACTERISTICAS DEL MANIPULADOR:**

Un manipulador de alimentos debe poseer conocimientos sólidos en higiene y seguridad alimentaria, mantener una excelente higiene personal, y seguir prácticas adecuadas para prevenir la contaminación de los alimentos. Esto incluye el lavado de manos frecuente, el uso de ropa de trabajo limpia, y la correcta separación y manipulación de alimentos crudos y cocidos. Además, es fundamental que el manipulador tenga una buena salud y evite manipular alimentos si tiene alguna enfermedad o herida que pueda transmitir patógenos.

Características clave de un manipulador de alimentos:

- **Conocimiento y formación:**

Debe tener formación en higiene y seguridad alimentaria, lo que le permitirá comprender los riesgos y aplicar las buenas prácticas.

- **Higiene personal:**
  - **Lavado de manos:** Lavarse las manos con agua y jabón frecuentemente, especialmente antes de manipular alimentos, después de ir al baño, y después de tocar superficies contaminadas.
  - **Uñas:** Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
  - **Cabello:** Recoger el cabello para evitar que caiga en los alimentos.
  - **Ropa de trabajo:** Utilizar ropa de trabajo limpia, preferiblemente de

EMPRESARIAL

Powered by CamScanner

colores claros, que cubra el cuerpo y que se cambie regularmente.
    - **Evitar accesorios:** Evitar el uso de joyas, relojes, y otros accesorios que puedan caer en los alimentos.
- **Salud:**
    - **Estado de salud:** No manipular alimentos si se padece alguna enfermedad infecto-contagiosa, heridas o lesiones.
    - **Uso de mascarilla:** Utilizar mascarilla para evitar la contaminación por gotículas respiratorias.
- **Prácticas de manipulación:**
    - **Separación de alimentos:** Separar los alimentos crudos de los cocinados para evitar la contaminación cruzada.
    - **Cocción adecuada:** Cocinar los alimentos a temperaturas seguras para eliminar microorganismos patógenos.
    - **Almacenamiento:** Almacenar los alimentos a temperaturas adecuadas para prevenir el crecimiento bacteriano.
    - **Limpieza y desinfección:** Limpiar y desinfectar regularmente las áreas de trabajo, utensilios y equipos.
    - **Uso de utensilios:** Utilizar utensilios diferentes para manipular alimentos crudos y cocinados.
- **Comportamiento:**
    - **No fumar ni comer en áreas de preparación de alimentos:** Evitar fumar, comer, beber o masticar chicle en las zonas de manipulación de alimentos.
    - **No estornudar ni toser sobre los alimentos:** Utilizar un pañuelo desechable para cubrirse la boca y la nariz al estornudar o toser.
    - **No tocarse la cara ni el cabello:** Evitar tocarse la cara, el cabello o cualquier otra parte del cuerpo mientras se manipulan alimentos.

En resumen, un manipulador de alimentos debe ser consciente de su papel en la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos y seguir todas las prácticas de higiene y manipulación necesarias para garantizar la seguridad alimentaria.

EMPRESARIAL

Powered by CamScanner

SALUD DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS:

La salud del manipulador de alimentos es crucial para evitar la contaminación de los alimentos y prevenir enfermedades transmitidas por alimentos. Los manipuladores deben mantener una higiene personal impecable y estar libres de enfermedades infecciosas que puedan transmitirse a través de los alimentos.

Requisitos de salud para manipuladores de alimentos:

Estado de salud general:

Los manipuladores deben estar en buen estado de salud y no deben presentar síntomas de enfermedades que puedan transmitirse por alimentos, como diarrea, vómitos, fiebre, erupciones cutáneas o infecciones respiratorias.

Higiene personal:

Se deben seguir prácticas rigurosas de higiene personal, incluyendo:

Lavado frecuente de manos con agua y jabón, especialmente antes de manipular alimentos, después de usar el baño y después de tocar superficies contaminadas.

Uñas cortas, limpias y sin esmalte.

No usar joyas ni perfumes que puedan contaminar los alimentos.

Cubrirse la boca y la nariz al toser o estornudar.

Indumentaria de trabajo:

Se debe usar ropa de trabajo limpia y adecuada, incluyendo gorros para cubrir el cabello y evitar su caída en los alimentos.

Ausencia de enfermedades:

Los manipuladores con infecciones de piel, enfermedades infecciosas o síntomas de enfermedades transmitidas por alimentos deben ser excluidos de la manipulación de alimentos.

Importancia de la salud del manipulador:

La salud del manipulador de alimentos es un factor clave para garantizar la seguridad alimentaria. Una correcta higiene personal y la ausencia de enfermedades infecciosas ayudan a prevenir la contaminación de los alimentos y la propagación de enfermedades transmitidas por alimentos. Las enfermedades transmitidas por alimentos pueden causar graves problemas de salud, especialmente en niños, ancianos y personas con sistemas inmunológicos

EMPRESARIAL

Powered by CamScanner

debilitados.

Recomendaciones adicionales:

Se recomienda que los manipuladores reciban capacitación sobre higiene y manipulación segura de alimentos.

Los establecimientos de alimentos deben establecer protocolos claros para la higiene personal y la prevención de enfermedades.

Se deben realizar inspecciones regulares para asegurar que se cumplen las normas de higiene y salud.

Se da por terminada la cualificación del talento humano del jardín aviso. Donde se les explicó y se les socializó. Todo lo referente al manipulador de alimentos, características de los alimentos y la salud del manipulador.

GRUPO EMPRESARIAL CIMA

Carrera 26 B # 42 - 37 Sur, Teléfono 7581644 - 3108777689 - 3173315971

e-mail: grupoempresarialcima@gmail.com

Se consigna la firma del capacitador

ALONSO GUTIÉRREZ SOLANO
INGENIERO AMBIENTAL

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN DE TERCERA CAPACITACION TERCER EVALUACION DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:

NOMBRE Alejandra, Guillermo, Jhonatan

IDENTIFICACIÓN

FECHA 20/6/2025

50

Responder según los conocimientos adquiridos en la capacitación.

1. **La responsabilidad de una correcta manipulación de los alimentos es de**

   A. El jefe
   B. El cliente
   C. Todos los manipuladores de alimentos
   D. Ninguno

2. **¿De qué color debe ser el uniforme de un manipulador de alimentos?**

   A. Negro
   B. Rojo
   C. Colores Claros
   D. Todas las anteriores

3. **¿Para qué se refrigeran los alimentos?**

   A. Para evitar contaminación
   B. Para mantener su inocuidad
   C. Para mejorar su sabor
   D. Para B y C son correctas

4. **¿Qué es un alimentos inocuo?**

   A. Un alimentos apto para consumo humano
   B. Un alimento en estado de descomposición
   C. Un alimento contaminado

5. **¿Qué es un manipulador de alimentos?**

   A. Cualquier Persona que tenga contacto con un alimento en su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio
   B. Una persona que sabe cocinar

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN DE TERCERA CAPACITACION TERCER EVALUACION DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:

NOMBRE Nubia, Erika, Sara

IDENTIFICACIÓN

FECHA 20/6/2025

50

Responder según los conocimientos adquiridos en la capacitación.

1. **La responsabilidad de una correcta manipulación de los alimentos es de**

   A. El jefe
   B. El cliente
   C. Todos los manipuladores de alimentos
   D. Ninguno

2. **¿De qué color debe ser el uniforme de un manipulador de alimentos?**

   A. Negro
   B. Rojo
   C. Colores Claros
   D. Todas las anteriores

3. **¿Para qué se refrigeran los alimentos?**

   A. Para evitar contaminación
   B. Para mantener su inocuidad
   C. Para mejorar su sabor
   D. Para B y C son correctas

4. **¿Qué es un alimentos inocuo?**

   A. Un alimentos apto para consumo humano
   B. Un alimento en estado de descomposición
   C. Un alimento contaminado

5. **¿Qué es un manipulador de alimentos?**

   A. Cualquier Persona que tenga contacto con un alimento en su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio
   B. Una persona que sabe cocinar

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN DE TERCERA CAPACITACION TERCER EVALUACION DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:

NOMBRE Elena Caceres, Sonia, Diana Diaz

IDENTIFICACIÓN

FECHA 20/6/2025

5.0

Responder según los conocimientos adquiridos en la capacitación.

1. **La responsabilidad de una correcta manipulación de los alimentos es de**

   A. El jefe
   B. El cliente
   C. Todos los manipuladores de alimentos
   D. Ninguno

2. **¿De qué color debe ser el uniforme de un manipulador de alimentos?**

   A. Negro
   B. Rojo
   C. Colores Claros
   D. Todas las anteriores

3. **¿Para qué se refrigeran los alimentos?**

   A. Para evitar contaminación
   B. Para mantener su inocuidad
   C. Para mejorar su sabor
   D. Para B y C son correctas

4. **¿Qué es un alimentos inocuo?**

   A. Un alimentos apto para consumo humano
   B. Un alimento en estado de descomposición
   C. Un alimento contaminado

5. **¿Qué es un manipulador de alimentos?**

   A. Cualquier Persona que tenga contacto con un alimento en su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio
   B. Una persona que sabe cocinar

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN DE TERCERA CAPACITACION TERCER EVALUACION DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y LICORES	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA:

NOMBRE Milena Borray, Natalia, Vanegas Lora.

5.0/1

IDENTIFICACIÓN

FECHA 20/6/2025

Responder según los conocimientos adquiridos en la capacitación.

1. **La responsabilidad de una correcta manipulación de los alimentos es de**

   A. El jefe
   B. El cliente
   C. Todos los manipuladores de alimentos
   D. Ninguno

2. **¿De qué color debe ser el uniforme de un manipulador de alimentos?**

   A. Negro
   B. Rojo
   C. Colores Claros
   D. Todas las anteriores

3. **¿Para qué se refrigeran los alimentos?**

   A. Para evitar contaminación
   B. Para mantener su inocuidad
   C. Para mejorar su sabor
   D. Para B y C son correctas

4. **¿Qué es un alimentos inocuo?**

   A. Un alimentos apto para consumo humano
   B. Un alimento en estado de descomposición
   C. Un alimento contaminado

5. **¿Qué es un manipulador de alimentos?**

   A. Cualquier Persona que tenga contacto con un alimento en su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio
   B. Una persona que sabe cocinar

Powered by CamScanner