ACTA N° 155

FECHA: Bogotá, 19 de mayo de 2026.

HORA: 11: 15- 12:00 Horas

LUGAR: Centro Integrarte Atención Interna Grupo 2

TEMA: Control de Plagas.

ASISTENTES: Planilla de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Explicación de la dinámica a seguir
2. realizar preguntas aleatorias sobre el tema
3. Se despejan dudas
4. Se da explicación del tema a profundidad Control de Plagas.
5. Presentación.
6. Agradecimiento por asistencia y participación en el tema desarrollado.

DESARROLLO:

1. Se explica de qué se trata la capacitación y por qué la importancia de este tema en el trabajo diario que se realiza.
2. Se despejan dudas al respecto.
3. Se explica sobre el tema sobre Conceptos, Control de Plagas, se recuerda la normatividad vigente decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 de 2013, sus capítulos y se enfatiza en las normas para los manipuladores de alimentos. Se evalúa realizando preguntas abiertas acerca del tema a exponer para revisar fortalezas y debilidades y que tanto conocimiento tienen con el fin de indagar qué información conocen sobre el tema en mención y hacer retroalimentación en caso de ser necesario. Al terminar la capacitación se realiza firma de asistencia y se cierra el acta.

En pocos lugares es tan importante un control de plagas de calidad como en los entornos de la industria alimentaria, ya que una infestación puede poner en peligro el producto y también la reputación de una empresa. Pero el control de plagas en estos ambientes es una actividad sensible y compleja, en la que es necesario tomar precauciones para mantener la seguridad de los alimentos.

Siete pasos para un correcto control de plagas en la industria alimentaria

En los entornos de procesamiento de alimentos, un correcto control de plagas es una necesidad indiscutible.

Y también lo es hacerlo de forma que los tratamientos no amenacen la seguridad de los alimentos. Para ello, la mejor forma de controlar las plagas y, a la vez, respetar las necesidades ambientales sensibles de una planta alimentaria, es necesario aplicar los principios del control integrado de plagas (CIP).

Los programas de control integrado de plagas tienen éxito por una simple razón: se enfocan sobre la base de que el control de plagas es un proceso, no una actividad puntual, y de que confiar únicamente en el control químico, cuando existen muchas otras herramientas disponibles, nunca es la mejor solución.

Al abordar causas subyacentes de las infestaciones de plagas, como el acceso a alimento, agua y refugio.

Paso 1: La inspección

En las plantas de procesado de alimentos las inspecciones semanales, o incluso más frecuentemente, son comunes. Estas inspecciones de rutina deben enfocarse en las áreas donde es más probable que aparezcan las plagas (zonas de recepción de mercancías, áreas de almacenamiento, etc.), e identificar posibles puntos de entrada, fuentes de alimento y agua o zonas de refugio para las plagas, que podrían originar problemas

Paso 2: Acción preventiva

Si las inspecciones regulares revelan vulnerabilidades en el programa de control de plagas, hay que tomar medidas antes de que causen un problema real. Una de las medidas de prevención más eficaces es la exclusión, es decir, realizar el mantenimiento estructural necesario para cerrar los posibles puntos de entrada de las plagas detectados en la inspección.

Al controlar a las plagas físicamente, es posible reducir la necesidad de aplicar medidas químicas. Del mismo modo, un correcto saneamiento y limpieza eliminarán las potenciales fuentes de alimento y agua, reduciendo la insistencia de la plaga.

Paso 3: Identificación

Cada plaga tiene un comportamiento diferente, por lo que al identificar correctamente a la especie problemática se la puede eliminar de forma más eficiente y con menos riesgo de dañar a otros organismos.

Los profesionales del control de plagas empiezan siempre por la correcta identificación de la plaga a tratar. Asi que es importante asegurarse de que el proveedor de control de plagas contratado está bien formado en la identificación y el comportamiento de las plagas.

Paso 4: El análisis

Una vez que la plaga está correctamente identificada, es necesario averiguar por qué existe una plaga en la instalación. ¿Hay restos de alimentos, acumulación de humedad u olores que puedan atraerla? ¿Cómo encuentra la plaga el camino para entrar en la instalación? ¿Es posible que las mercancías entrantes estén infestadas?

Las respuestas a este tipo de preguntas conducirán a la elección de las mejores técnicas de control.

Paso 5: La selección del tratamiento

El control integrado de plagas hace hincapié en el uso de métodos de control no químicos, como la exclusión o la captura, antes que las opciones químicas. Cuando otros métodos de control han fracasado o son inadecuados para la situación, pueden aplicarse productos químicos, en formulaciones poco volátiles, en áreas específicas y para tratar una plaga específica.

En otras palabras, se trata de utilizar los tratamientos adecuados en los lugares correctos y en las aplicaciones mínimas necesarias para controlar la plaga con éxito.

A menudo, el tratamiento adecuado consistirá en una combinación de posibilidades, desde los tratamientos químicos hasta el uso de cebos o la captura.

No obstante, al plantear como principio el uso de opciones no químicas primero, puede asegurarse que el programa de control de plagas de la empresa está eliminando de forma efectiva las plagas, con el menor riesgo para la inocuidad de los alimentos, los organismos no diana y el medioambiente.

Además, de este modo, muy probablemente, se conseguirán mayores puntuaciones en el apartado de control de plagas dentro de las auditorias que se realicen en la empresa.

Paso 6: Supervisión

Dado que el control de plagas es un proceso continuo, el monitoreo constante de plagas en las instalaciones y, si es necesario, los cambios en las instalaciones o operacionales, pueden proteger contra las infestaciones y ayudar a eliminar las existentes.

Como el profesional del control de plagas visita las instalaciones cada dos semanas o semanalmente, el personal propio de la empresa debe involucrarse en el programa CIP y ser sus ojos y oídos diarios. Los empleados deben ser conscientes de los temas de sanidad e higiene incluidos en el programa, y deben notificar cualquier signo de actividad de plagas. Ante la presencia de una plaga real, la inmediatez de reacción es crucial.

Paso 7: Documentación

Las auditorías en seguridad y calidad alimentaria son cada vez más relevantes para el sector. Dado que el control de plagas puede representar hasta un 20% de la puntuación total, es

importante que el programa CIP esté correctamente implementado cuando llegue el momento de auditar.

La documentación actualizada sobre el control de plagas es una de las primeras señales que recibe al auditor de que la empresa se toma el tema en serio. Entre los documentos importantes se incluyen: el alcance del programa, informes de actividad de control de plagas, informes de servicio, informes de acciones correctivas, mapas de disposición de trampas, lista de biosidas autorizados, informes de uso de biosidas y las licencias de los aplicadores.

Para asegurar el máximo potencial del programa CIP es importante enfocar la relación con el profesional del control de plagas como una asociación. La comunicación abierta y la cooperación entre la empresa, el personal y el proveedor de servicios biosidas aportan beneficios claros: menos problemas, productos más seguros y mejores puntuaciones en las auditorías.

6. Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Se le recomienda al personal la verificación de trampas y realización constante de aspersión.	Manipuladores de alimentos	inmediata

4. En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma

Anexos: Listado de asistencia.

Elaboró: Tecnóloga Profesional en Control y Calidad de Alimentos.

	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 2 Fecha: Memo 20234011...3 - 12/07/2024 Página: 1 de 1

1. Tema: CONTROL DE PLAGAS 2. Lugar o Localidad o Sede: PONTÓN 3. Fecha y hora: 14-05-24 / 11:15 - 12:00

4. Nombre responsable: ANGELICA ROMERO 5. Dependencia responsable: CENTRO INTEGRAL DE ATENCIÓN INTEGRA II

6. Item	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	María Camila Beltrán	CC	1077850...		Manipuladora de Alimentos		Mcamilabeltran2018@gmail.com	3045804...	
2	Luz Mirian [illegible]	CC	3976...		Manipuladora		Arcval...@...	3...	
3	Marcel Montaño	CC	2691...		Manipuladora		monmontano@gmail.com	3226435...	
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

[illegible] Por el presente [illegible] la Secretaría Distrital de Integración Social para [illegible] Estamos que para [illegible] a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía.

[illegible] Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Powered by CamScanner