Lugar	Comunidad de cuidado La Macarena
Fecha	19 de febrero 2026, hora: 1:00 - 2:00pm
Tema	Control de Plagas
Desarrollo	**Objetivo** Que el manipulador de alimentos **reconozca los riesgos**, **prevenga la contaminación** y **aplique buenas prácticas de higiene** para proteger la salud del consumidor. ## Principios del Control Integrado de Plagas (CIP) El método recomendado es el **Control Integrado de Plagas**, que combina prevención, monitoreo y control seguro. ### Prevención (la más importante) • Limpieza profunda diaria • Manejo adecuado de residuos • Almacenamiento en recipientes herméticos • Rotación PEPS (Primeras Entradas, Primeras Salidas) • Sellado de grietas y puertas con burletes ### Monitoreo • Trampas de luz UV para insectos voladores • Estaciones cebaderas para roedores • Registros documentados de inspección • Mapas de ubicación de trampas ### Control • Uso responsable de plaguicidas autorizados • Aplicación fuera de horarios de producción • Productos aprobados para uso en áreas alimentarias Nunca aplicar químicos cerca de alimentos expuestos. ## Requisitos sanitarios básicos En la mayoría de países, las autoridades sanitarias exigen: • Programa escrito de control de plagas • Contrato con empresa certificada

- Fichas técnicas y hojas de seguridad
- Registros de aplicación
- Evidencia de monitoreo periódico

Buenas prácticas

✓ Mantener puertas cerradas
✓ Instalar mallas en ventanas
✓ Limpiar derrames inmediatamente
✓ Revisar materias primas al recibirlas
✓ Capacitar al personal

Conclusiones

El control de plagas en servicios de alimentos es un requisito sanitario fundamental hace parte de la inocuidad alimentaria y del cumplimiento de las normativas sanitarias.

Desarrollo

1. Se realiza convocatoria de la capacitación
2. Aplicación de Pre test
3. Desarrollo del tema
4. Resolución de inquietudes
5. Diligenciamiento del Post test
6. Cierre

Anexos

Se anexa a la ayuda de memoria registro fotográfico y firma de asistencia



<table>
<tr><td></td><td>

NOTA ACLARATORIA EL REGISTRO FOTOGRAFICO ORIGINAL REPOSA EN EL DRIVE DE LA COMUNIDAD DE CUIDADO</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="6">Asistentes</td><td>Nombre</td><td>Cargo/Rol</td><td>Dependencia</td></tr>
<tr><td>JUAN CARLOS RUIZ</td><td>Gastrónomo</td><td>Comunidad de Cuidado La Macarena</td></tr>
<tr><td>JULIAN ESTEBAN BELLO</td><td>Auxiliar de cocina</td><td>Comunidad de Cuidado La Macarena</td></tr>
<tr><td>LEYDYS LAUDIS PARRA</td><td>Auxiliar de cocina</td><td>Comunidad de Cuidado La Macarena</td></tr>
<tr><td>MARIA ELENA VILLAMIZAR</td><td>Auxiliar de cocina</td><td>Comunidad de Cuidado La Macarena</td></tr>
<tr><td>ROSA ELVIRA MOSCOTE</td><td>Auxiliar de cocina</td><td>Comunidad de Cuidado La Macarena</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Compromisos</td><td>Actividad</td><td>Responsable</td><td>Fecha límite</td></tr>
<tr><td>Dar cumplimiento a la resolución 2674 de 2013 y demás normatividad vigente.</td><td>Manipuladores de alimentos, gastrónomo</td><td>Todos los días</td></tr>
<tr><td>Próxima reunión</td><td colspan="3">Se propone una nueva reunión para el mes de marzo de 2026</td></tr>
<tr><td>Elaboró</td><td colspan="3">Yenny Gutiérrez – Nutricionista</td></tr>
</table>

	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL	Código FOR-GD-023
	FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Versión: 2
		Fecha: Memo 20240018963 - 12/07/2024
		Página: 1 de 1

1. Tema: Control de plagas. 2. Lugar o Localidad o Sede: de la Fabacuera Fecha y hora: 19-07-2024 1pm-2pm.

4. Nombre responsable: Yenny Cabrera 5. Dependencia responsable: Nutrición

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Juan Carlos Ruiz A.	CC.	1072638140	cc la fabacuera.	Cosechero	Contrat.	— o —	3219737463	
2	Yenlys Perea P.	CC	1065637740	cc la fabacuera	cuxa cocina	Planta	— o —	3173459489	Yenly JP.
3	Diana Barrios	PA	1229525	la fabacuera	Cocina	Planta	— o —	3207343248	
4	Elena Villamizar	CC	1092640880	fabacuera	Cocina	Planta	— o —	3213315970	Elena V.
5	Rosa Mercedes	CC	1006574475	la fabacuera	cocina	Planta	— o —	3125577772	Rosa M.
6	Yolanda Ruiz Ruiz	CC	1092646836	la fabacuera	cocina	Planta	— o —	3197240184	
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

NOMBRE: Elena Villamizar
FECHA: 19-02-26

PREGUNTAS	PRE TEST		POST TEST	
	F	V	F	V
El control de plagas solo es necesario cuando ya existe una infestación visible	X		X	
La limpieza y el orden ayudan a prevenir la aparición de plagas.		X		X
Los plaguicidas pueden aplicarse directamente sobre los alimentos si la plaga es grave.	X		X	
El Control Integrado de Plagas (CIP) combina prevención, monitoreo y control.		X		X
Las cucarachas pueden transmitir microorganismos que contaminan los alimentos.		X		X
No es necesario llevar registros escritos del control de plagas en un servicio de alimentos	X		X	
Las grietas y agujeros en paredes pueden facilitar el ingreso de plagas		X		X

NOMBRE: Jesús Ramos
FECHA: 19-02-26.

PREGUNTAS	PRE TEST		POST TEST	
	F	V	F	V
El control de plagas solo es necesario cuando ya existe una infestación visible	X		X	
La limpieza y el orden ayudan a prevenir la aparición de plagas.		X		X
Los plaguicidas pueden aplicarse directamente sobre los alimentos si la plaga es grave.	X		X	
El Control Integrado de Plagas (CIP) combina prevención, monitoreo y control.		X		X
Las cucarachas pueden transmitir microorganismos que contaminan los alimentos.		X		X
No es necesario llevar registros escritos del control de plagas en un servicio de alimentos	X		X	
Las grietas y agujeros en paredes pueden facilitar el ingreso de plagas		X		X

NOMBRE: Julia Belen
FECHA: 19/02/26.

PREGUNTAS	PRE TEST		POST TEST	
	F	V	F	V
El control de plagas solo es necesario cuando ya existe una infestación visible	X		X	
La limpieza y el orden ayudan a prevenir la aparición de plagas.		X		X
Los plaguicidas pueden aplicarse directamente sobre los alimentos si la plaga es grave.	X		X	
El Control Integrado de Plagas (CIP) combina prevención, monitoreo y control.		X		X
Las cucarachas pueden transmitir microorganismos que contaminan los alimentos.		X		X
No es necesario llevar registros escritos del control de plagas en un servicio de alimentos	X		X	
Las grietas y agujeros en paredes pueden facilitar el ingreso de plagas		X		X

NOMBRE: Rosa Moscote
FECHA: 19-02-2026

PREGUNTAS	PRE TEST		POST TEST	
	F	V	F	V
El control de plagas solo es necesario cuando ya existe una infestación visible	V		X	
La limpieza y el orden ayudan a prevenir la aparición de plagas.		X		X
Los plaguicidas pueden aplicarse directamente sobre los alimentos si la plaga es grave.	X		X	
El Control Integrado de Plagas (CIP) combina prevención, monitoreo y control.		X		X
Las cucarachas pueden transmitir microorganismos que contaminan los alimentos.		X		X
No es necesario llevar registros escritos del control de plagas en un servicio de alimentos	X		X	
Las grietas y agujeros en paredes pueden facilitar el ingreso de plagas		X		X