	ASOCIACIÓN GENERADORA DE BIENESTAR SHOW KIDS NIT: 830122129-6		
	DEPARTAMENTO PEDAGÒGICO PRIMERA INFANCIA FORMATO ACTA	CODIGO	P-PI-FT-003
		FECHA	15/11/16
		VERSIÓN	24/12/16
		PÁGINA	Página 1 de 4

FECHA: 04 07 2026

TEMA: CURSO DE MANIPULACIÓN

SUB TEMA

- CONCIENTIZACIÓN DE LA APLICACIÓN DE TODAS LAS NORMAS DE LA LEY SANITARIA
- PLAN DE SANEAMIENTO Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS E INSTALACIONES
- LEYES Y DECRETOS
- DECRETO 1500 DE 2007
- RESOLUCIONES 240 Y 242
- DECRETO 5109 DE 2005

LUGAR: JARDIN MANANTIAL

SEDE: JARDIN MANANTIAL

RESPONSABLES: Ever Mauricio Silva

POBLACION: TALENTO HUMANO

HORA INICIO: 8:00 AM HORA FIN: 11:00 AM

OBJETIVO

fomentar en el personal manipulador de alimentos una cultura de responsabilidad, compromiso y cumplimiento frente a las disposiciones sanitarias vigentes en Colombia, fortaleciendo sus conocimientos sobre higiene, limpieza, desinfección, saneamiento y aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura, con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos que se preparan y distribuyen en la institución educativa.

METODOLOGIA

La capacitación se llevó a cabo mediante una jornada teórico práctica que combinó la exposición guiada, el uso de material audiovisual, la resolución de inquietudes y ejercicios demostrativos sobre el manejo adecuado de alimentos, limpieza de utensilios e interpretación de las normas legales. Se promovió la participación activa, el intercambio de experiencias y la reflexión sobre la responsabilidad de cada colaborador en la seguridad alimentaria del jardín infantil.

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Siendo las 8:00 a.m., se dio inicio a la jornada de capacitación con la participación del personal manipulador de alimentos y de servicios generales. La sesión fue liderada por el ingeniero responsable del área sanitaria, quien dio la bienvenida a las asistentes y presentó los propósitos de la actividad, resaltando la importancia del cumplimiento de la legislación sanitaria para la protección de la salud de los niños y niñas.

Durante la jornada se abordaron los siguientes temas:

Buenas prácticas de manipulación y responsabilidad sanitaria

Se reflexionó sobre la importancia de manipular los alimentos con higiene, orden y precaución, recordando que cada manipulador tiene una función esencial en la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos. Se enfatizó el correcto lavado de manos, el uso completo del uniforme, el mantenimiento de uñas cortas y limpias, así como la desinfección constante de utensilios y superficies. El grupo reconoció que la inocuidad alimentaria depende de su compromiso y de la aplicación rigurosa de las normas de higiene y bioseguridad.

Plan de saneamiento institucional

Se explicó la relevancia de contar con un plan de saneamiento actualizado, que contemple limpieza, desinfección, manejo adecuado de residuos, control de plagas y monitoreo de la calidad del agua. A través de una práctica, se demostró el procedimiento correcto para preparar soluciones desinfectantes y los tiempos de contacto recomendados. Se recordó que todo proceso de limpieza debe ser registrado y verificado, garantizando áreas de trabajo limpias, ordenadas y libres de contaminación cruzada.

Normativa sanitaria vigente

Se socializaron los principales decretos y resoluciones que regulan la manipulación de alimentos en el país, destacando:

- Decreto 1500 de 2007: relacionado con la inspección y control de productos alimenticios.
- Decreto 5109 de 2005: sobre rotulado, etiquetado y control sanitario de alimentos.
- Resoluciones 240 y 242: referentes a la capacitación permanente de manipuladores y la implementación de los planes de saneamiento.

Se explicó que el cumplimiento de estas normas garantiza la trazabilidad, la calidad y la seguridad alimentaria, siendo de obligatorio cumplimiento en todas las instituciones educativas.

Decreto 1500 de 2007

El capacitador explicó que esta norma busca asegurar que los alimentos se elaboren bajo condiciones adecuadas de infraestructura, limpieza, ventilación e iluminación, promoviendo las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Se recordó la importancia de mantener áreas separadas para productos crudos y cocidos, realizar mantenimiento preventivo de los equipos y conservar el agua en condiciones de potabilidad.

Resoluciones 240 y 242

Se revisaron los componentes que deben estar incluidos dentro del Plan de Saneamiento, tales como limpieza, control de plagas, manejo de residuos y control del agua. También se recordó la obligatoriedad de la capacitación continua del personal manipulador, como un compromiso institucional con la salud y la calidad alimentaria.

Decreto 5109 de 2005

Se recalcó la necesidad de revisar el etiquetado de todos los productos alimenticios utilizados, verificando su fecha de vencimiento, lote, registro INVIMA y condiciones de almacenamiento. Se señaló que ningún alimento sin rotular o vencido puede ser utilizado, y que este decreto busca proteger al consumidor y promover la transparencia en la cadena alimentaria.

Al finalizar la capacitación, las participantes manifestaron haber comprendido la importancia de aplicar diariamente los conocimientos adquiridos, comprometiéndose a mantener los espacios limpios y ordenados, cumplir con los registros establecidos y fortalecer las prácticas de higiene y desinfección.

La socialización culminó con un compromiso colectivo de seguir aplicando las Buenas Prácticas de Manufactura, garantizar el cumplimiento de los decretos y resoluciones sanitarias, y promover un entorno alimentario seguro y saludable para toda la comunidad educativa.

INEAS

Ingenieros Especialistas en Seguridad Alimentaria

FORMATO DE ASISTENCIA DEL CURSO 2026

Ingmao8@hotmail.com –miguelsilval1207@gmail.com - juancarlosg6410@gmail.com

FECHA: 04-JULIO-2026.

No	NOMBRE	No CEDULA	FIRMA
	Estefany Blanco Herrera	1101872953	Estefany
	Shirley Vanessa Nieto Cotrina	1022395509	
	Maria Aida Useda	52054648	
	Sandra Shohana parra	1077127413	Sandra parra
	Nillson Jhoana Palacios	1077466771	Nill Son
	Ruth Hernandez	39721374	RHdz.

CAPACITADOR:

EVER MAURICIO SILVA HERRERA

INGENIERO DE ALIMENTOS

CON CAPACITACION MEJORAMOS CALIDAD EN MANIPULACION DE ALIMENTOS

5 CLAVES

REPUBLICA DE COLOMBIA COPNIA

Powered by CamScanner