CRONOGRAMA Y ACTA DE CAPACITACION A MANIPULADORAS - PSB Y REQUISITOS HIGIENICOS SANITARIOS

utaleewashii@gmail.com
Calle 27ª N°7ª – 40 Riohacha La Guajira

"Unidos por la permanencia y garantía del futuro de los niños y niñas en la Guajira."

CRONOGRAMA DE CAPACITACIONES
VIGENCIA 2026

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
AUXILIAR DINAMIZADOR DE ALIMENTOS DE LAS UNIDADES DE SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR

ELABORADO POR: ING. AMBIENTAL RICARDO BENITEZ ORCASITA		REVISADO POR:		APROBADO POR:	VIGENCIA: 2026											CODIGO:PCM -04 VERSION: 04
TEMAS	ACTIVIDADES A DESARROLLAR	RECURSOS EMPLEADOS	TIEMPO DE EJECUCION	METODOLOGIA DE EVALUACION	CALENDARIO 2026											RESPONSABLE
					FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	
BUENAS PRÁCTICAS DE MANOFACTURA Y ESTANDARIZACIÓN DE MINUTA	Concientizar al Auxiliar de alimentos en todo lo relacionado con los principios básicos de buenas prácticas de manufacturas e higiénicas de los alimentos y Capacitar a los auxiliares de alimentos en el manejo de la minuta y listado de intercambio, manejo de los instrumentos de medición (balanza gramera, termómetro y porcionadores).	Video Beam. Presentacion en Power Paint. Video Folletos	10 Horas	Teorico práctico Participacion activa												Profesional que cumpla con criterios para capacitación
PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y REQUISITOS HIGIÉNICO - SANITARIOS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	Dar a conocer a los auxiliares de alimentos, los conceptos y la importancia del Programa de limpieza y desinfección, tratamiento de residuos sólidos, control de plagas, abastecimiento de agua potable en las unidades de servicios de alimentación escolar enmarcada dentro del plan de saneamiento e informar al personal dinamizador auxiliar respecto a los requisitos higiénicos a tener en cuenta en la producción de alimentos, con el fin de garantizar que los procesos se realicen de tal manera que se garantice la inocuidad en el producto final.	Gramera Porcionadores Vasos Termometros Alimentos preparados	3 Horas	Teorico práctico Participacion activa												Profesional que cumpla con criterios para capacitación
CONTAMINACIÓN CRUZADA Y ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA (ETAS) Y HÁBITOS EN EL DINAMIZADOR DE ALIMENTOS	Concientizar a los auxiliares de alimentos en los aspectos fundamentales que caracterizan las enfermedades de transmisión alimentaria a través de la educación. Y fomentar hábitos higiénicos en el personal manipulador de alimentos con el fin de evitar desarrollo de enfermedades en los alimentos relacionados con el manejo higiénico de éstos.	Tazas, Agua, Jabón DotaciónPaint. Video.	2 Horas	Cuestionarios. Talleres. Participacion activa												Profesional que cumpla con criterios para capacitación
HIGIENE ALIMENTARIA Y ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	orientar al personal dinamizador de alimentos respecto a las condiciones y medidas necesarias para la producción, elaboración, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos destinadas a garantizar un producto inocuo, en buen estado y comestible, apto para el consumo humano e informar al personal manipulador de alimentos respecto a las actividades a implementar para realizar el correcto almacenamiento de alimentos, dependiendo del tipo de alimento y maneras de conservarlo.	Formatos Plan de saneamiento aprobado por la ETC	2 Horas	Cuestionarios. Talleres. Participacion activa												Profesional que cumpla con criterios para capacitación
ESTILOS DE VIDA SALUDABLE Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	fomentar en el personal dinamizador de alimentos actividades que ayuden a mantener estilos de vida saludable que generen repercusión directa y positiva en el estado de salud a nivel físico y psicológico e identificar los peligros, evaluar y valorar los riesgos, y establecer los controles necesarios, proteger la seguridad y salud del personal operativo, mediante la mejora continua, además cumplir con la normativa nacional vigente aplicable en materia de riesgos laborales.	Video Beam. Presentacion en Power Paint. Video.	2 Horas	Cuestionarios. Talleres. Participacion activa												Profesional que cumpla con criterios para capacitación
MANIPULACIÓN Y PREPARACIÓN DE MATERIAS PRIMAS	Identificar y aplicar los principios básicos de higiene para la adecuada manipulación y preparación de los alimentos y	Video Beam. Presentacion en Power Paint. Video.	2 Horas	Talleres. Participacion activa												Profesional que cumpla con criterios para capacitación

CONTRATO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR N° 047-2026

Suscrito entre LA ALCALDIA DE RIOHACHA Y LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES WAYÚU DE ALEWASHI

ACTA No 003	
LUGAR Y FECHA: 11/04/2026	**HORA: 2:00PM – 5:00 PM**
TEMA: **Plan de saneamiento básico y requisitos higiénico sanitarios**	
OBJETIVO: Brindar orientación al personal manipulador de alimentos respecto a los programas del Plan de saneamiento básico establecido para los comedores escolares atendidos por parte de la Unión Temporal e informar respecto a los requisitos higiénico sanitarios que se debe tener durante le proceso de los alimentos	
AGENDA:	
1. Bienvenida 2. Presentación del personal 3. Desarrollo de la temática 1: Plan de Saneamiento Básico 4. Desarrollo de actividad "conociendo los procesos" 5. Desarrollo de la temática 2: requisitos higiénico sanitarios 6. Preguntas 7. Conclusiones	
DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD:	
Con el fin de lograr brindar información al personal Auxiliar Dinamizador de Alimentos respecto al Plan de Saneamiento Básico y los respectivos programas y dar a conocer los requisitos higiénico sanitarios para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, se realizó capacitación al personal manipulador de alimentos el día 2 de marzo de la presente anualidad, en las instalaciones de la Institución Etnoeducativa Paraíso	

CONTRATO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR N° 047-2026

Suscrito entre LA ALCALDIA DE RIOHACHA Y LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES WAYÚU DE ALEWASHI

Se procedió a realizar el desarrollo de la primera temática sobre Plan de Saneamiento Básico, para lo cual se informó que El Plan de Saneamiento básico es uno de los prerrequisitos fundamentales para el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), además permite a la empresa tener inocuidad y calidad en sus productos. De gran importancia es darle continuidad a la implementación de los programas para lograr los objetivos propuestos. Cada uno de los programas descritos debe ser claros.

El plan de saneamiento básico consta de cuatro programas:

- Programa de limpieza y desinfección
- Programa de manejo de residuos
- Programa de control de vectores
- Programa de manejo de agua potable

El programa de limpieza y desinfección es un conjunto de actividades que son aplicadas a cada una de las áreas de proceso de alimentos para eliminar o disminuir la carga microbiana presente en los equipos, utensilios, personal, instalaciones y en el ambiente donde se realiza la elaboración de los alimentos que serán suministrados a los niños y niñas del centro de desarrollo infantil, además de mejorar la atmosfera de trabajo, haciéndola más agradable, y optimizar la calidad sanitaria de los productos, eliminando el ambiente ideal para la proliferación de insectos y roedores; dicho programa viene establecido por diferentes procesos de limpieza y desinfección los cuales se deben cumplir para lograr así que las actividades tengan un resultado óptimo en el que se pueda garantizar la calidad e inocuidad de aquellos que se procede a realizar la limpieza y desinfección.

Posteriormente se menciona que la limpieza y desinfección son dos procesos diferentes; se les explica que la **LIMPIEZA** tiene como objetivo eliminar los distintos tipos de suciedad en todo el material y superficies del establecimiento como grasa, restos de alimentos, polvo, desechos, etc y la **DESINFECCIÓN** se utiliza para eliminar todos los patógenos y no patógenos para no alterar la calidad la calidad y la vida comercial de los productos, la desinfección puede realizarse mediante distintos métodos como por ejemplo por métodos físicos, temperaturas altas, desecación o irradiación o por métodos químicos aplicando productos desinfectantes.

Se da a conocer a las manipuladoras cada uno de los procedimientos a tener en cuenta de acuerdo al documento establecido y aprobado en el PAIP para la vigencia 2022:

PROCEDIMIENTO DE LAVADO DE MANOS:

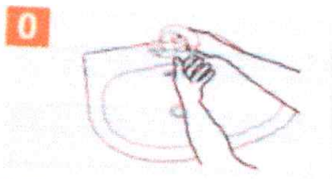
Frecuencia: al iniciar las labores, en el cambio de actividad, al salir del baño, después de rascarse o tocarse cualquier parte del cuerpo, después de toser o estornudar y después de manipular cualquier objeto, no obstante, por la crisis pandémica que atraviesa el mundo la higienización de manos es una actividad fundamental para prevenir y controlar la propagación de la COVID19, es por esto por lo que se aumentó la frecuencia del lavado (*ver anexo 1 y 2).*

1. Humedecer las manos y antebrazos completamente con suficiente agua; tomar jabón, enjabonar y frotarse las manos en forma circular, incluyendo los espacios entre los dedos y el antebrazo.
2. lavarse entre las uñas. enjuagar con abundante agua.
3. Secar con las toallas de tela limpias o toallas desechables.

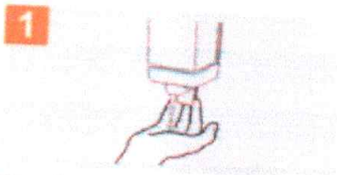
CONTRATO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR N° 047-2026

Suscrito entre LA ALCALDIA DE RIOHACHA Y LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES WAYÚU DE ALEWASHI

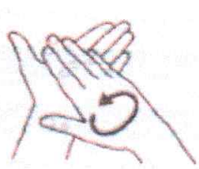
Ilustración 3 CÓMO LAVARSE LAS MANOS?



0 Mójese las manos con agua;



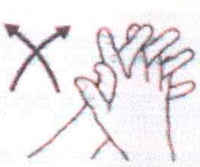
1 Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



2 Frótese las palmas de las manos entre sí;



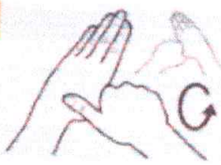
3 Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



4 Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



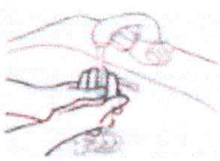
5 Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



6 Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



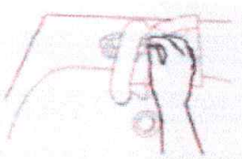
7 Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



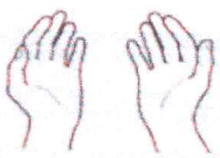
8 Enjuáguese las manos con agua;



9 Séquese con una toalla desechable;



10 Sírvase de la toalla para cerrar el grifo;

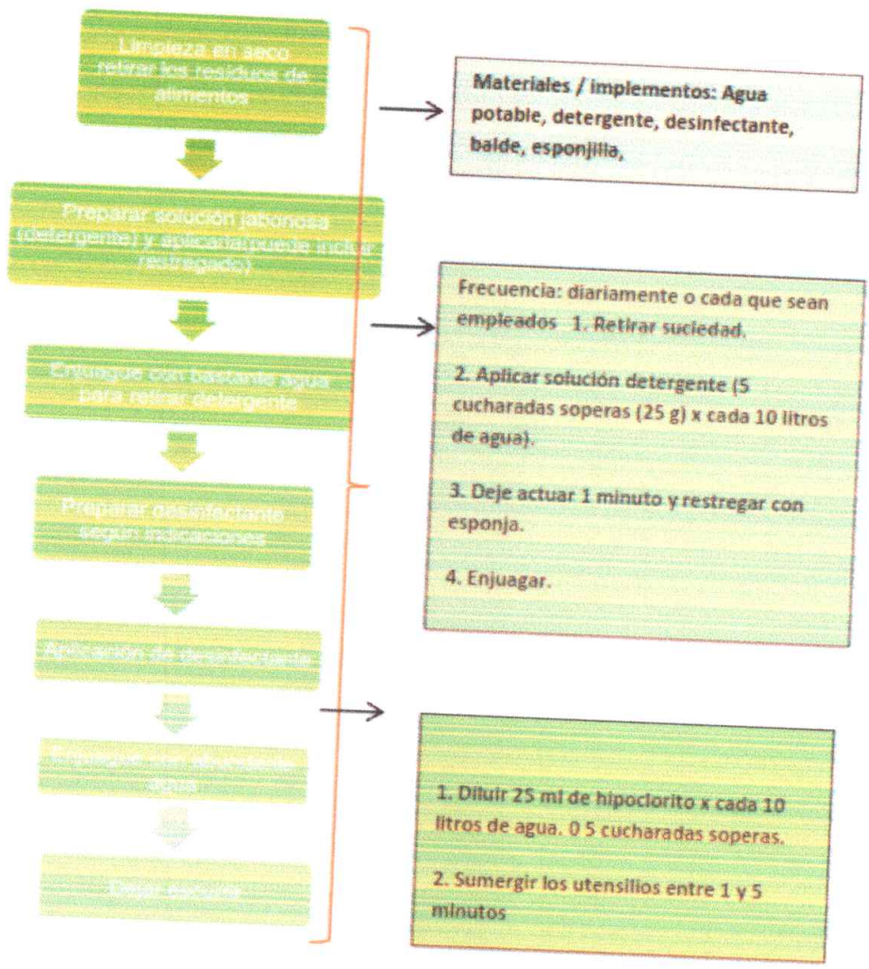


11 Sus manos son seguras.

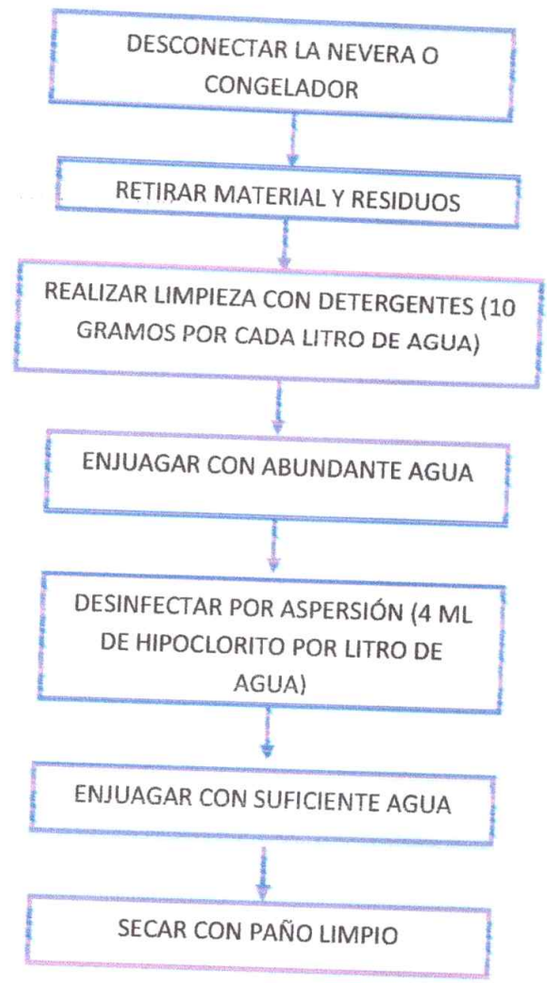
CONTRATO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR N° 047-2026

Suscrito entre LA ALCALDIA DE RIOHACHA Y LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES WAYÚU DE ALEWASHI

PROCEDIMIENTO HIGIENIZACIÓN DE UTENSILIOS



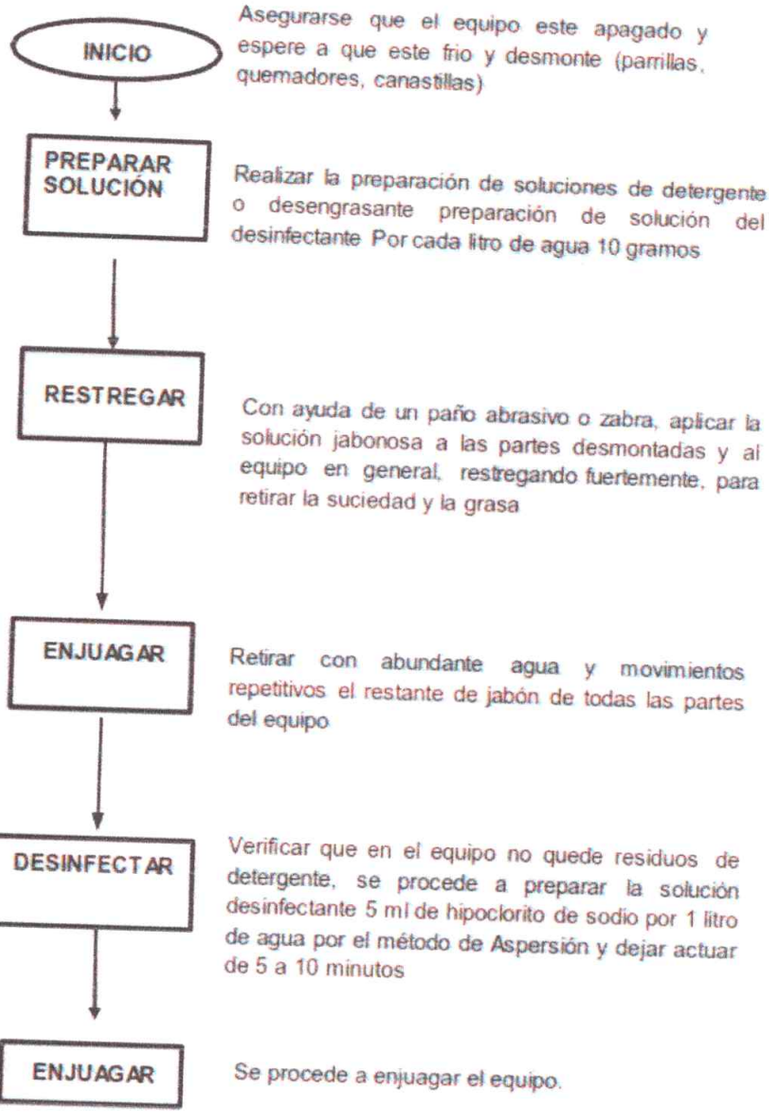
PROCEDIMIENTO HIGIENIZACIÓN NEVERA O CONGELADO



CONTRATO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR N° 047-2026

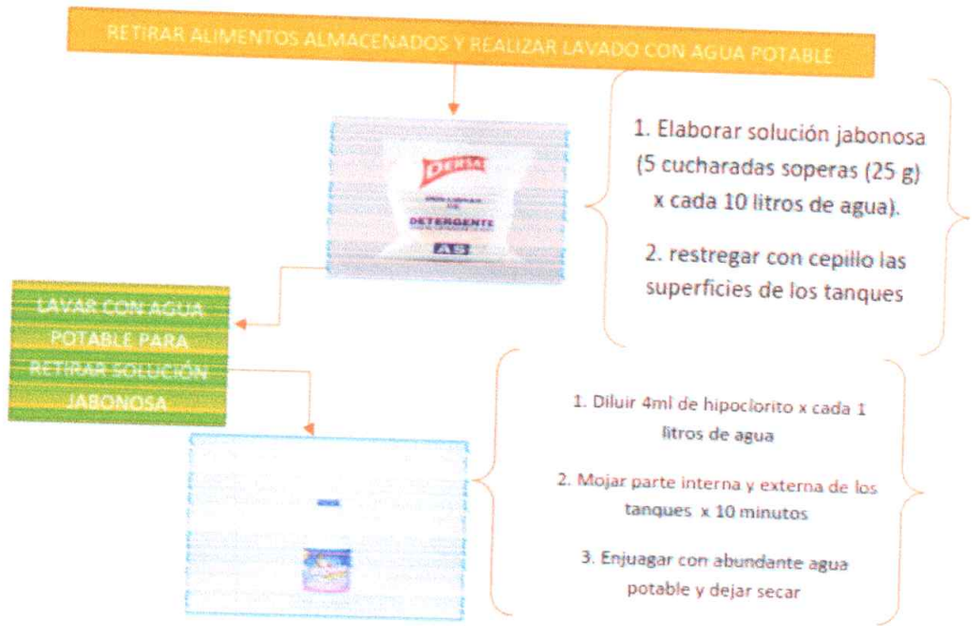
Suscrito entre LA ALCALDIA DE RIOHACHA Y LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES WAYÚU DE ALEWASHI

PROCEDIMIENTO HIGIENIZACIÓN DE ESTUFA



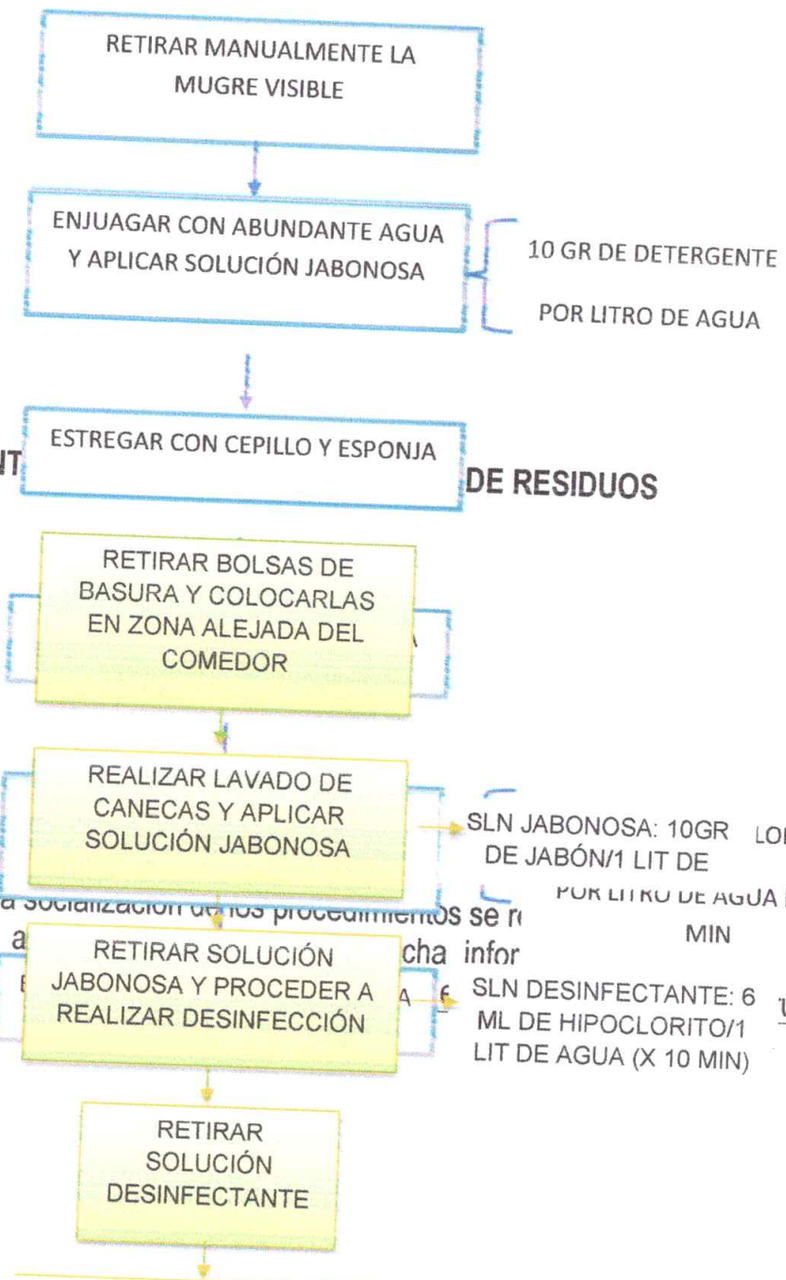
CONTRATO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR N° 047-2026

Suscrito entre LA ALCALDIA DE RIOHACHA Y LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES WAYÚU DE ALEWASHI



PROCEDIMIENTO HIGIENIZACIÓN DE RECIPIENTES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS

PROCEDIMIENTO HIGIENIZACIÓN DE SUPERFICIES



PROCEDIMIENT DE RESIDUOS

Para lograr que la socialización de los procedimientos se r sonal manipulador de a cha infor vidad denominada "C upos de dos

manipuladoras y se les entregó a cada grupo un proceso para que lo armaran en bloque de acuerdo a lo que ellas pensaban cómo se realizaba cada etapa; posteriormente se pasó al frente a cada grupo para que socializaran la manera en cómo habían armado cada proceso y se fue realizando las correcciones y explicaciones de cómo se llevaba a cabo cada una de las actividades de limpieza y desinfección.

PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS

De acuerdo con la normatividad nacional, todo servicio de alimentos, debe implementar un procedimiento que permita dar un manejo adecuado a los desechos generados dentro del proceso productivo, ya sean los desechos orgánicos que se presentan durante el proceso de alistamiento, preparación, como de los desechos inorgánicos tales como: empaques, envases, entre otros.

El manejo inadecuado de desechos, incide en la proliferación de vectores (insectos, roedores), que dependiendo el grado de infestación afectaran en menor o mayor grado la inocuidad de los alimentos crudos o procesados.

Se realiza la socialización de conceptos básicos para el manejo de residuos y se explica que la separación en la fuente de los residuos permite la recuperación de los materiales reciclables en su punto de origen. Una de las ventajas de la separación en la fuente es que los materiales reciclables recobrados no están contaminados, al no estar mezclados con el resto de los residuos sólidos. Este método contribuye a reducir el volumen de los residuos sólidos que llega a los rellenos sanitarios y por lo tanto alarga la vida útil de estos. Otra ventaja de este método es que disminuye los costos operacionales de recolección y disposición final de los residuos sólidos y aumenta en gran medida la cantidad de residuos reciclables para su posterior tratamiento.

Por otra parte, de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2184 de 2019 por la cual se modifica la Resolución 668 de 2016 artículo 4, en el cual se menciona lo siguiente "adóptese en el territorio nacional, el código de colores para la separación de residuos sólidos en la fuente así:

- Color verde para depositar residuos orgánicos aprovechables

- Color blanco para depositar los residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, multicapa, papel y cartón
- Color negro para depositar los residuos no aprovechables

ORIGEN	FUENTE	TIPO DE RESIDUO Y DISPOSICION FINAL	ELEMENTOS A UTILIZAR PARA LA RECOLECCIÓN DE LOS RESIDUOS
recibo de alimentos	*Genera elementos inorgánicos/no biodegradables como las envolturas de los productos empacados	todos los residuos generados en esta etapa son no biodegradables, por lo tanto, se recicla, con apoyo de las dinamizadoras y docentes, para trabajos manuales o en caso de las cajas se pueden decorar con bolsas y usar como canecas de papel	Canecas con tapa y bolsa de color blanco
	* Reciclables: cartones, bolsas plásticas,	todos los residuos generados en esta etapa son no biodegradables, por lo tanto, se recicla, con apoyo de las dinamizadoras y docentes, para trabajos manuales o en caso de las cajas se pueden decorar con bolsas y usar como canecas de papel	Canecas con tapa y bolsa de color blanco

CONTRATO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR N° 047-2026

Suscrito entre LA ALCALDIA DE RIOHACHA Y LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES WAYÚU DE ALEWASHI

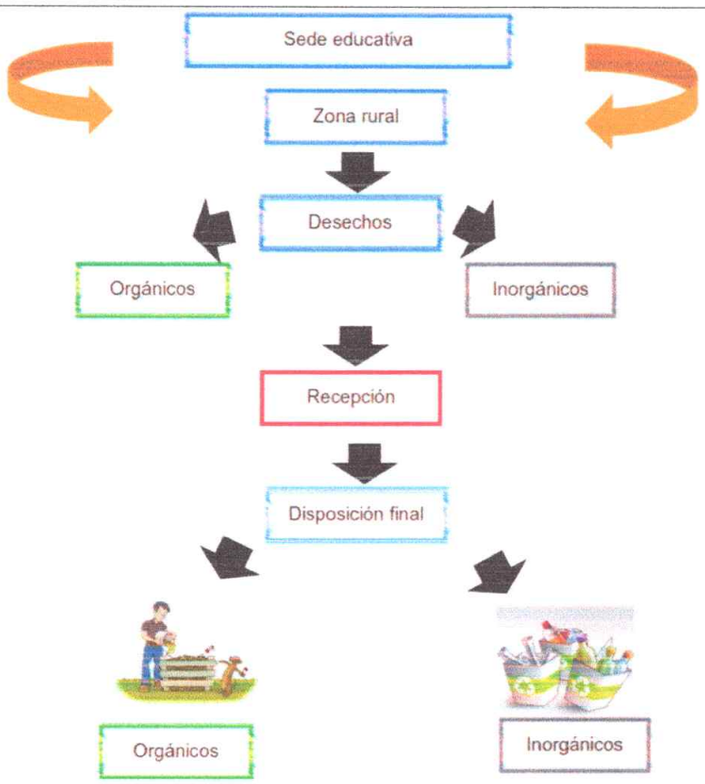
	Preliminares	*Residuos orgánicos: restos de comida, cáscaras (frutas, verduras, huevos), restos de carnes, semillas, hojas.	Se genera residuo orgánico el cual será utilizado para comida de animales, compostaje, no se debe utilizar para consumo humano	
		*Reciclables: cartones	Para uso de manualidades en las sedes educativas	Canecas con tapa y bolsa de color blanco
	Preparación	* En menor proporción genera elementos inorgánicos/no biodegradables como las envolturas de los productos empacados, latas, cartones.	Se genera residuo orgánico; utilizado para comida de animales, compostaje, nunca para uso de consumo humano	Canecas con tapa y bolsa de color verde
		*En menor proporción genera residuos orgánicos: cáscaras, semillas, hojas	Reciclable: se genera productos no biodegradables, por lo tanto, se recicla con apoyo de las dinamizadoras y docentes, para trabajos manuales o en caso de las cajas se pueden decorar con bolsas y usar como canecas de papel	Canecas con tapa y bolsa de color blanco

CONTRATO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR N° 047-2026

Suscrito entre LA ALCALDIA DE RIOHACHA Y LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES WAYÚU DE ALEWASHI

Servido	*Genera residuos orgánicos tales como restos de alimentos no consumidos (ración preparada en sitio)	Se genera residuo orgánico; utilizado para comida de animales, compostaje, nunca para uso de consumo humano	Canecas con tapa y bolsa de color verde
	* En menor proporción genera elementos inorgánicos/no biodegradables como las envolturas de los productos empacados, latas, cartones (ración industrializada)	Reciclable: se genera productos no biodegradables, por lo tanto, se recicla con apoyo de las dinamizadoras y docentes, para trabajos manuales o en caso de las cajas se pueden decorar con bolsas y usar como canecas de papel; con las bolsas de los productos industrializados (empaque de las leches, yogurt) se reciclan para elaborar bolsas ecológicas	Canecas con tapa y bolsa de color blanco

Se socializa el plan de rutas para el manejo de los residuos como se menciona a continuación:



Se les menciona al personal manipulador de alimentos las funciones que tienen frente al manejo adecuado de los residuos para evitar la contaminación:

Realizar la disposición de residuos sólidos teniendo en cuenta las recomendaciones descritas en este documento.

- ☐ Depositar los residuos provenientes de los diferentes servicios, en los recipientes acondicionados, según la clase de residuo.
- ☐ No comprimir las bolsas con los residuos a fin de evitar que se rompan y se generen derrames.
- ☐ Mantener los recipientes debidamente tapados.
- ☐ No vaciar los residuos de una bolsa a otra.

- ☐ Cerrar la bolsa, que contiene los residuos, torciendo la abertura y amarrándola.
- ☐ Eliminar el exceso de aire al cerrar la bolsa, teniendo cuidado de no inhalarlo o exponerse a ese flujo de aire.
- ☐ Sujetar las bolsas por la parte superior y mantenerlas alejadas del cuerpo durante su traslado, evitando arrastrarlas por el suelo.
- ☐ Trasladar y depositar los residuos biodegradables y corrientes o comunes al cuarto de almacenamiento de basura de residuos no peligrosos.

- ☐ Lavar y desinfectar los guantes cada vez que transporte y manipule basuras.
- ☐ Lavar y desinfectar los recipientes correspondientes a cada sección, una vez terminada la labor de trabajo.
- ☐ Asegurar que el recipiente se encuentre limpio y acondicionado nuevamente con la bolsa respectiva para su uso, después del traslado de los residuos.
- ☐ Limpiar y desinfectar el cuarto de almacenamiento, luego de la evacuación de los residuos para su tratamiento o disposición final, por parte de la División de Planta Física.
- ☐ Desechar de inmediato los guantes en caso de rotura y por ningún motivo deben ser reutilizados.
- ☐ Recoger con escoba y recogedor, los fragmentos de vidrio generados por la ruptura de este tipo de materiales, envolver en cartón o papel periódico e introducir en el recipiente correspondiente

PROGRAMA CONTROL DE PLAGAS

El control de plagas desde el personal manipulador de alimentos, es una actividad que se debe realizar de manera preventiva para evitar la entrada de plagas; por lo tanto, se realizó énfasis en que este control se realiza al momento de llevar a cabo unas tareas adecuadas de limpieza y desinfección y teniendo en cuenta las siguientes medidas preventivas:

- ✓ Mantenga las instalaciones libres de animales domésticos
- ✓ Recoger permanentemente los residuos de alimentos.
- ✓ Mantenga bien cerrados los recipientes o empaques de materia prima, insumos guardadas en tanques con tapa
- ✓ Realice rotación de producto almacenado.
- ✓ Tape herméticamente los recipientes de recolección de basura.
- ✓ Gestionar instalación de angeos o malla anti insectos en ventanas y ductos de ventilación.
- ✓ Mantener los tanques de almacenamiento de agua elevados debidamente tapados.
- ✓ Limpie y desinfecte las instalaciones, equipos y utensilios
- ✓ Limpiar por encima, por debajo y por dentro de las estanterías para mantenerlas libres de migas y otros restos de comida que puedan atraer insectos
- ✓ Mantener los alimentos alejados del suelo para evitar el fácil acceso de animales
- ✓ Eliminar frutas y verduras sobre maduradas, ya que son una invitación directa para las moscas de la fruta.
- ✓ Asegurarse de que el suelo está correctamente seco; un suelo mojado es una excelente fuente de agua para plagas sedientas

CONTROL FÍSICO

- Los esfuerzos en el control físico deben incluir tanto en interiores como en exteriores en las unidades de servicio del programa de alimentación escolar. En el exterior, se deben eliminar todas las basuras.

- Donde haya necesidad de acumular desperdicios alimenticios, que se generan en las unidades de servicio del programa de alimentación escolar, se deben mantener debidamente tapados con cierre hermético hasta que se evacuen de la zona.
- Se debe eliminar el pasto, las hierbas y toda aquella vegetación indeseable que colinde con las instalaciones. Si es posible se deben eliminar la madera, las pilas de piedras, el desecho, equipo viejo, los materiales de construcción, etc.

- Además, el daño de los roedores e insectos a los materiales almacenados se puede detectar con mayor facilidad por los trabajadores.

- Dentro de las bodegas y de las áreas de almacenamiento, los productos se deben colocar sobre tarimas o estibas a una distancia de entre 10 y 15 cm del suelo, a una distancia de entre 30 y 40 cm de las paredes contiguas a 60 cm con respecto al techo. Esta práctica permite la inspección, limpieza, desinfección y reducción de áreas de refugio de roedores y el control de estos.

- En interiores, se deben identificar todos los refugios potenciales de roedores e insectos y se deben eliminar o modificar.

- No se deben pasar por alto o descuidar áreas tales como las esquinas oscuras, anaqueles, el interior de los gabinetes y debajo de ellos, las mesas de trabajo, cajas de control de equipos, armarios y equipos en general.

- Las puertas deben tener sellamiento en la parte inferior y al costado para evitar el ingreso de roedores y otras plagas.

- Todos los sifones y desagües deben tener rejillas.

- Se deben instalar angeos para evitar ingreso de moscas, pájaros, palomas, murciélagos y otro tipo de aves.

- Los controles físicos en las instalaciones de las unidades de servicio de alimentación escolares se realizan con el objetivo de evitar la entrada de las plagas a las áreas de producción, bodegas de producto terminado y materia prima.

Nota: Dentro de los usos y costumbres el grupo étnico wayuu uso como control de insectos voladores el carbón vegetal resultado de la cocción de los alimentos ya que este al generar humo actúa como repelente de insectos.

RECOMENDACIONES GENERALES

- Los equipos y utensilios deben estar protegidos de la contaminación, conservándolos siempre en condiciones sanitarias adecuadas.
- Mantener herméticos y apartados del suelo todos los alimentos.
- Procurar que las áreas estén ordenadas de modo que la visibilidad sea completa, evitando los recovecos

- Inspeccionar todas las materias primas que llegan al servicio de alimentación para asegurarse de que no transportan ninguna plaga.

- Verificar el estado general de pisos, techos y paredes: si encuentra agujeros o grietas, séllelos (cuando aplique).

- Asegurarse de que los pisos se encuentren libres de restos de comida, fundamentalmente en los sectores más críticos, tales como cocina, depósitos y baños.

- Mantener las áreas de lavado y residuos libres de trabas o recovecos. En la cocina, higienice periódicamente los azulejos, bajo mesadas, hornos, calderas, refrigeradores (cuando aplique)

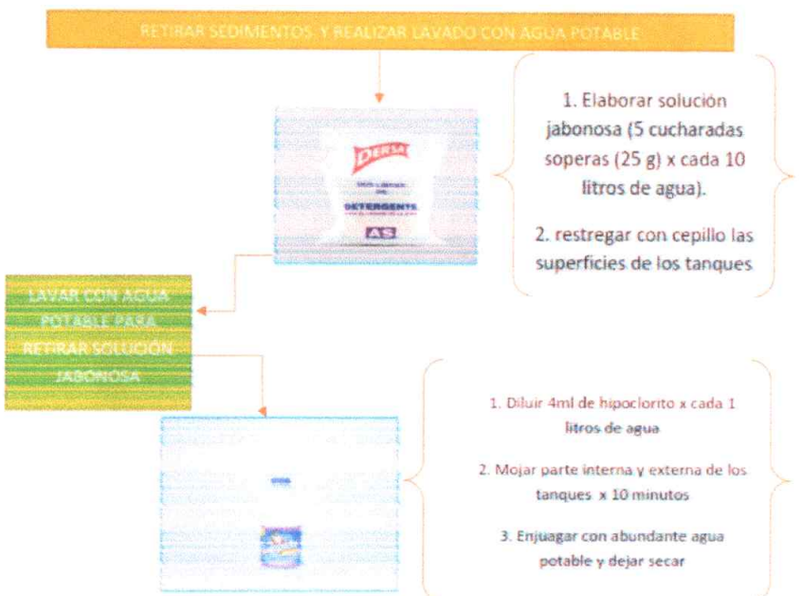
- Disponer de entretechos o falsos techos empacados, revise periódicamente su estado: estos sitios pueden servir de refugio a roedores e insectos (cuando aplique).

- Poner el mayor cuidado en evitar la contaminación de los alimentos. No se deben utilizar envases de alimentos, nuevos o ya usados para medir, diluir, utilizar o almacenar plaguicidas u otras sustancias no alimentarias.

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

El programa de abastecimiento de agua, está enfocado a brindar directrices con el fin de garantizar que el agua utilizada para el consumo al interior de las sedes etnoeducativas, sea potable y pueda ser utilizada para el consumo de los niños y niñas del Programa de Alimentación Escolar.

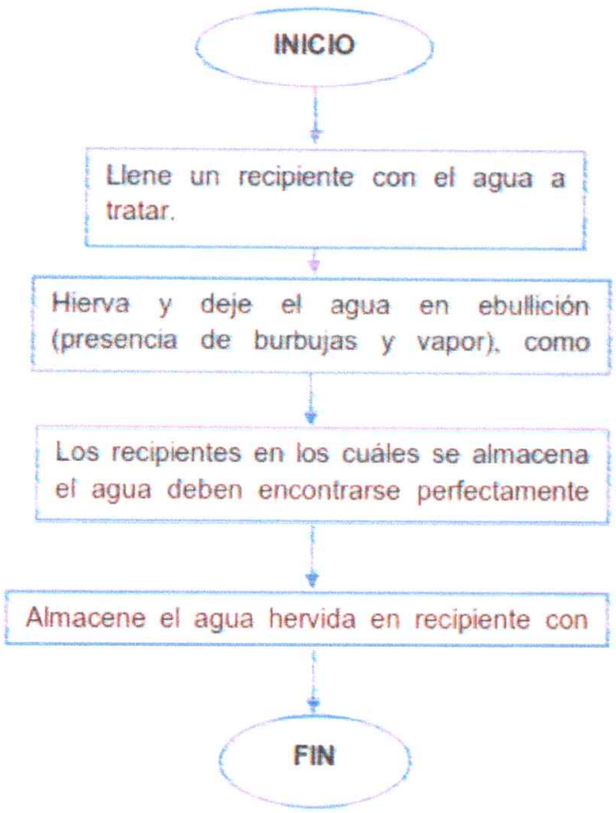
Se menciona que debido a que en la zona étnica se utilizan tanques para almacenamiento de agua, estos utensilios deben tener un proceso de limpieza y desinfección cada dos días, utilizando el siguiente proceso:



MÉTODOS DE POTABILIZACIÓN DEL AGUA:

Se menciona a las manipuladoras de alimentos que en la zona étnica se puede implementar dos métodos de potabilización de agua; método químico utilizando hipoclorito de sodio o físico mediante ebullición del agua

FLUJOGRAMA HERVIDO DEL AGUA





Una vez desarrollada la temática referente a plan de saneamiento básico, se procedió a desarrollar lo concerniente a los requisitos higiénico sanitarios al momento de realizar la preparación de los alimentos, para lo cual se mencionó que el manipulador de alimentos debe tener en cuenta algunos requisitos como:

1. Usar sólo agua potable

Si no dispones de ella, hiérvela al menos 1 minuto, déjala enfriar y guárdala en tiestos limpios y con tapa.
Si no puedes hervir el agua, desinféctala agregando 20 gotas de cloro de uso doméstico (envasado y sin aroma) por cada litro de agua, y déjale reposar 30 minutos antes de usarla.

2. Mantener la limpieza

Lávate siempre las manos con agua y jabón, antes de comer o de preparar alimentos, después de ir al baño.
Limpia y desinfecta las áreas y utensilios de trabajo antes y después de preparar los alimentos.
Protege los alimentos y las áreas de cocina de insectos, mascotas y otros animales.
Bota la basura en bolsas y recipientes con tapas.

Lava las frutas y verduras, especialmente si se comen crudas.

3. Evitar la contaminación cruzada

Separa siempre los alimentos crudos (especialmente carnes, pollo y pescado) del resto de alimentos.
Guarda los alimentos en recipientes limpios y tapados.
Utiliza diferentes utensilios para preparar alimentos crudos y cocidos, o desinféctalos antes de usarlos.

4. Cocinar completamente los alimentos

Cocina completamente los alimentos, especialmente los huevos, pescado, mariscos, pollo y todo tipo de carnes.
Cocina las diferentes variedades de carne hasta que la parte interna no se vea rosada.
Recalienta la comida hasta que esté bien caliente o hierve por lo menos durante 5 minutos antes de servir.

5. Refrigerar los alimentos que lo requieran

Refrigera alimentos perecibles, especialmente leche, queso y carnes.
No dejes alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas.
No descongeles los alimentos a temperatura ambiente, descongela lentamente dentro del refrigerador.

Por otra parte se menciona que Todos los Manipuladores de Alimentos están obligados a cumplir ciertos requisitos higiénicos-sanitarios respecto a sus hábitos en la manipulación de alimentos y la zona de trabajo, así como con los utensilios usados en el desempeño de su actividad.

Es importante la limpieza regular de las manos. Deberá realizarse de forma correcta, con agua y jabón abundante en líquido, haciendo uso de un cepillo para las uñas y secándolas a

posteriori con papel de un solo uso. Han de lavarse antes de empezar cada jornada de trabajo, cuando cambiemos de tarea, tras las pausas realizadas, después de manipular alimentos crudos o de las tareas de limpieza, cuando usemos el servicio, tras estornudar o toser y después de tocar animales o dinero.

En lo posible, evitaremos tocar los alimentos con las manos, usando cucharas, tenacillas o pinzas.

La ropa que use el Manipulador de Alimentos ha de ser de color blanco o claro, de muda diaria y exclusiva para el trabajo (incluidos los zapatos).

Se deberán usar cubrecabezas o gorros y mascarillas en el caso de tener barba.

¿Qué hacer en caso de enfermedad?

En caso de notar síntomas de enfermedad no debemos manipular alimentos. A los primeros indicios se recomienda comunicarlo de forma inmediata al responsable de la empresa y visitar al médico.

DESCRIPCIÓN DEL COMPROMISO	RESPONSABLE	PLAZO DE EJECUCIÓN
Aplicar cada uno de los procedimientos establecidos en el PSB aprobado en el PAIP vigencia 2026	Dinamizador Auxiliar - operador	De manera continua
Implementar prácticas higiénicas que puedan servir de barreras para evitar la contaminación de los alimentos	Dinamizador Auxiliar	De manera continua

El presente Acta se expide a los 11 días del mes de ABRIL del año 2026, en el municipio de Riohacha

Para constancia se firma.

ALEJANDRA CONTRERAS
Nutricionista Dietista

CONTRATO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR N° 047-2026

Suscrito entre LA ALCALDIA DE RIOHACHA Y LA ASOCIACIÓN DE AUTORIDADES TRADICIONALES WAYÚU DE ALEWASHI



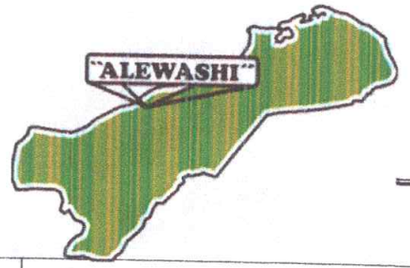






ALEWASHI

FIRMAS ASISTENCIA CAPACITACION CONTINUA					
FECHA: 11 abril 2026			PARTICIPANTES: MANIPULADORAS		
TEMA: PLAN DE SANEAMAIENTO BASICO- REQUISITOS HIGIENICOS SANITARIOS					
N°	NOMBRES Y APELLIDOS	N° DE DOCUMENTO	CARGO	NOMBRE SEDE	FIRMA DEL PARTICIPANTE
1	Zenobia Pushaina	1118853778	Manipulador	Paraiso	Zenobia
2	Mamita Epiayú	1006579362	Manipulador	Paraiso	mamita E.
3	Martina Pimienta	40934585	Manipulador	Paraiso.	martina P.
4	Janeth Bouriyu	1118819153	Manipulador	Paraiso	Janeth B.
5	Maria Eugenia Loaiza	1148148307	Manipulador	Paraiso	Maria E. Loaiza
6	Laudith Epinayu	1124374282	Manipulador	Murrai	Laudith
7	Rubiela Aguilar	1118812370	Manipulador	Najat M.	Rubiela A.
8	Mayerliz Cahuana	1004376221	Manipulador	Apunim PM	Mayerliz C.
9	Loren Elena Suarez	40940471	Manipulador	Apuni A.M	Loren S
10	Lucy Pushaina	1124371080	Manipulador	Apunimon	Lucy P.
11	Laida Jaranyu	40940135	Manipulador	Apunimon	Laida J
12	Catalina Arpushana	40939201	Manipulador	Apunimon	Catalina A.
13	Maribel Apushana	1118800603	Manipulador	Wayuu P.M.	Maribel A



ALEWASHI

PAE

14	Irma Beatriz Arpushana	40954309	Manipulador	Wuakari P.	IRMA A	
15	Cristina Arpushana	1124374699	Manipulador	Wuakari	Cristina A	
16	Sandra Guarariyu	1118846903	Manipulador	Kari kari	Sandra G	
17	Katerin Pushaina	1124405252	Manipulador	Kari kari	Katerine	
18	Nilva Castro	1118812434	Manipulador	San Pablo	Nilva C	
19	Olivia Epiayu	40933586	Manipulador	Guasimo	Olivia E	
20	Mari Castro	1118815782	Manipulador	La Loma	mary cas	
21	Carmen Epiayu	1118815782	Manipulador	Macayal		
22	Nelvis Uriana	1118886799	Manipulador	Media Luna		
23	Matilde Ipuana	1124372661	Manipulador	Recharte	Luciana	
24	Luciana Arpushana	1134180681	Manipulador	Media Luna	matilda	
25	Isabel Epiayu	40953255	Manipulador	Wuaraa	Isabel	
26						
27						
28						