PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUA

Bogotá D, C .24 DE OCTUBRE 2025

CERTIFICACIÓN

Por medio de la presente, yo **MARY BUENO SIERRA** con **CC 52.207.021**, bacterióloga profesional de la universidad san buenaventura, realizo la presente certificación refiriendo que las siguientes personas del **Jardín Infantil La Casita de San Miguel** asistieron a una capacitación presencial continua en Conceptos básicos en la manipulación de alimentos. 24 de octubre 2025 con una duración de una (2) hora. De 02:30 a 4:30 pm.

Dentro de las capacitaciones se tuvieron en cuenta metodologías expositivas e inerrogativas para el aprendizaje de las participantes.

TEMA: Conceptos básicos en la manipulación de alimentos.

OBJETIVO: Socializar con el personal del jardín infantil los conceptos básicos en la manipulación de alimentos, promoviendo prácticas seguras, higiénicas y responsables que garanticen la inocuidad de los alimentos ofrecidos a los niños y niñas, en cumplimiento de las normas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y los lineamientos de salud pública.

ALCANCE: está dirigido a todos los manipuladores de alimento y talento humano que asistieron a la presente capacitación.

TEMAS:

CONCEPTOS BASICOS EN LA MANIPULACION DE ALIMENTOS.

En un jardín infantil, es importante conocer los conceptos básicos en la manipulación de alimentos para poder realizarlo de manera responsable y segura, como parte esencial del bienestar y la salud de los niños y niñas.

Se presentaron los principios básicos de la manipulación de alimentos, entre ellos:

- Higiene personal: lavado frecuente de manos, uso de cofias, tapabocas y delantales limpios.
- Limpieza y desinfección: de utensilios, superficies, neveras y áreas de trabajo.

Scanned with CamScanner

- Prevención de la contaminación cruzada: separación de alimentos crudos y cocidos.
- Conservación segura: mantener temperaturas adecuadas y verificar fechas de vencimiento.
- Manipulación consciente: evitar el contacto directo con alimentos listos para servir.

Durante la socialización, se destacó el papel del área de Talento Humano en la supervisión, acompañamiento y capacitación continua del personal que manipula alimentos. Se subrayó la importancia de verificar el cumplimiento de los protocolos de aseo y presentación personal, así como de garantizar que todo el personal cuente con su certificación vigente como manipulador de alimentos.

Asimismo, se revisaron los procedimientos internos del jardín en cuanto a limpieza, recepción de insumos, rotulación, almacenamiento y disposición final de residuos.

Conclusiones:

- La manipulación correcta de alimentos protege la salud de todos los niños.
- La higiene y la disciplina son pilares del trabajo en equipo.
- La capacitación constante fortalece la calidad del servicio.

Compromisos:

- Verificar que el personal cumpla con los requisitos y certificaciones vigentes en manipulación de alimentos.
- Fortalecer las jornadas de capacitación y sensibilización sobre higiene y seguridad alimentaria.
- Realizar seguimiento al cumplimiento de las rutinas de limpieza y desinfección.
- Promover la cultura institucional del autocuidado y la responsabilidad sanitaria.

Scanned with CamScanner





Scanned with CamScanner

Anexo listado de asistencia:

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUA EN ETAs ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS.			
	NOMBRE	CEDULA	FIRMA
1	Yadid Colombia Romero Lemus	52209768	
2	Laidy Cespedes G.	1110456098	Laidy C.
3	Laura Castaño	1019150976	
4	Milis Alejandra Paez	1003368904	
5	Karol Sanmiento Duarte	1096232182	
6	Paola Bohorquez Tellez	1014784987	
7	Angie Carolina Caicedo B.	1019115245	
8	Liz Marcela Romero	52156603	
9	Olga Lucia vega	52800300	
10	Wendy Johana Paba Fontalvo	1065806521	Wendy Paba
11	Monica Camila Alfonso Moreno	1010.052.775	Monica C.
12	Claudia M. Sabogal	52 204 475	
13	Rubens Dary Arredondo Morales	1178840363	
14	Ingrid Paz Alcantar	1019138080	
15	Paula Camila Perdomo Cuso	1018469475	Camila Perdomo
16			
17			
18			
19			

La presente se firma a los 24 días del mes de OCTUBRE del 2025.

Nota: La presente certificación se realiza con el fin de que a quién interese tenga en cuenta que el personal del Jardín Casita de Juan José se encuentra cumpliendo el Plan de Capacitación Continuada en manipulación de alimentos como lo establece la Resolución 2674 de 2013, Art 12, 13 y 36.

Gracias por su atención, cordialmente

Mary Bueno Sierra
Bacteriologa
U. San Buenaventura
C.C. 52.207.021 Bta

MARY BUENO SIERRA
BACTERIOLOGA
T.P. No. 52.207.021

Scanned with CamScanner