FANA	Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo	
	FORMATO N°:	FT-SST-068
	☑ SG-SST	
FORMATO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN, ENTRENAMIENTO, CHARLA		Fecha: 10 de Septiembre 2021 Versión 2 Página 1 de 1

CAPACITACIÓN ☒ ENTRENAMIENTO ☐ CHARLA ☐

TEMA: BPM Manejo higiénico de alimentos - limpieza y desinfección.

FECHA: Marzo 20 de 2026

ÁREA QUE RECIBE: Servicio Alimentos

INSTRUCTOR: Carolina Ochoa H N-D

FIRMA DEL RESPONSABLE: Luis Ochoa.

OBJETIVO: Brindar a los manipuladores de alimentos conocimientos teóricos y prácticos sobre higiene alimentaria, seguridad en la manipulación de alimentos y medidas preventivas para evitar enfermedades transmitidas por los mismos

TEMARIO:

1	Buenas prácticas de higiene Higiene alimentaria Como prevenir ETAS.

No.	NOMBRE ASISTENTE	CÉDULA	CARGO	FIRMA
1	Leidy Andrea Escalante A	PPT 7974161	Ps. Alimentos	Leidy Escalante.
2	Lila Mota.	PPT 456582	Aux. Alimentos	Lila Mota.
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				

Seguimiento:
☒ EVALUACIÓN (Calificación cualitativa o cuantitativa del participante)
☐ Solo listado de asistencia

Los Registros Reposan en cada área y en la carpeta SG-SST

Powered by CamScanner

FANA	FICHA DESCRIPTIVA TALLERES BPM

TITULO TALLER	BPM MANEJO HIGIENICO de alimentos
PROFESIONAL ENCARGADO	CAROLINA OCHOA M NUTRICIONISTA.
FECHA DEL TALLER	Marzo 20 /2026 1 Hora
METODOLOGIA	Taller teórico recordatorio de la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura, durante el trabajo en el Servicio de alimentos
AYUDAS EDUCATIVAS	https://www.youtube.com/watch?v=YQxQ0RWlVYM
JUSTIFICACIÓN DEL TALLER	Brindar a los manipuladores de alimentos conocimientos teóricos y prácticos sobre higiene alimentaria, seguridad en la manipulación de alimentos y medidas preventivas para evitar enfermedades transmitidas por los mismos, aplicando los lineamientos de la OMS y la normatividad sanitaria vigente. Como parte de la capacitación permanente al personal manipulador de alimentos, se realiza siguiendo el cronograma propuesto, en buenas prácticas de manufactura Este taller hace parte de las 10 horas anuales de capacitación.
DESARROLLO	**DESARROLLO DE LA CAPACITACIÓN** Las **Buenas Prácticas Higiénicas (BPH)** son un conjunto de acciones, normas y comportamientos que deben aplicar todas las personas que manipulan alimentos para garantizar que estos sean **seguros, inocuos y aptos para el consumo humano**. Su objetivo es **prevenir la contaminación** física, química y biológica durante todas las etapas: recepción, almacenamiento, preparación, servicio y distribución. Incluyen aspectos como: • Higiene personal del manipulador. • Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. • Control de plagas. • Correcto almacenamiento y conservación de alimentos. • Manejo adecuado de residuos. • Control de temperaturas (frío – calor). • Procedimientos operativos estandarizados (POE/POES). **Algunos aspectos que se deben contemplar:**

Powered by CamScanner

	FICHA DESCRIPTIVA TALLERES BPM

1. ¿Qué es un alimento seguro?

Un alimento seguro es aquel que puede consumirse sin riesgo para la salud. Está libre de contaminantes **biológicos** (bacterias, virus, parásitos, hongos), **químicos** (plaguicidas, detergentes, metales pesados, aditivos no permitidos) y **físicos** (vidrio, metal, piedras, plásticos).
La seguridad alimentaria busca garantizar que el alimento conserve su inocuidad desde la producción hasta el consumo.

---

2. ¿Qué es la higiene alimentaria?

La higiene alimentaria es el conjunto de medidas y condiciones necesarias para garantizar la **inocuidad** de los alimentos.
Incluye:

- Higiene personal del manipulador.
- Limpieza y desinfección de utensilios, equipos y superficies.
- Control de plagas.
- Buenas prácticas de almacenamiento, cocción, transporte y servicio.

---

3. ¿Dónde se aplican las normas de higiene?

Se aplican en todas las etapas de la cadena alimentaria:

- **Recepción de materias primas:** revisión de calidad, fechas de vencimiento y condiciones de transporte.
- **Almacenamiento:** organización adecuada (FIFO/PEPS), separación de crudos y cocidos, control de temperatura y humedad.
- **Preparación y cocción:** manipulación higiénica, uso de utensilios limpios, cocción a temperaturas seguras.
- **Distribución y servicio:** evitar contaminación cruzada, mantener alimentos a temperaturas seguras.
- **Limpieza y desinfección:** aplicar protocolos permanentes en áreas, equipos y utensilios.

4. ¿Cómo prevenir enfermedades causadas por los alimentos?

Las **Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA)** son provocadas por microorganismos o sustancias tóxicas presentes en alimentos contaminados.
Para prevenirlas es necesario:

- Mantener una adecuada higiene personal.

Powered by CamScanner

	FICHA DESCRIPTIVA TALLERES BPM

- **Zona de peligro:** entre 5 °C y 60 °C, donde los microorganismos se multiplican rápidamente.
- Evitar mantener alimentos preparados a temperatura ambiente por más de 2 horas.

---

7. Uso de agua y materias primas seguras

- El agua utilizada debe ser **potable** y cumplir con normas de calidad.
- Las materias primas deben provenir de proveedores autorizados y cumplir con las condiciones de transporte, higiene y conservación.
- Las frutas y verduras deben lavarse y desinfectarse antes de su consumo o preparación.

---

8. Tener presente las fechas de vencimiento

- Revisar periódicamente las fechas de vencimiento de todos los productos.
- Retirar de inmediato cualquier producto vencido o en mal estado.
- Aplicar el método **PEPS/FIFO (Primero en Entrar, Primero en Salir)** para el control de inventarios.

9. Control de plagas

- Mantener áreas limpias y ordenadas.
- No dejar alimentos expuestos.
- Verificación de trampas, mallas y dispositivos de control.
- Reporte inmediato de hallazgos.

10.Manejo de residuos

- Segregación en recipientes adecuados.
- Bolsas cerradas y disposición frecuente.
- Limpieza diaria de contenedores.

CONCLUSIONES

El personal manipulador de alimentos adquirió conocimientos sobre higiene alimentaria, técnicas de lavado de manos según la OMS y medidas preventivas para garantizar alimentos inocuos. Los participantes se comprometieron a aplicar en sus actividades diarias las buenas prácticas de manipulación.

VERIFICACION	Lista de asistencia Evaluación

Powered by CamScanner

	• **Zona de peligro:** entre 5 °C y 60 °C, donde los microorganismos se multiplican rápidamente. • Evitar mantener alimentos preparados a temperatura ambiente por más de 2 horas. **7. Uso de agua y materias primas seguras** • El agua utilizada debe ser **potable** y cumplir con normas de calidad. • Las materias primas deben provenir de proveedores autorizados y cumplir con las condiciones de transporte, higiene y conservación. • Las frutas y verduras deben lavarse y desinfectarse antes de su consumo o preparación. **8. Tener presente las fechas de vencimiento** • Revisar periódicamente las fechas de vencimiento de todos los productos. • Retirar de inmediato cualquier producto vencido o en mal estado. • Aplicar el método **PEPS/FIFO (Primero en Entrar, Primero en Salir)** para el control de inventarios. **9. Control de plagas** • Mantener áreas limpias y ordenadas. • No dejar alimentos expuestos. • Verificación de trampas, mallas y dispositivos de control. • Reporte inmediato de hallazgos. **10.Manejo de residuos** • Segregación en recipientes adecuados. • Bolsas cerradas y disposición frecuente. • Limpieza diaria de contenedores. **CONCLUSIONES** El personal manipulador de alimentos adquirió conocimientos sobre higiene alimentaria, técnicas de lavado de manos según la OMS y medidas preventivas para garantizar alimentos inocuos. Los participantes se comprometieron a aplicar en sus actividades diarias las buenas prácticas de manipulación.
VERIFICACION	Lista de asistencia Evaluación

Powered by CamScanner

FICHA DESCRIPTIVA TALLERES BPM

TITULO TALLER	Limpieza y desinfección en el servicio de alimentos énfasis en áreas
PROFESIONAL ENCARGADO	CAROLINA OCHOA MD NUTRICIONISTA.
FECHA DEL TALLER	Marzo 20 /2026 1 hora
METODOLOGIA	Socialización sobre la importancia de la limpieza y desinfección en el servicio de alimentos, especialmente en áreas y superficies.
AYUDAS EDUCATIVAS	Video y presentación
JUSTIFICACIÓN DEL TALLER	Como parte de la capacitación permanente al personal manipulador de alimentos, se realiza siguiendo el cronograma propuesto, en buenas prácticas de manufactura Este taller hace parte de las 10 horas anuales de capacitación.
DESARROLLO	La capacitación impartida por la nutricionista tuvo como objetivo principal instruir al personal manipulador de alimentos de FANA en las prácticas adecuadas de limpieza y desinfección en el servicio de alimentos. Durante la sesión, se enfatizó la importancia de mantener un ambiente limpio y seguro en todas las áreas de manipulación de alimentos para garantizar la salud y el bienestar de los niños, niñas y el personal. Se destacó que una limpieza efectiva no solo implica eliminar la suciedad visible, sino también eliminar los microorganismos que puedan causar enfermedades transmitidas por alimentos. Se proporcionaron instrucciones detalladas sobre el uso correcto de los productos de limpieza y desinfección, incluyendo sus propiedades, concentraciones recomendadas y métodos de aplicación. Se hizo hincapié en la importancia de seguir las instrucciones para garantizar la efectividad y seguridad de los productos. Además, se discutieron los diferentes tipos de superficies y equipos presentes en las áreas de manipulación de alimentos y se proporcionaron pautas específicas para su limpieza y desinfección adecuadas. Se abordaron también los procedimientos para el control de plagas y la eliminación segura de residuos de manera general. Se alentó a los participantes a mantener una comunicación abierta y constante con el equipo de nutrición, así como a estar atentos a cualquier cambio en los protocolos de limpieza y desinfección. Se enfatizó la importancia de la responsabilidad individual en la aplicación adecuada de las prácticas de higiene. En resumen, la capacitación proporcionada por la nutricionista equipó al personal manipulador de alimentos FANA con los conocimientos y habilidades necesarios para llevar a cabo prácticas efectivas de limpieza y desinfección utilizando detergentes y desinfectantes según lo indicado, contribuyendo así a mantener un entorno seguro y saludable para todos.
VERIFICACION	Lista de asistencia

Powered by CamScanner

Evaluacion.

1. Mencione Temperaturas llamadas zona de peligro.
2. Mayor. de 5°c
   menor de 60°c.

Evaluación

1. Mencione temperaturas llamadas zona de peligro.:

R: Para recibo Producto Congelados mayor a 5°C Para Comida. Caliente que este ~~mayor~~ menor a 60°C.

~~Cad~~ en general entre 5°C. a 60°C.

Leidy Escalante.

Powered by CamScanner