MABU

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUA

Bogotá D, C 16 DE MARZO 2026

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. 16 DE MARZO DE 2026 con una duración de una (1) hora. De 04:30 a 5:30 pm.

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

TEMA: Conservación de alimentos.

OBJETIVO: Socializar con el talento humano las prácticas adecuadas para la conservación de alimentos, con el fin de garantizar su inocuidad, prevenir la contaminación y asegurar la calidad de los alimentos suministrados a los niños y niñas.

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

DESARROLLO:

En la fecha mencionada se llevó a cabo la socialización del tema Conservación de Alimentos, dirigida al talento humano del jardín infantil, con el propósito de fortalecer los conocimientos relacionados con el adecuado manejo y almacenamiento de los alimentos.

Durante la jornada se explicó que la conservación de los alimentos es fundamental para evitar su deterioro, prevenir la proliferación de microorganismos y garantizar que los productos mantengan sus características de calidad, sabor y valor nutricional.

Se abordaron las principales prácticas para una adecuada conservación de alimentos, tales como:

Scanned with CamScanner

- Mantener los alimentos en condiciones adecuadas de temperatura (refrigeración o congelación según corresponda).
- Almacenar los alimentos en recipientes limpios, cerrados y debidamente rotulados.
- Separar los alimentos crudos de los cocidos para evitar contaminación cruzada.
- Aplicar el método PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir).
- Evitar dejar alimentos a temperatura ambiente por tiempos prolongados.
- Verificar constantemente las fechas de vencimiento.

Asimismo, se explicó la importancia de conservar los alimentos en espacios limpios, organizados y libres de humedad, garantizando condiciones óptimas dentro de las áreas de almacenamiento.

También se hizo énfasis en la relación entre la conservación de alimentos y la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos, destacando que un manejo inadecuado puede generar riesgos para la salud de los niños y niñas.

COMPROMISOS

El talento humano se compromete a:

- Aplicar correctamente las prácticas de conservación de alimentos.
- Mantener los espacios de almacenamiento limpios y organizados.
- Verificar condiciones de los alimentos antes de su uso.
- Cumplir con los lineamientos establecidos en BPM.
- Reportar cualquier irregularidad en los alimentos o su almacenamiento.

Scanned with CamScanner

ANEXO LISTADO DE ASISTENCIA:

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUA EN BPMS CONCEPTOS BÁSICOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.			
	NOMBRE	CEDULA	FIRMA
1	Marcela Romero	52456603	
2	Katerine Malaver	1019125570	
3	Angie Carolina Calceolo B.	1019115245	
4	Nilis Alejandra Peñaloza Torres	1003368907	
5	Paola Rosas castro	52914725	
6	Ximena Torres Tejudo	53160711	
7	Laidy Cespedes G.	1104566098	
8	Wendy Johana Paba	1065806521	
9	Olga Lucia Vega	52800344	
10	Andrea Alvarez Alvarez	52928456	
11	Yudid Colombia Romero	52209718	
12	Camila Perdomo Susa	1018469475	
13	Paula Bohorquez Tellez	1014284982	
14			
15			
16			
17			
18			
19			

La presente se firma a los 16 días del mes de MARZO del año 2026

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