ACTA N° 126

FECHA: Bogotá, mayo 12 de 2026

HORA: 04:00 p.m. – 05 :00 p.m.

LUGAR: Centro Integrarte Atención Extema Grupo 9

TEMA : Programa de Manejo de Residuos en el Servicio de Alimentos

MANIPULADORAS DE ALIMENTOS – SERVICIOS GENERALES

ORDEN DEL DÍA:

- Saludo
- Pausa activa
- Evaluación pretest
- Capacitación
- Evaluación postest

El programa de manejo de residuos en el servicio de alimentos es una estrategia fundamental para garantizar condiciones adecuadas de higiene, inocuidad y saneamiento dentro de las áreas de preparación, almacenamiento y distribución de alimentos. Su correcta implementación permite controlar los residuos generados durante los procesos de cocina, evitando riesgos de contaminación que puedan afectar la calidad e inocuidad de los alimentos y la salud de los consumidores. En el servicio de alimentación se generan diferentes tipos de residuos, como orgánicos, reciclables y no aprovechables, los cuales deben ser separados y dispuestos correctamente desde el lugar donde se producen. Un manejo inadecuado de estos residuos puede favorecer la aparición de plagas, malos olores, contaminación cruzada y acumulación de suciedad en las áreas de trabajo.

Objetivo:

Fortalecer las prácticas adecuadas de manejo de residuos en el servicio de alimentos, mediante la correcta separación, almacenamiento y disposición de los desechos generados en las áreas de preparación y distribución de alimentos, con el fin de garantizar condiciones óptimas de higiene, inocuidad y saneamiento, contribuyendo a la prevención de la contaminación y a la protección del medio ambiente.

Powered by CamScanner

Desarrollo:

Durante la actividad de capacitación sobre el programa de manejo de residuos en el servicio de alimentos, se realizó una explicación teórica y práctica acerca de la importancia de la adecuada separación, clasificación y disposición de los residuos generados en las áreas de cocina y preparación de alimentos. Inicialmente se socializó con el personal los diferentes tipos de residuos que se generan en el servicio de alimentación, como residuos orgánicos, reciclables y no aprovechables, indicando la forma correcta de identificarlos y depositarlos en los recipientes correspondientes según el código de colores establecido. Posteriormente, se abordaron temas relacionados con los riesgos que puede ocasionar un inadecuado manejo de residuos, tales como contaminación cruzada, proliferación de plagas, malos olores y afectación a la inocuidad de los alimentos. También se reforzó la importancia de mantener las canecas limpias, tapadas y ubicadas estratégicamente dentro de las áreas de trabajo. Como parte de la actividad, se desarrolló una dinámica práctica donde los participantes realizaron ejercicios de clasificación de residuos, identificando correctamente el tipo de desecho y el recipiente adecuado para su disposición final. Esta actividad permitió fortalecer el aprendizaje y promover la participación activa del personal. Finalmente, se realizó una retroalimentación general sobre las buenas prácticas de saneamiento y el compromiso que debe tener cada colaborador en el cumplimiento del programa de manejo de residuos, resaltando la importancia de mantener ambientes limpios, organizados y seguros dentro del servicio de alimentos.

Conclusiones:

El programa de manejo de residuos en el servicio de alimentos es fundamental para mantener condiciones adecuadas de higiene, orden y saneamiento dentro de las áreas de preparación y distribución de alimentos.

La correcta separación y disposición de los residuos permite prevenir riesgos de contaminación cruzada, malos olores y proliferación de plagas, contribuyendo a la inocuidad de los alimentos y a la protección de la salud de los consumidores.



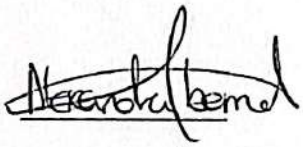
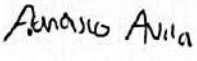
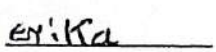
Análisis de Resultados:

La capacitación sobre el programa de manejo de residuos en el servicio de alimentos contó con la participación de cuatro personas: dos colaboradores del área de aseo y dos manipuladores de

Powered by CamScanner

alimentos. Durante la actividad se evidenció una participación activa e interés por parte de los asistentes, quienes demostraron comprensión de los temas relacionados con la correcta separación y disposición de los residuos. Al finalizar la capacitación, se realizó una evaluación práctica en la que todos los participantes lograron clasificar correctamente los residuos según su tipo, identificando adecuadamente los residuos orgánicos, reciclables y no aprovechables. Este resultado demuestra que la información suministrada fue clara, comprensible y efectiva para fortalecer los conocimientos del personal. Además, se observó mayor conciencia sobre la importancia del manejo adecuado de residuos para prevenir contaminación cruzada, malos olores y proliferación de plagas dentro de las áreas de preparación y distribución de alimentos. La capacitación permitió reforzar las buenas prácticas de higiene y saneamiento, contribuyendo al mantenimiento de condiciones adecuadas de inocuidad alimentaria y protección de la salud de los consumidores. En conclusión, la jornada de capacitación cumplió satisfactoriamente con los objetivos planteados, evidenciando aprendizaje y apropiación del tema por parte de todos los participantes

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
ALEXANDRA BERNAL	Manipuladora de Alimentos	CIAE GRUPO 9	
ELIZABETH MOLINA PERNIA	Manipuladora de Alimentos	CIAE GRUPO 9	
CINDYZULEYDA LOPERA BARACALDO	Tecnóloga de Alimentos	CIAE GRUPO 9	
FRANCISCO AVILA	Servicios Generales	CIAE GRUPO 9	
ERIKA MEJIA	Servicios Generales	CIAE GRUPO 9	

:

Anexos: No Aplica

Elaboró: Cindy Zuleyda Lopera Baracaldo

Powered by CamScanner