Lugar	Centro de cuidado transitorio Samper Mendoza
Fecha	18/02/2026 1:00 p.m.
Tema	PLAN DE CAPACITACIÓN BPM: Manejo adecuado de residuos y control de plagas
Desarrollo	1. Objetivo Fortalecer los conocimientos y prácticas de los operarios de servicios de alimentos en relación con el manejo adecuado de residuos y las medidas de prevención y control de plagas, con el fin de garantizar condiciones higiénico-sanitarias óptimas y el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). 2. Introducción a la actividad En el marco del aseguramiento de la calidad e inocuidad alimentaria, se desarrolló una jornada de capacitación orientada a reforzar la importancia del manejo correcto de los residuos generados durante la preparación y distribución de alimentos, así como la implementación de acciones preventivas para evitar la proliferación de plagas. Se resaltó que estas prácticas son fundamentales para proteger la salud de los usuarios y del talento humano, prevenir enfermedades transmitidas por alimentos y mantener condiciones locativas adecuadas en las áreas de servicio. 3. Desarrollo del tema Durante la capacitación se abordaron los siguientes aspectos: • **Clasificación de residuos:** separación adecuada (orgánicos, reciclables y no aprovechables), uso correcto de recipientes identificados y con tapa, y disposición final según lineamientos institucionales. • **Frecuencia de recolección:** importancia de realizar el retiro oportuno de residuos para evitar acumulación y malos olores. • **Condiciones de almacenamiento:** mantener los recipientes limpios, en buen estado, con bolsa interna y ubicados en áreas definidas. • **Riesgos asociados al mal manejo de residuos:** contaminación cruzada, proliferación de vectores y afectación a la inocuidad de los alimentos. En cuanto al **control de plagas**, se socializaron medidas preventivas como: • Mantener puertas y ventanas protegidas con mallas. • Evitar acumulación de residuos y derrames de alimentos. • Realizar limpieza y desinfección permanente de superficies y áreas de almacenamiento. • Reportar oportunamente cualquier evidencia de plagas (heces, roeduras, insectos). • Cumplir con el cronograma establecido para fumigación y control integrado de plagas. Se promovió la participación activa de los operarios, resolviendo inquietudes y reforzando la corresponsabilidad en el mantenimiento de condiciones sanitarias adecuadas.

4. Materiales a Utilizar

Pieza comunicativa
Pre test y post test
Lista de asistencia y formatos de seguimiento o evaluación.





	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
Asistentes	Mercedes Velandia Medina	Auxiliar de Cocina	Centro de cuidado transitorio Samper Mendoza
	Luz Adriana Ruiz Quinchía	Nutricionista – dietista	Centro de cuidado transitorio Samper Mendoza
	Gloria Janeth Moreno Zapata	Auxiliar de Cocina	Centro de cuidado transitorio Samper Mendoza
	Johana Marcela Beltrán	Auxiliar de Cocina	Centro de cuidado transitorio Samper Mendoza
	Jesús Martínez	Auxiliar de Cocina	Centro de cuidado transitorio Samper Mendoza
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Aplicar	Auxiliares de Cocina	Inmediato
Próxima reunión	Marzo		
Elaboró	Luz Adriana Ruiz Quinchía - Nutricionista		