PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUA

Bogotá D, C 20 DE MARZO DE 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 La Casita de San Miguel,** asistieron a una capacitación presencial continua en BPM el 20/03/2026 con una duración de una (1) hora. De 04:30pm a 5:30 pm.

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

TEMA: Buenas prácticas de higiene en el área de comedor.

OBJETIVO: Fortalecer en el personal las normas de higiene y presentación personal durante la manipulación y suministro de alimentos, garantizando la seguridad y bienestar de los niños.

ALCANCE: Área de Talento Humano.

TEMAS:

Durante la jornada se abordaron los siguientes contenidos:

Normas de higiene y presentación personal en el comedor

Se explicó la importancia de mantener adecuadas condiciones de higiene personal para evitar la contaminación de los alimentos y proteger la salud de los niños.

Se socializaron las siguientes recomendaciones:

- No se debe portar joyas ni aretes durante la manipulación de alimentos.
- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

Powered by CamScanner

- Implementar el uso obligatorio de tapabocas.
- Uso adecuado del gorro para cubrir completamente el cabello.

Estas medidas permiten disminuir riesgos de contaminación y garantizan la inocuidad de los alimentos suministrados.

MEDIDAS PREVENTIVAS:

- Uso adecuado de elementos de protección personal (tapabocas y gorro).
- Cumplimiento de normas de higiene personal.
- Evitar el uso de accesorios durante la manipulación de alimentos.
- Mantener uñas cortas y limpias.

COMPROMISOS:

El personal asistente se compromete a:

- Cumplir con las normas de higiene establecidas.
- Hacer uso adecuado de los elementos de protección personal.
- Garantizar prácticas seguras en la manipulación de alimentos.
- Velar por la salud y bienestar de los niños.

Powered by CamScanner

Anexo listado de asistencia:

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUA EN BPMS CONCEPTOS BÁSICOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.			
	NOMBRE	CEDULA	FIRMA
1	Paola Rosas	52914725	
2	Ximena Tobos Pardo	53160711	
3	Leidy Lopez G	1110	
4	Mercedes Romero	52	
5	Angie Carolina Caicedo Buitrago	1019115245	
6	Katerine Mosaro	1019125570	
7	Alis Paez	1003368907	
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			

La presente se firma a los 20 días del mes de MARZO del 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 Btá

MARY BUENO SIERRA
BACTERIOLOGA
T.P. No. 52.207.021

Powered by CamScanner