Lugar	Servicio Atención Sociosanitaria Transitoria Salud y Vida
Fecha	28/08/2026 3:30 p.m.
Tema	Capacitación de Buenas Prácticas de Manufactura: Programa manejo de residuos sólidos
Desarrollo	**OBJETIVO:** Capacitar al personal manipulador de alimentos acerca de los procesos operativos y administrativos del programa de manejo de residuos sólidos, con el fin de garantizar la calidad e inocuidad alimentaria en todos los procesos operativos del servicio de alimentos. **ORDEN DEL DIA:** Se realiza la convocatoria del personal manipulador de alimentos y se organiza el espacio para el desarrollo de la capacitación. Se proyecta realizar la capacitación en dos fechas (los días 27 y 28 de agosto de 2026), con el fin de capacitar a todo el personal manipulador de alimentos del servicio. Se proyecta aplicar pretest, brindar la capacitación, generar un espacio para resolver dudas e inquietudes acerca del tema y finalmente aplicar el post test. **INTRODUCCIÓN:** El Plan Institucional de Gestión Ambiental PIGA 2016-2020 (PLA-BS-003)19, establece los lineamientos para el manejo y la gestión integral de residuos sólidos, ya sean estos ordinarios aprovechables, peligrosos, especiales, atmosféricos, de los vertimientos y/o hospitalarios, los cuales son generados al interior de las diferentes unidades operativas de la entidad. Dichos lineamientos establecen las diferentes directrices a nivel institucional que se deben adelantar para la gestión ambiental de los mismos. Por este motivo el presente programa se encuentra articulado con las directrices ambientales que tiene la entidad, bajo los diferentes procedimientos, planes, programas, instructivos, guías, manuales y formatos para cada unidad operativa. Objetivo general del programa: Adoptar herramientas que permitan la gestión integral y la reducción progresiva de residuos sólidos (ordinarios aprovechables, peligrosos, especiales, atmosféricos, vertimientos y/o hospitalarios) mediante la implementación de los diferentes procedimientos, planes, programas, instructivos, guías, manuales y formatos que dan cumplimiento a los lineamientos de la entidad y a la normatividad aplicable. Es importante resaltar que la SDIS cuenta con diferentes lineamientos

ambientales, que establecen las directrices para el manejo integral de los diferentes residuos producidos a nivel institucional desde su generación hasta su disposición final, por lo cual la implementación de dichos lineamientos en cada unidad operativa que le aplique le dará estricto cumplimiento a este programa.
Para la correcta segregación de los residuos generados, todas las unidades operativas pertenecientes a la Entidad deben contar con contenedores suficientes, de acuerdo con las necesidades de cada área (pasillos, cocina, baños, salas de cambio de pañales, entre otras) lo mismos deben cumplir con el código de colores establecido por la entidad, el cual es: blanca y negra.

METODOLOGÍA:

La presente capacitación de buenas prácticas de manufactura se realizó en dos fechas; el día 27 y 28 de agosto de 2026 a las 3:30 p.m., las cuales, se desarrollaron mediante la siguiente metodología:
Se adecuó el espacio para la capacitación y se convocó al personal manipulador de alimentos. Inicialmente se desarrolló el pre-test para evaluar los conocimientos previos, posteriormente, se realizó la capacitación acerca del programa de manejo de residuos sólidos y se abrió un espacio para resolver dudas e inquietudes acerca del tema. Finalmente, se desarrolló el post test para evaluar el impacto de la actividad desarrollada, evidenciando un impacto positivo en las respuestas.

MATERIALES:

- Mesa, sillas, esfero, pretest y post test.

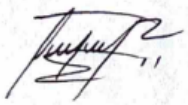
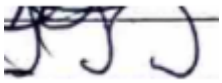
REGISTRO FOTOGRÁFICO:





<table>
<tr><td></td><td colspan="4">



Nota aclaratoria: El registro fotográfico original reposa en el drive del servicio.</td></tr>
<tr><td rowspan="6">Asistentes</td><td>Nombre</td><td>Cargo/Rol</td><td>Dependencia</td><td>Firma</td></tr>
<tr><td>Omaira Petro</td><td>Manipulador de alimentos</td><td>Salud y vida</td><td></td></tr>
<tr><td>Camila moreno</td><td>Manipulador de alimentos</td><td>Salud y vida</td><td></td></tr>
<tr><td>Epifania Lopez</td><td>Manipulador de alimentos</td><td>Salud y vida</td><td></td></tr>
<tr><td>Islena González</td><td>Manipulador de alimentos</td><td>Salud y vida</td><td></td></tr>
<tr><td>Gustavo Garzón</td><td>Manipulador de alimentos</td><td>Salud y vida</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">Compromisos</td><td>Actividad</td><td colspan="2">Responsable</td><td>Fecha límite</td></tr>
<tr><td>Garantizar el cumplimiento de las BPM en todos los procesos operativos del S.A.</td><td colspan="2">Nutricionista, personal manipulador de alimentos</td><td>Todos los días</td></tr>
<tr><td>Próxima reunión</td><td colspan="4">No aplica.</td></tr>
<tr><td>Elaboró</td><td colspan="4">Angel Higuera.</td></tr>
</table>