PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUA

Bogotá D, C 04 DE SEPTIEMBRE DE 2026

CERTIFICACIÓN

Por medio de la presente, yo **MARY BUENO SIERRA** con **CC 52.207.021**, bacterióloga profesional de la universidad san buenaventura, realizo la presente certificación refiriendo que las siguientes personas del **Jardín La Casita de San Miguel,** asistieron a una capacitación presencial continua en BPM el 04/09/2026 con una duración de una (1) hora. De 03:30pm a 4:30 pm.

Dentro de las capacitaciones se tuvieron en cuenta metodologías expositivas e inerrogativas para el aprendizaje de las participantes.

TEMA: ETAS – Enfermedades Transmitidas por Alimentos

OBJETIVO: Brindar información clara al personal sobre el concepto de contaminación, sus tipos y las medidas de prevención, con el fin de fortalecer las buenas prácticas de higiene y garantizar ambientes seguros dentro de la institución.

ALCANCE: Área de Talento Humano.

Durante la jornada se realizó la socialización del tema **ETAS – Enfermedades Transmitidas por Alimentos**, dirigida al talento humano, con el propósito de fortalecer los conocimientos y las buenas prácticas relacionadas con la manipulación, preparación, almacenamiento y conservación adecuada de los alimentos.

Inicialmente, se explicó que las Enfermedades Transmitidas por Alimentos correspondían a aquellas afecciones ocasionadas por el consumo de alimentos o bebidas contaminadas con microorganismos, sustancias químicas u otros agentes que pudieran representar un riesgo para la salud. Se resaltó la importancia de reconocer los factores que podían favorecer la contaminación de los alimentos y las consecuencias que esta podía generar, especialmente en poblaciones infantiles.

Durante la socialización se abordaron los principales tipos de contaminación de los alimentos: **biológica, química y física**, haciendo énfasis en la necesidad de prevenir la contaminación cruzada y mantener adecuadas condiciones de higiene durante cada una de las etapas relacionadas con la manipulación de alimentos.

Powered by CamScanner

Asimismo, se reforzó la importancia del **lavado correcto y frecuente de las manos**, especialmente antes de manipular alimentos, después de utilizar el baño, al regresar de actividades externas y siempre que existiera riesgo de contaminación. También se recordó la importancia de mantener una adecuada higiene personal, utilizar correctamente los elementos de protección requeridos y evitar la manipulación de alimentos cuando se presentaran síntomas que pudieran representar un riesgo de contaminación.

De igual manera, se socializaron algunas recomendaciones relacionadas con la **limpieza y desinfección de superficies, utensilios y equipos**, el adecuado almacenamiento de los alimentos, el control de temperaturas, la revisión de fechas de vencimiento y el manejo apropiado de los residuos. Se hizo énfasis en que estas medidas contribuían a disminuir la presencia y propagación de microorganismos capaces de ocasionar enfermedades.

Durante el encuentro, el talento humano participó activamente, manifestó sus inquietudes y compartió experiencias relacionadas con las prácticas de manipulación y conservación de alimentos. Se generó un espacio de reflexión sobre la responsabilidad que tenía cada integrante del equipo en la prevención de las ETAS y en la protección de la salud y bienestar de los niños y niñas.

Finalmente, se concluyó que la aplicación constante de **buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos** constituía una herramienta fundamental para prevenir las Enfermedades Transmitidas por Alimentos. El talento humano se comprometió a continuar fortaleciendo estas prácticas y a mantener una actitud responsable y preventiva en el desarrollo de sus funciones.

Compromisos

- Se reforzaron las prácticas adecuadas de higiene y lavado de manos.
- Se mantuvieron las medidas de limpieza y desinfección de espacios, utensilios y superficies.
- Se promovió la prevención de la contaminación cruzada.
- Se verificó el adecuado almacenamiento y conservación de los alimentos.
- Se fortaleció el compromiso del talento humano con la prevención de las ETAS.
- Se continuó promoviendo una cultura de autocuidado, higiene y protección de la salud.

Powered by CamScanner

Anexo listado de asistencia:

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUA EN BPMS CONCEPTOS BÁSICOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.			
	NOMBRE	CEDULA	FIRMA
1	Yudy Colombra Romero Cesnus	52209718	[illegible]
2	Paula Bohorquez Tellez	1014284982	[illegible]
3	Angie Carolina Carcedo Buitrago	1019115245	[illegible]
4	Jenny Carolina Molina Castellanos	152798495.	[illegible]
5	Luz Marcela Romero Bejarano	52456603	[illegible]
6	Milis Alejandra Paez Torres	1003368467	[illegible]
7	XIMENA TORRES PARDO	53160711	XIMENA Torres
8	Paola Rosas castro	52914725	[illegible]
9	Marilue Parada Escobar	53071418	[illegible]
10	Katerina Bolaño	3142022373	[illegible]
11	Maria Paula Parra	1027532282	Maria Paula.
12	Claudia Sabogal	52 204 479	[illegible]
13	Nelson J Sierra.	39753708	[illegible]
14	Sofia Quique Arévalo.	1070332713.	Sofia Quique
15	Wendy Johana Paba	7065806527	Wendy Paba
16	Olga Lucia Vega	52800344	[illegible]
17	Andrea Alvarez Alvarez	52928456	Andrea Alvarez
18			
19			

La presente se firma a los 04 días del mes de SEPTIEMBRE del 2026.

Nota: La presente certificación se realiza con el fin de que a quién interese tenga en cuenta que el personal del Jardín Casita de Juan José se encuentra cumpliendo el Plan de Capacitación Continuada en manipulación de alimentos como lo establece la Resolución 2674 de 2013, Art 12, 13 y 36.

Gracias por su atención, cordialmente

Mary Bueno Sierra
Bacteriologa
U. San Buenaventura
C.C 52.207.021 Btá

MARY BUENO SIERRA
BACTERIOLOGA
T.P. No. 52.207.021

Powered by CamScanner