PROGRAMA DE CAPACITACION CONTINUADA

LUGAR DE INTERVENCIÓN: Fundación Social Castillo San Lucas
JARDIN: Emma y Antonio
FECHA: 15/08/2025

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

TEMATICAS ABORDAR EN LA TERCERA SESION:

- Métodos de conservación de alimentos
- Gestión integral de residuos

Se abordaron los diferentes temas con el talento humano del jardin infantil Emma y Antonio**,** con el objetivo de continuar fortaleciendo las acciones que lleven a el cumplimiento de los principios y consignas que se encuentran según la BPM registradas dentro de la unidad operativa.

CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

La conservación de alimentos es crucial para mantener su calidad, seguridad y vida útil. Existen varios métodos de conservación, cada uno con sus propias técnicas y aplicaciones. Aquí tienes principales métodos de conservación de alimentos:

1. Refrigeración y Congelación
Refrigeración:
- Descripción: Mantiene los alimentos a temperaturas entre 0°C y 4°C.
- Propósito: Ralentiza el crecimiento de bacterias y otros microorganismos.
- Aplicaciones: Carnes, lácteos, frutas, verduras, y productos cocidos.

Congelación:
- Descripción: Mantiene los alimentos a temperaturas inferiores a -18°C.
- Propósito: Detiene el crecimiento microbiano y enzimático.
- Aplicaciones: Carnes, pescados, vegetales, frutas, y comidas preparadas.

2. Conservación en Salmuera y Salado
Salmuera:
- Descripción: Sumergir alimentos en una solución de agua y sal.

- Propósito: Reduce la actividad del agua, inhibiendo el crecimiento bacteriano.
- Aplicaciones: Pepinillos, aceitunas, y algunas carnes.

Salado:
- Descripción: Aplicar sal directamente a los alimentos.
- Propósito: Deshidrata los alimentos y crea un ambiente inhóspito para microorganismos.
- Aplicaciones: Jamones, bacalao, y cecinas.

3. Enlatado
-Descripción: Sellar alimentos en recipientes herméticamente cerrados y calentarlos a alta temperatura.
- Propósito: Destruye bacterias, levaduras y hongos, y sella los alimentos para evitar la contaminación.
- Aplicaciones: Verduras, frutas, carnes, y comidas preparadas.

4. Deshidratación
- Descripción: Eliminar el contenido de agua de los alimentos mediante calor, aire o liofilización.
- Propósito: Impide el crecimiento de microorganismos al reducir la actividad del agua.
- Aplicaciones: Frutas secas, vegetales deshidratados, y carne seca.

5. Pasteurización
- Descripción: Calentar alimentos a una temperatura específica durante un tiempo determinado.
- Propósito: Eliminar patógenos sin alterar significativamente el sabor y la calidad.
- Aplicaciones: Leche, jugos de frutas, y algunos alimentos en conserva.

6. Fermentación
- Descripción: Utilizar microorganismos para convertir los azúcares en ácidos u otros compuestos.
- Propósito: Preservar alimentos mediante la producción de ácido, que inhibe el crecimiento de patógenos.
- Aplicaciones: Yogur, quesos, sauerkraut, y kimchi.

7. Ahumado
- Descripción: Exponer los alimentos al humo producido por la quema de madera.
- Propósito: Inhibe el crecimiento microbiano y agrega sabor.

- Aplicaciones: Pescados, carnes, y quesos.

8. Encurtido
- Descripción: Sumergir alimentos en una solución de vinagre o ácido.
- Propósito: La acidez de la solución previene el crecimiento de microorganismos.
- Aplicaciones: Pepinillos, cebollas en vinagre, y otros vegetales.

9. Conservación con Azúcar
- Descripción: Añadir azúcar a los alimentos, creando un ambiente con alta concentración de azúcar.
- Propósito: Reduce la actividad del agua y previene el crecimiento de microorganismos.
- Aplicaciones: Mermeladas, jaleas, y conservas de frutas.

10. Irradiación
- Descripción: Exponer los alimentos a radiación ionizante.
- Propósito: Destruir microorganismos y parásitos, y prolongar la vida útil.
- Aplicaciones: Frutas secas, especias, y algunos productos cárnicos.

Cada método de conservación tiene sus ventajas y limitaciones, y a menudo se utiliza una combinación de técnicas para lograr los mejores resultados en términos de seguridad alimentaria y calidad del producto. La elección del método adecuado depende del tipo de alimento, la duración deseada de conservación y los recursos disponibles.

GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS

Plan Institucional de Gestión Ambiental de la Secretaria Distrital de Integración Social, los cuales permiten realizar un manejo, almacenamiento y disposición final adecuado a los residuos generados e implementar una cultura ‘Cero, sí se puede’ a través de capacitaciones y campañas para que se evite al máximo desechar comida preparada.

Cabe aclarar que durante la prestación del servicio se generan principalmente residuos orgánicos (peladura de papa, verduras y frutas), provenientes del prealistamiento de los alimentos y en un menor porcentaje del proceso de descomide, que se realiza previo al lavado de menaje de acuerdo al Instructivo para Mejorar la Calidad del Vertimiento por parte de la SDIS. Estos residuos orgánicos

son separados en la fuente, identificando los que son crudos y preparados para facilitar el almacenamiento y entrega con la empresa de aseo de la localidad.

El manejo adecuado del descomide dentro de los servicios de alimentación de la Secretaría Distrital de Integración Social (SDIS) resulta fundamental, ya que permite garantizar la correcta disposición de los residuos, prevenir afectaciones en la salud, mantener condiciones de higiene en los comedores y aportar a la protección del medio ambiente. Además, el diligenciamiento oportuno y responsable del formato de descomide constituye una herramienta clave para el seguimiento y control de este proceso, pues registra la cantidad y tipo de residuos generados, evidenciando el compromiso de cada unidad operativa con la gestión ambiental y la calidad del servicio alimentario.

En el proceso de descomide, la SDIS establece la correcta separación de los residuos según el tipo de caneca: la caneca negra está destinada para los residuos ordinarios o no aprovechables, como servilletas, empaques contaminados o restos que no pueden reciclarse; mientras que la caneca blanca se utiliza para residuos aprovechables, como plásticos limpios, cartón o papel que puedan ser reincorporados en procesos de reciclaje. Esta ubicación diferenciada no solo contribuye a mantener la higiene en los espacios de alimentación, sino que también fomenta la cultura ambiental y el cumplimiento de la normatividad en la gestión de residuos sólidos.

Los anteriores lineamientos son establecidos por el Área de Gestión Ambiental de la SDIS, con el propósito de implementar estrategias que disminuyan el desperdicio o mal manejo de residuos, el cumplimiento de la norma ambiental y para generar un aporte sostenible al medio ambiente.

Para finalizar se puede afirmar que el objetivo de la socialización del día de hoy se alcanzó en su totalidad ya que el personal el de talento humano logro reconocer la importancia de la información, lo que favorece en gran medida el desarrollo de los niños y las niñas.

De este modo, se da cierre a la socialización realizada el presente día con el personal del talento humano en donde se aplicó el correspondiente test con las manipuladoras de alimentos y se hace entrega de certificado correspondiente al plan te capacitación.

Se programa capacitación, próximo mes de septiembre 15/09/2025 para dar cumplimiento a la capacitación continua de manipuladores de alimentos.

MYRIAM YOLANDA LOPEZ
Ingeniera De alimentos
Corporación cima

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE TERCERA CAPACITACION PLAN DE CAPACITACION CONTINUA.	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA: 14/03/2025

NOMBRE: BRAYAN DANIEL GONZALEZ
IDENTIFICACION: 1000729592
FECHA: 15/08/25
CARGO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Responder según los conocimientos adquiridos en la capacitación.

1. ¿Cuál es la temperatura adecuada para conservar alimentos bajo refrigeración?
a) 10°C a 15°C
b) 0°C a 4°C
c) -10°C a -15°C
d) 5°C a 8°C

2. ¿Qué método de conservación utiliza microorganismos para transformar azúcares en ácidos y así preservar los alimentos?
a) Encurtido
b) Fermentación
c) Irradiación
d) Ahumado

3. La caneca negra, según lineamientos de la SDIS, se utiliza para:
a) Residuos aprovechables como cartón y papel limpios
b) Restos de comida cruda
c) Residuos ordinarios o no aprovechables
d) Frutas y verduras en buen estado

4. ¿Cuál es la finalidad del formato de descomide?
a) Controlar gastos del comedor
b) Registrar residuos generados y evidenciar la gestión ambiental
c) Planear menús semanales
d) Organizar el servicio de aseo

5. ¿Qué método de conservación se utiliza al calentar los alimentos a una temperatura específica durante cierto tiempo para eliminar patógenos sin alterar la calidad?

Powered by CamScanner

a) Encurtido
b) Pasteurización
c) Salmuera
d) Congelación

6. Durante la prestación del servicio alimentario en SDIS, ¿qué tipo de residuos se generan en mayor proporción?
a) Inorgánicos
b) Orgánicos
c) Reciclables
d) Metales

7- Pregunta de verdadero/falso
El descomide se realiza después del lavado del menaje.
Verdadero
Falso

8. Explica con tus palabras por qué es importante que los manipuladores de alimentos apliquen correctamente tanto los métodos de conservación de alimentos como la gestión de residuos sólidos en el marco de los lineamientos de la SDIS.
ES IMPORTANTE PARA GARANTIZAR LA DURACION Y LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS QUE SE OFRECEN EN EL SERVICIO

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE TERCERA CAPACITACION PLAN DE CAPACITACION CONTINUA.	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA: 14/03/2025

NOMBRE: Patricia Martinez
IDENTIFICACION: 52709120
FECHA: 15/08/25
CARGO: Manipuladora de alimentos

Responder según los conocimientos adquiridos en la capacitación.

1. ¿Cuál es la temperatura adecuada para conservar alimentos bajo refrigeración?
a) 10°C a 15°C
b) 0°C a 4°C
c) -10°C a -15°C
d) 5°C a 8°C

2. ¿Qué método de conservación utiliza microorganismos para transformar azúcares en ácidos y así preservar los alimentos?
a) Encurtido
b) Fermentación
c) Irradiación
d) Ahumado

3. La caneca negra, según lineamientos de la SDIS, se utiliza para:
a) Residuos aprovechables como cartón y papel limpios
b) Restos de comida cruda
c) Residuos ordinarios o no aprovechables
d) Frutas y verduras en buen estado

4. ¿Cuál es la finalidad del formato de descomide?
a) Controlar gastos del comedor
b) Registrar residuos generados y evidenciar la gestión ambiental
c) Planear menús semanales
d) Organizar el servicio de aseo

5. ¿Qué método de conservación se utiliza al calentar los alimentos a una temperatura específica durante cierto tiempo para eliminar patógenos sin alterar la calidad?

Powered by CamScanner

a) Encurtido
b) Pasteurización
c) Salmuera
d) Congelación

6. Durante la prestación del servicio alimentario en SDIS, ¿qué tipo de residuos se generan en mayor proporción?
a) Inorgánicos
b) Orgánicos
c) Reciclables
d) Metales

7- Pregunta de verdadero/falso
El descomide se realiza después del lavado del menaje.
Verdadero
Falso

8. Explica con tus palabras por qué es importante que los manipuladores de alimentos apliquen correctamente tanto los métodos de conservación de alimentos como la gestión de residuos sólidos en el marco de los lineamientos de la SDIS.

Para garantizar la inocuidad de los alimentos

Carrera 26 B # 42 – 37 Sur, Teléfono 7581644 – 3108777689 - 3173315971
e-mail: grupoempresarialcima@gmail.com

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE TERCERA CAPACITACION PLAN DE CAPACITACION CONTINUA.	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1 FECHA: 14/03/2025

NOMBRE: Wilson Pacheco
IDENTIFICACION: 79734114
FECHA: 15 - agosto - 2025
CARGO: Manipulador de alimentos

Responder según los conocimientos adquiridos en la capacitación.

1. ¿Cuál es la temperatura adecuada para conservar alimentos bajo refrigeración?
a) 10°C a 15°C
b) 0°C a 4°C
c) -10°C a -15°C
d) 5°C a 8°C

2. ¿Qué método de conservación utiliza microorganismos para transformar azúcares en ácidos y así preservar los alimentos?
a) Encurtido
b) Fermentación
c) Irradiación
d) Ahumado

3. La caneca negra, según lineamientos de la SDIS, se utiliza para:
a) Residuos aprovechables como cartón y papel limpios
b) Restos de comida cruda
c) Residuos ordinarios o no aprovechables
d) Frutas y verduras en buen estado

4. ¿Cuál es la finalidad del formato de descomide?
a) Controlar gastos del comedor
b) Registrar residuos generados y evidenciar la gestión ambiental
c) Planear menús semanales
d) Organizar el servicio de aseo

5. ¿Qué método de conservación se utiliza al calentar los alimentos a una temperatura específica durante cierto tiempo para eliminar patógenos sin alterar la calidad?

Powered by CamScanner

a) Encurtido
b) Pasteurización
c) Salmuera
d) Congelación

6. Durante la prestación del servicio alimentario en SDIS, ¿qué tipo de residuos se generan en mayor proporción?
a) Inorgánicos
b) Orgánicos
c) Reciclables
d) Metales

7- Pregunta de verdadero/falso
El descomide se realiza después del lavado del menaje.
Verdadero
Falso

8. Explica con tus palabras por qué es importante que los manipuladores de alimentos apliquen correctamente tanto los métodos de conservación de alimentos como la gestión de residuos sólidos en el marco de los lineamientos de la SDIS.
Esto se hace para evitar contaminacion entre alimentos y residuos y mantener un Orden especifico en el manejo del espacio

Carrera 26 B # 42 – 37 Sur, Teléfono 7581644 – 3108777689 - 3173315971
e-mail: grupoempresarialcima@gmail.com

Powered by CamScanner