PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUADA

LUGAR DE INTERVENCIÓN: Fundación Social Castillo San Lucas

JARDÍN: JI Avesol

FECHA: 29/08/2025

A continuación, se presentan las temáticas desarrolladas por la Corporación CIMA dentro del Programa de Capacitación Continua: "Revisión de Implementos y Características Higiénicas y Sanitarias de Establecimientos de Alimentos".

TEMÁTICAS A ABORDAR:

Revisión de implementos

Características higiénicas y sanitarias del establecimiento de alimentos

La jornada se llevó a cabo con el talento humano del Jardín Infantil Sueños Avesol, teniendo como propósito fortalecer los conocimientos y prácticas del personal educativo y de apoyo en relación con la revisión de implementos y el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en los espacios donde se manipulan y suministran alimentos. Esta capacitación se enmarca en la normatividad vigente y busca garantizar la salud, la seguridad y el bienestar de los niños y niñas.

EVALUAR ESTABLECIMIENTO:

Se socializaron algunos de los requisitos sanitarios y condiciones higiénico-sanitarias estipulados en la Ley 09 de 1979, la Resolución 2674 de 2013 y demás normas aplicables para el funcionamiento de establecimientos de este tipo:

ARTÍCULO 172. En las cocinas todas las instalaciones deberán cumplir con las normas de seguridad exigidas por el Ministerio de Salud o la entidad delegada.

Powered by CamScanner

ARTÍCULO 173. El área y la dotación de la cocina deberán garantizar el cumplimiento de los requisitos sanitarios mínimos y estarán de acuerdo con la reglamentación vigente.

ARTÍCULO 174. Se prohíbe el almacenamiento de sustancias peligrosas en los servicios que preste la edificación.

ARTÍCULO 247. Para realizar en un mismo establecimiento actividades de producción, elaboración, transformación, fraccionamiento, conservación, almacenamiento, expendio, consumo de alimentos o bebidas y de otros productos diferentes a estos, se requiere autorización previa del Ministerio de Salud o de la autoridad delegada.

ARTÍCULO 251. El material, diseño, acabado e instalación de los equipos y utensilios deberán permitir la fácil limpieza, desinfección y mantenimiento higiénico de los mismos y de las áreas adyacentes.

ARTÍCULO 275. Las personas que intervengan en el manejo o manipulación de alimentos no deben padecer enfermedades infecto-contagiosas.

ARTÍCULO 276. Los patronos y trabajadores cumplirán con las normas sobre Salud Ocupacional establecidas. El Ministerio de Salud podrá exigir exámenes médicos cuando lo estime necesario.

ARTÍCULO 277. Los patronos proporcionarán instalaciones, vestuario y elementos adecuados a su personal para cumplir normas de higiene personal y prácticas sanitarias en el manejo de productos.

Para la evaluación se empleó una lista de chequeo basada en los siguientes aspectos:

Condiciones sanitarias de la edificación e instalaciones

Equipos y utensilios

Personal manipulador de alimentos

Powered by CamScanner

Prácticas higiénicas

Requisitos higiénicos

Educación y capacitación

Saneamiento

RECONOCIMIENTO DE DEBILIDADES

Presentación de las Debilidades Detectadas:

• Se realiza una exposición detallada de las debilidades identificadas en el establecimiento, las cuales incluyen modificaciones en la infraestructura y áreas de capacitación al talento humano. Análisis de Debilidades y Propuestas de Mejora:

• Se abre un espacio para discutir y analizar las causas subyacentes de las debilidades identificadas, promoviendo la participación activa del equipo para proponer estrategias efectivas. Plan de Acción:

• Se establece un plan detallado que incluye las medidas correctivas con responsables específicos por área. Compromiso y Seguimiento:

• Se hace un llamado al compromiso del equipo para llevar a cabo el plan establecido. Se realizarán seguimientos periódicos para evaluar el progreso y hacer ajustes cuando sea necesario.

Powered by CamScanner

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUADA

"Revisión de Implementos y Características Higiénicas del Establecimiento de Alimentos"

Jardín Infantil AVESOL

Fecha:

Nombre del participante: Diana Carolina

Cargo: Profesional en atencion

I. Selección múltiple (una sola respuesta correcta)

¿Cuál es la principal razón para mantener la higiene en la preparación de alimentos en el jardín infantil?

a) Evitar malos olores

b) Cumplir con lo que dice la ley

c) Prevenir enfermedades en los niños y niñas

d) Mantener el orden del lugar

¿Qué implementos deben utilizar las personas que manipulan alimentos?

a) Ropa cómoda y sandalias

b) Delantal, gorro, guantes y mascarilla

c) Uniforme de calle y gorra

d) Ninguno, solo lavarse las manos

¿Qué debe hacerse antes y después de usar los utensilios de cocina?

a) Guardarlos inmediatamente

b) Lavarlos solo si tienen restos visibles

c) Limpiarlos con un paño seco

d) Lavarlos y desinfectarlos adecuadamente

¿Cómo debe almacenarse la comida en el establecimiento?

a) En recipientes abiertos para facilitar el acceso

b) A temperatura ambiente para evitar cambios bruscos

c) En envases herméticos, etiquetados y a temperatura adecuada

d) En cajas plásticas sin tapa

¿Cuál de las siguientes acciones contribuye al control de plagas?

a) Dejar la basura bien cerrada en el interior

b) Ventilar con puertas abiertas todo el día

c) Limpiar y desinfectar frecuentemente, y mantener alimentos cerrados

d) Guardar restos de comida para reutilizar

II. Verdadero o falso

Escribe "V" si la afirmación es verdadera o "F" si es falsa.

F Los cuchillos y tablas deben usarse indistintamente para todo tipo de alimentos.

V El lavado de manos debe realizarse antes de manipular alimentos.

F Los alimentos vencidos pueden usarse si no tienen mal olor.

Puntaje total: 8 / 13

Firma del evaluador:

Observaciones:

Powered by CamScanner

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUADA

"Revisión de Implementos y Características Higiénicas del Establecimiento de Alimentos"

Jardín Infantil AVESOL

Fecha:

Nombre del participante: Jhonatan

Cargo: Servicios Generales

I. Selección múltiple (una sola respuesta correcta)

¿Cuál es la principal razón para mantener la higiene en la preparación de alimentos en el jardín infantil?

a) Evitar malos olores

b) Cumplir con lo que dice la ley

X) Prevenir enfermedades en los niños y niñas

d) Mantener el orden del lugar

¿Qué implementos deben utilizar las personas que manipulan alimentos?

a) Ropa cómoda y sandalias

b) Delantal, gorro, guantes y mascarilla

c) Uniforme de calle y gorra

X) Ninguno, solo lavarse las manos

¿Qué debe hacerse antes y después de usar los utensilios de cocina?

a) Guardarlos inmediatamente

b) Lavarlos solo si tienen restos visibles

X) Limpiarlos con un paño seco

d) Lavarlos y desinfectarlos adecuadamente

¿Cómo debe almacenarse la comida en el establecimiento?

a) En recipientes abiertos para facilitar el acceso

b) A temperatura ambiente para evitar cambios bruscos

X) En envases herméticos, etiquetados y a temperatura adecuada

d) En cajas plásticas sin tapa

¿Cuál de las siguientes acciones contribuye al control de plagas?

a) Dejar la basura bien cerrada en el interior

b) Ventilar con puertas abiertas todo el día

X) Limpiar y desinfectar frecuentemente, y mantener alimentos cerrados

d) Guardar restos de comida para reutilizar

II. Verdadero o falso

Escribe "V" si la afirmación es verdadera o "F" si es falsa.

F Los cuchillos y tablas deben usarse indistintamente para todo tipo de alimentos.

V El lavado de manos debe realizarse antes de manipular alimentos.

F Los alimentos vencidos pueden usarse si no tienen mal olor.

Puntaje total: 12 / 13

Firma del evaluador:

Observaciones:

Powered by CamScanner

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUADA

"Revisión de Implementos y Características Higiénicas del Establecimiento de Alimentos"

Jardín Infantil AVESOL

Fecha:

Nombre del participante: Nubia

Cargo: Servicios Generales

I. Selección múltiple (una sola respuesta correcta)

¿Cuál es la principal razón para mantener la higiene en la preparación de alimentos en el jardín infantil?

a) Evitar malos olores

b) Cumplir con lo que dice la ley

X) Prevenir enfermedades en los niños y niñas

d) Mantener el orden del lugar

¿Qué implementos deben utilizar las personas que manipulan alimentos?

a) Ropa cómoda y sandalias

X) Delantal, gorro, guantes y mascarilla

c) Uniforme de calle y gorra

d) Ninguno, solo lavarse las manos

¿Qué debe hacerse antes y después de usar los utensilios de cocina?

a) Guardarlos inmediatamente

b) Lavarlos solo si tienen restos visibles

c) Limpiarlos con un paño seco

X) Lavarlos y desinfectarlos adecuadamente

¿Cómo debe almacenarse la comida en el establecimiento?

a) En recipientes abiertos para facilitar el acceso

b) A temperatura ambiente para evitar cambios bruscos

X) En envases herméticos, etiquetados y a temperatura adecuada

d) En cajas plásticas sin tapa

¿Cuál de las siguientes acciones contribuye al control de plagas?

a) Dejar la basura bien cerrada en el interior

b) Ventilar con puertas abiertas todo el día

X) Limpiar y desinfectar frecuentemente, y mantener alimentos cerrados

d) Guardar restos de comida para reutilizar

II. Verdadero o falso

Escribe "V" si la afirmación es verdadera o "F" si es falsa.

F Los cuchillos y tablas deben usarse indistintamente para todo tipo de alimentos.

V El lavado de manos debe realizarse antes de manipular alimentos.

F Los alimentos vencidos pueden usarse si no tienen mal olor.

Puntaje total: 13 / 13

Firma del evaluador:

Observaciones:

Powered by CamScanner

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUADA

"Revisión de Implementos y Características Higiénicas del Establecimiento de Alimentos"

Jardín Infantil AVESOL

Fecha:

Nombre del participante: Milena

Cargo: Profesional en atención

I. Selección múltiple (una sola respuesta correcta)

¿Cuál es la principal razón para mantener la higiene en la preparación de alimentos en el jardín infantil?

a) Evitar malos olores

b) Cumplir con lo que dice la ley

X) Prevenir enfermedades en los niños y niñas

d) Mantener el orden del lugar

¿Qué implementos deben utilizar las personas que manipulan alimentos?

a) Ropa cómoda y sandalias

X) Delantal, gorro, guantes y mascarilla

c) Uniforme de calle y gorra

d) Ninguno, solo lavarse las manos

¿Qué debe hacerse antes y después de usar los utensilios de cocina?

a) Guardarlos inmediatamente

b) Lavarlos solo si tienen restos visibles

c) Limpiarlos con un paño seco

X) Lavarlos y desinfectarlos adecuadamente

¿Cómo debe almacenarse la comida en el establecimiento?

a) En recipientes abiertos para facilitar el acceso

b) A temperatura ambiente para evitar cambios bruscos

X) En envases herméticos, etiquetados y a temperatura adecuada

d) En cajas plásticas sin tapa

¿Cuál de las siguientes acciones contribuye al control de plagas?

a) Dejar la basura bien cerrada en el interior

X) Ventilar con puertas abiertas todo el día

c) Limpiar y desinfectar frecuentemente, y mantener alimentos cerrados

d) Guardar restos de comida para reutilizar

II. Verdadero o falso

Escribe "V" si la afirmación es verdadera o "F" si es falsa.

F Los cuchillos y tablas deben usarse indistintamente para todo tipo de alimentos.

V El lavado de manos debe realizarse antes de manipular alimentos.

F Los alimentos vencidos pueden usarse si no tienen mal olor.

Puntaje total: 12 / 13

Firma del evaluador:

Observaciones:

Powered by CamScanner

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUADA

"Revisión de Implementos y Características Higiénicas del Establecimiento de Alimentos"

Jardín Infantil AVESOL

Fecha: 29 Agosto

Nombre del participante: Sara

Cargo: Nutricion

I. Selección múltiple (una sola respuesta correcta)

¿Cuál es la principal razón para mantener la higiene en la preparación de alimentos en el jardín infantil?

a) Evitar malos olores

b) Cumplir con lo que dice la ley

c) Prevenir enfermedades en los niños y niñas

d) Mantener el orden del lugar

¿Qué implementos deben utilizar las personas que manipulan alimentos?

a) Ropa cómoda y sandalias

b) Delantal, gorro, guantes y mascarilla

c) Uniforme de calle y gorra

d) Ninguno, solo lavarse las manos

¿Qué debe hacerse antes y después de usar los utensilios de cocina?

a) Guardarlos inmediatamente

b) Lavarlos solo si tienen restos visibles

c) Limpiarlos con un paño seco

d) Lavarlos y desinfectarlos adecuadamente

¿Cómo debe almacenarse la comida en el establecimiento?

a) En recipientes abiertos para facilitar el acceso

b) A temperatura ambiente para evitar cambios bruscos

c) En envases herméticos, etiquetados y a temperatura adecuada

d) En cajas plásticas sin tapa

¿Cuál de las siguientes acciones contribuye al control de plagas?

a) Dejar la basura bien cerrada en el interior

b) Ventilar con puertas abiertas todo el día

c) Limpiar y desinfectar frecuentemente, y mantener alimentos cerrados

d) Guardar restos de comida para reutilizar

II. Verdadero o falso

Escribe "V" si la afirmación es verdadera o "F" si es falsa.

F Los cuchillos y tablas deben usarse indistintamente para todo tipo de alimentos.

V El lavado de manos debe realizarse antes de manipular alimentos.

F Los alimentos vencidos pueden usarse si no tienen mal olor.

Puntaje total: 12 / 13

Firma del evaluador:

Observaciones:

Powered by CamScanner

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUADA

"Revisión de Implementos y Características Higiénicas del Establecimiento de Alimentos"

Jardín Infantil AVESOL

Fecha: 29/08/25

Nombre del participante: Adriana Baca

Cargo: Profesional

I. Selección múltiple (una sola respuesta correcta)

¿Cuál es la principal razón para mantener la higiene en la preparación de alimentos en el jardín infantil?

a) Evitar malos olores

b) Cumplir con lo que dice la ley

c) Prevenir enfermedades en los niños y niñas

d) Mantener el orden del lugar

¿Qué implementos deben utilizar las personas que manipulan alimentos?

a) Ropa cómoda y sandalias

b) Delantal, gorro, guantes y mascarilla

c) Uniforme de calle y gorra

d) Ninguno, solo lavarse las manos

¿Qué debe hacerse antes y después de usar los utensilios de cocina?

a) Guardarlos inmediatamente

b) Lavarlos solo si tienen restos visibles

c) Limpiarlos con un paño seco

d) Lavarlos y desinfectarlos adecuadamente

¿Cómo debe almacenarse la comida en el establecimiento?

a) En recipientes abiertos para facilitar el acceso

b) A temperatura ambiente para evitar cambios bruscos

c) En envases herméticos, etiquetados y a temperatura adecuada

d) En cajas plásticas sin tapa

¿Cuál de las siguientes acciones contribuye al control de plagas?

a) Dejar la basura bien cerrada en el interior

b) Ventilar con puertas abiertas todo el día

c) Limpiar y desinfectar frecuentemente, y mantener alimentos cerrados

d) Guardar restos de comida para reutilizar

II. Verdadero o falso

Escribe "V" si la afirmación es verdadera o "F" si es falsa.

V Los cuchillos y tablas deben usarse indistintamente para todo tipo de alimentos.

V El lavado de manos debe realizarse antes de manipular alimentos.

F Los alimentos vencidos pueden usarse si no tienen mal olor.

Puntaje total: 12 / 13

Firma del evaluador:

Observaciones:

Powered by CamScanner

LISTADO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN CONTINÚA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

NOMBRE	IDENTIFICACIÓN	FECHA 1º 20/06/2025	FECHA 2º 29/08/2025	FECHA 3º 5/10/2025	FECHA 4º 03/12/2025	
Yeimi Natalia Hernández Ochoa	1010238789	Natalia H	Natalia H			
Guillermo Diaz Morales	2265256					
Alejandra Zubio Figuero	52277843					
Diana Milena Bonny	1016027372					
Angela Vanesa Lara S	1012394581	Vanesal				
Sara Matilde Mejb	52064721	Sara M.	Sara M.			
Erika Yanira Holguin	1031421990	Erikall	El			
Elena Cáceres Perez	24037974	Elena	Elena			
Sara Stefania Perez	1023926454	Sarayperez				
Diana Carolina Diaz	1023891608	Diana Diaz	Diana Diaz			

MYRIAM YOLANDA LOPEZ
Ingeniera De alimentos
Corporación cima

Powered by CamScanner

LISTADO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN CONTINÚA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

NOMBRE	IDENTIFICACIÓN	FECHA 1° 20/06/2025	FECHA 2° 29/08/2025	FECHA 3° 5/10/2025	FECHA 4° 03/12/2025	
Jhonatan León Ruiz	1012447755	Jhonatán	Jhonatán			
Nubia Esperanza Perez	51799302	Nubia P.	Nubia P.			
Adriana Baron lopez	1073889897		Adriana B			
Edwna Cristina Ortiz Ruelal	1085284495.		Edwa ortiz			

MYRIAM YOLANDA LOPEZ
Ingeniera De alimentos
Corporación cima

Powered by CamScanner