

XIMENA ZAPATA RAMIREZ

SUPERVISORA

SERVICIOS INTEGRALES SI SAS

CAPACITACION Y CERTIFICACION EN:

MANEJO DE LOS RESIDUOS, MANEJO DE LAS SUSTANCIAS QUÍMICAS, USO EFICIENTE DE LOS RECURSOS (AGUA, ENERGÍA, INSUMOS), EDUCACIÓN SANITARIA, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA - BPM Y CONOCIMIENTOS DE MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS

MEDELLIN

NOVIEMBRE

2025



INFORMACION SOBRE CAPACITACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

FECHA DE LA CAPACITACIÓN:

01, 08, 22 Y 29 DE NOVIEMBRE DE 2025

LUGAR:

1- COMPLEJO CENTRAL - DESPACHO DIRECCIÓN REGIONAL - BUENOS AIRES - (SEDE 5)

2- COMPLEJO CENTRAL - DESPACHO DIRECCIÓN REGIONAL

3- VIRTUAL

4- VIRTUAL

DURACIÓN: 10:00 AM A 14:00 PM (4 HORAS)

CAPACITADOR: MARTHA CATALINA GIRALDO HINCAPIE - TECNOLOGA DE ALIMENTOS – UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

DIRIGIDO A: PERSONAL DE ASEO Y CAFETERIA, MANTENIMIENTO Y JARDINERIA DE LA EMPRESA DE SERVICIOS INTEGRALES SI SAS.

EMPRESA QUE CERTIFICA: PROSANEAR



TABLA DE CONTENIDO

1. INTROCUCCION

2. OBJETIVO GENERAL

3. OBJETIVOS ESPECIFICOS

4. ALCANCE DE LA CAPACITACION

5. NUMERO DE PARTICIPANTES

6. DESARROLLO DE LA CAPACITACION

7. RESULTADOS Y OBSERVACIONES

8. EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

9. CONCLUSION

10. EVALUACION EN LA EFICACIA



1 – INTRODUCCION

La capacitación dirigida a los operarios de aseo, cafetería, mantenimiento y jardinería tiene como propósito fortalecer los conocimientos y prácticas adecuadas relacionadas con la higiene, la limpieza y el manejo seguro de los alimentos dentro de los entornos institucionales. Este tipo de formación es esencial para garantizar la inocuidad alimentaria, prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y promover condiciones saludables tanto para los trabajadores como para la comunidad que recibe el servicio.

Durante la capacitación se abordaron temas clave como la importancia del lavado de manos, el uso adecuado de uniformes y elementos de protección personal, la limpieza y desinfección de áreas de trabajo, el control de plagas, la separación de residuos, las temperaturas seguras para la conservación de alimentos, y las buenas prácticas de manipulación en la preparación y distribución. Estos conocimientos permiten a los operarios desempeñar sus funciones de manera responsable, manteniendo la calidad y seguridad de los productos alimenticios.

Para el personal de aseo, cafetería y mantenimiento, la capacitación también enfatizó la relevancia de mantener espacios higiénicos y libres de contaminación cruzada, asegurando que las áreas de preparación y consumo de alimentos cumplan con los estándares sanitarios, reforzando la correcta manipulación de utensilios, equipos y alimentos; mientras que para el personal de jardinería se destacó la importancia de la limpieza y el control ambiental que contribuyen a evitar la presencia de vectores o agentes contaminantes.

Esta formación integral contribuye al desarrollo de una cultura de prevención y responsabilidad en el trabajo, mejorando la coordinación entre las distintas áreas operativas y garantizando que todas las acciones realizadas dentro de la institución estén alineadas con las normas de salud pública y seguridad alimentaria. En conclusión, la capacitación no solo promueve la eficiencia y el cumplimiento normativo, sino que también refuerza el compromiso del personal con la calidad, la salud y el bienestar de toda la comunidad.

2- OBJETIVO GENERAL

- Fortalecer los conocimientos, habilidades y prácticas del personal de aseo, cafetería, mantenimiento y jardinería en temas relacionados con la manipulación higiénica y segura de los alimentos, con el fin de garantizar la inocuidad alimentaria, prevenir riesgos sanitarios y promover entornos laborales saludables dentro de la institución.
- Promover la adopción de prácticas seguras, higiénicas y sostenibles en las labores diarias de los operarios, a través del fortalecimiento de sus conocimientos sobre manejo ambiental, sanitario y de calidad.

3- OBJETIVOS ESPECIFICOS:

- Capacitar al personal en las normas básicas de higiene y buenas prácticas de manipulación de alimentos para prevenir la contaminación cruzada y las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).
- Promover la correcta utilización de los elementos de protección personal (EPP) y la aplicación de protocolos de limpieza y desinfección en las áreas de trabajo.
- Concientizar al personal sobre la importancia de mantener las áreas comunes, de preparación y de servicio en condiciones higiénicas adecuadas, asegurando el cumplimiento de las normas sanitarias vigentes.
- Fomentar la cultura del autocuidado y la prevención, reforzando la importancia de los hábitos saludables y del cumplimiento de las normas de bioseguridad en el entorno laboral.

5- ALCANCE DE LA CAPACITACION

La presente capacitación está dirigida a todo el personal de Servicios Integrales SI SAS que desempeña sus funciones en los diferentes centros de formación pertenecientes a la Regional SENA Antioquia. Esto incluye operarios y personal de las áreas de aseo, cafetería, mantenimiento y jardinería, quienes participan directamente en los procesos de manejo de residuos, uso de sustancias químicas, optimización de recursos, educación sanitaria y aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura – BPM.

El objetivo del alcance es garantizar que cada uno de los funcionarios cuente con las competencias necesarias para ejecutar sus actividades conforme a la normatividad vigente, velar por la seguridad, la higiene y el adecuado funcionamiento de los servicios prestados, así como asegurar el cumplimiento de los estándares de calidad establecidos por la entidad.

6- NUMERO DE PARTICIPANTES

El proceso formativo contó con la participación de aproximadamente 250 personas, quienes recibieron orientación en los temas relacionados con manejo de residuos, manejo de sustancias químicas, uso eficiente de los recursos (agua, energía e insumos), educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura – BPM y manipulación higiénica de alimentos.

7- DESARROLLO

La capacitación en manejo de los residuos, manejo de las sustancias químicas, uso eficiente de los recursos (agua, energía, insumos), Educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos se llevó a cabo con la participación de todo el personal operativo perteneciente a las áreas de aseo, cafetería, mantenimiento y jardinería de Servicios Integrales SI SAS, quienes desempeñan un papel fundamental en la garantía de la higiene y la seguridad dentro de las instalaciones.

La actividad fue coordinada por personal capacitado en normas sanitarias y buenas prácticas de manufactura, siguiendo los lineamientos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social y el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA).

La jornada se desarrolló de manera teórico-práctica, con integración y actividades participativas. Los asistentes demostraron interés y realizaron diversas preguntas relacionadas con su labor diaria. Se enfatizó en la correcta manipulación, conservación y disposición de los alimentos, así como en la importancia de mantener hábitos higiénicos adecuados en todo momento.

Se trataron temas como:

- ✓ Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- ✓ Principios básicos de la manipulación de alimentos.
- ✓ Higiene personal y hábitos saludables del manipulador.
- ✓ Procedimientos de limpieza y desinfección en las áreas de trabajo.
- ✓ Correcta utilización de los elementos de protección personal.
- ✓ Manejo y almacenamiento de alimentos perecederos y no perecederos.
- ✓ Prevención de la contaminación cruzada.

- ✓ Clasificación y disposición final de los residuos sólidos.
- ✓ Control de plagas y mantenimiento de áreas verdes limpias y seguras.
- ✓ Control de temperaturas y cadena de frío.
- ✓ Normativa sanitaria vigente en Colombia (Resolución 2674 de 2013).
- ✓ Tipos de contaminación (física, química y biológica).
- ✓ uso eficiente de los recursos (agua, energía, insumos).

Donde se realizó mayor impacto en:

a. Manejo de residuos

Se explicó la importancia de la correcta clasificación de residuos en las canecas de color verde, negro y blanco, según el código de colores establecido por el Ministerio de Ambiente. Se enfatizó en la reducción de desechos y el aprovechamiento del material reciclable.
Los operarios reforzaron el procedimiento de recolección, transporte interno y disposición final, garantizando la limpieza y orden en sus áreas de trabajo.

b. Manejo de sustancias químicas

Se socializaron las medidas de seguridad al manipular productos químicos, como el uso obligatorio de Elementos de Protección Personal (EPP), la lectura de etiquetas y fichas de seguridad, el almacenamiento separado de sustancias incompatibles y la correcta dilución de los productos.
También se recordó la importancia de mantener los envases debidamente rotulados y evitar trasvases sin identificación.

c. Uso eficiente de los recursos

Se promovió la cultura del ahorro energético y del agua, evitando fugas, apagando equipos no utilizados y aplicando métodos de limpieza que reduzcan el consumo de insumos.

Asimismo, se fomentó el uso responsable de materiales de trabajo, buscando optimizar los recursos disponibles y reducir el impacto ambiental.

d. Educación sanitaria

Los participantes reforzaron conocimientos sobre la higiene personal, el lavado de manos, el manejo de uniformes, la limpieza de superficies y el control de plagas.
Se destacó la importancia de mantener un entorno limpio y saludable para prevenir enfermedades y garantizar el bienestar colectivo.

e. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

Se revisaron los principios básicos de las BPM, aplicables especialmente en el área de cafetería, como el control de la higiene en las instalaciones, equipos y utensilios, el orden en los procesos y la correcta conservación de los alimentos.
Se explicó cómo estas prácticas contribuyen a garantizar la inocuidad y calidad de los productos servidos.

f. Manipulación higiénica de alimentos

Los operarios de aseo y cafetería recibieron orientación sobre los procedimientos seguros para la recepción, almacenamiento, preparación y servicio de alimentos.
Se enfatizó en la prevención de la contaminación cruzada, la adecuada temperatura de conservación y la correcta limpieza de utensilios y superficies.

El desarrollo de la capacitación estuvo orientado a promover la corresponsabilidad entre todos los trabajadores, destacando que la inocuidad de los alimentos no depende únicamente del personal de aseo y cafetería, sino también del de mantenimiento y la jardinería, pues todos contribuyen al entorno sanitario general del establecimiento directa o indirectamente.

Asimismo, se realizaron actividades prácticas donde los participantes aplicaron los conocimientos sobre lavado de manos, limpieza de superficies, identificación de riesgos de contaminación y correcto uso de los uniformes. Estas actividades reforzaron la importancia de mantener una actitud preventiva y responsable en cada labor desempeñada.

5- RESULTADOS Y OBSERVACIONES

Como resultado de la capacitación o certificación, los operarios demostraron una mayor comprensión sobre la importancia de su rol en la seguridad alimentaria. Se observó un incremento en el compromiso hacia las buenas prácticas de higiene, así como una mejora en el uso correcto de los elementos de protección personal, lo que contribuirá a mejorar la calidad del servicio y prevenir posibles riesgos sanitarios.

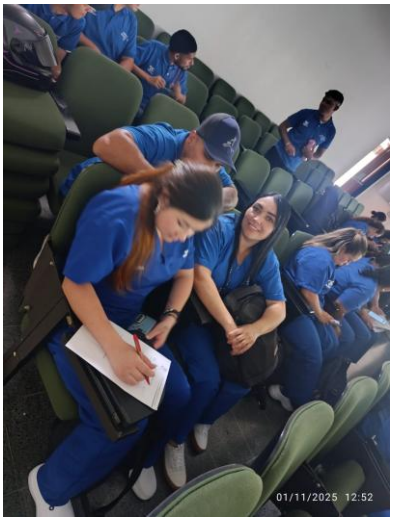
El personal de aseo y cafetería adquirió mayor dominio en el manejo higiénico de los alimentos y utensilios. Además. reforzaron la importancia de mantener las áreas limpias, ventiladas y desinfectadas. Por otro lado, el personal de mantenimiento y jardinería comprendió la relevancia del control ambiental y de mantener las zonas verdes libres de residuos que puedan atraer plagas.

En conjunto, la capacitación fortaleció la comunicación entre las diferentes áreas, generando un ambiente de trabajo más organizado, saludable y consciente de las normas de bioseguridad.

La jornada permitió que los participantes reconocieran la importancia de su labor en la protección de la salud, la calidad de los servicios y la sostenibilidad ambiental. Se observó un alto grado de participación y compromiso con la aplicación de las medidas aprendidas.
Los operarios reforzaron su sentido de responsabilidad frente al manejo seguro de productos químicos, el uso racional de recursos y la correcta manipulación de alimentos.

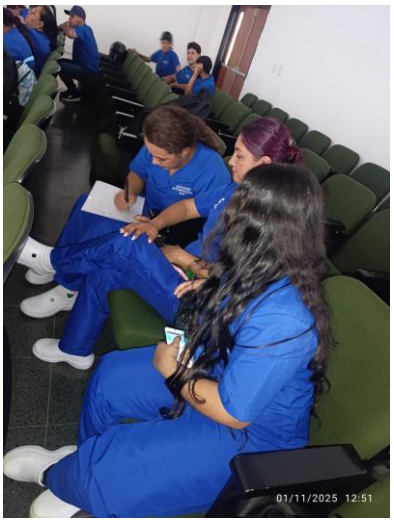
La certificación tuvo una duración total de **cuatro (4) horas**, desarrolladas en jornada continua de **10:00 a.m. a 2:00 p.m.** Durante este espacio se abordaron los contenidos teóricos y prácticos necesarios para fortalecer las competencias del personal, garantizando el cumplimiento de las normativas y los estándares de calidad exigidos.

6- EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS









SERVICIOS INTEGRALES S.I. SAS

ASEO INTEGRAL
SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
OBRA CIVIL
SUMINISTROS EN GENERAL
CONSERJERIA













SERVICIOS INTEGRALES S.I. SAS

ASEO INTEGRAL
SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
OBRA CIVIL
SUMINISTROS EN GENERAL
CONSERJERIA





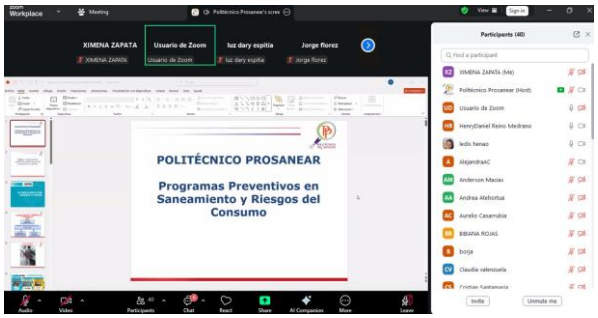


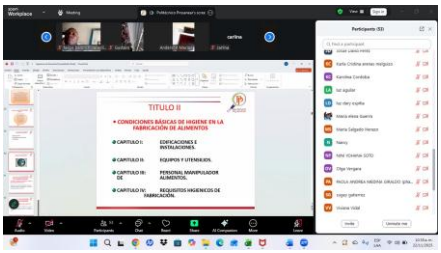




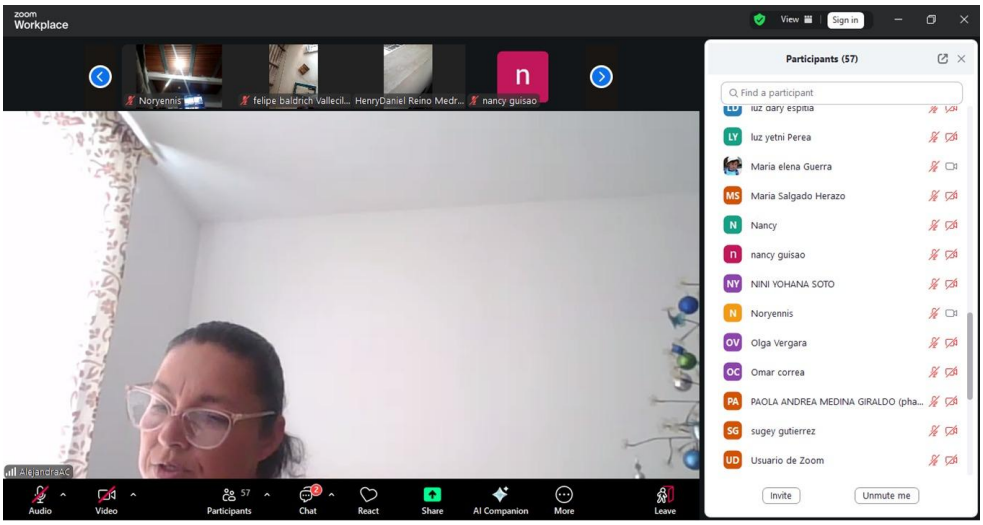



USO RACIONAL DEL AGUA
Controlar la dosificación: Utilizar solo el agua necesaria utensilios de cocina y, preferir el uso de jabones líquidos con espuma controlada.
Reutilizar agua: En algunos casos, es posible reutilizar el agua de procesos de limpieza para tareas menos exigentes, siempre y cuando no presente riesgo de contaminación.


XIMENA ZAPATA
Usuario de Zoom
luz dary espitia
Jorge florez
POLITÉCNICO PROSANEAR
Programas Preventivos en Saneamiento y Riesgos del Consumo

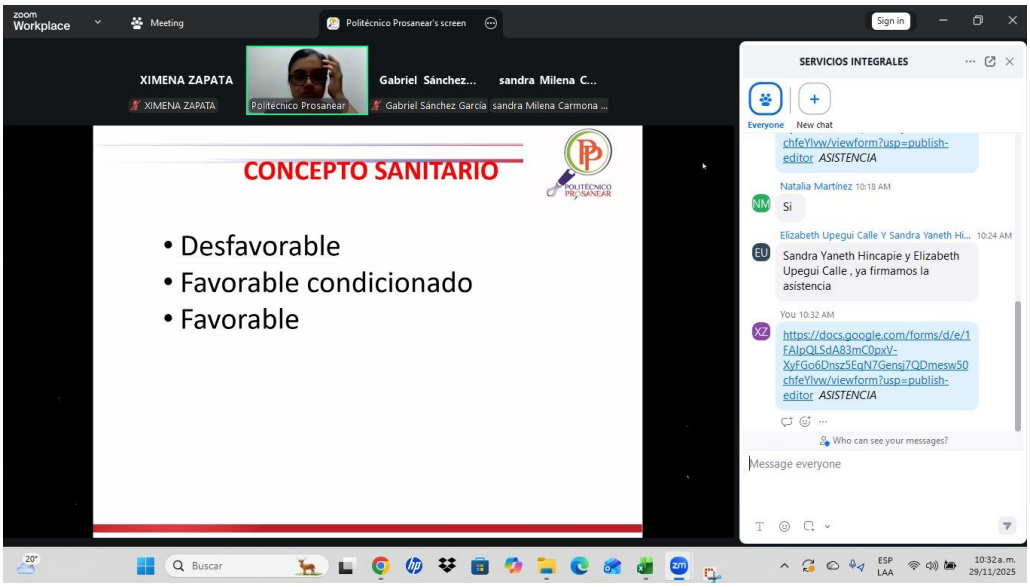

TITULO II
CONDICIONES BÁSICAS DE HIGIENE EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS

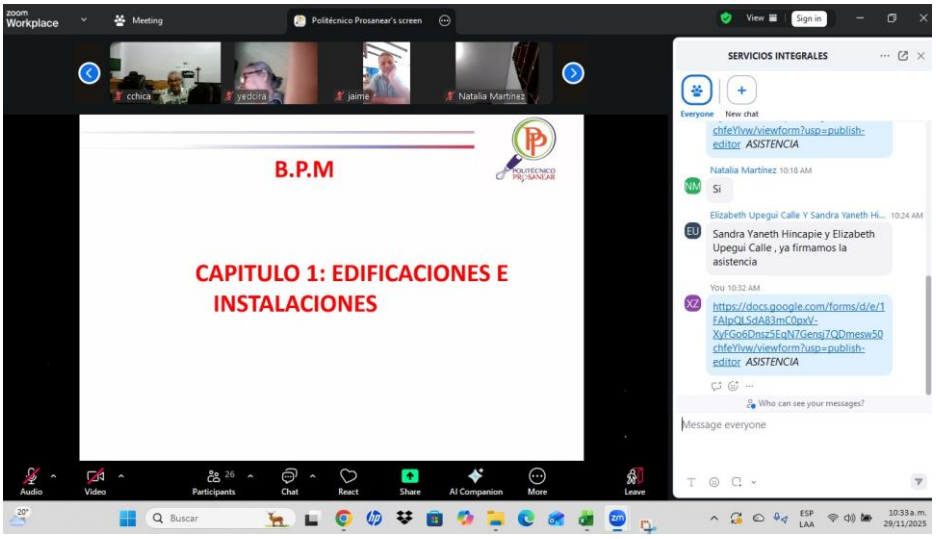

Organismos vivos en los alimentos, llamados microorganismos, como por ejemplo, virus, bacterias, parásitos y hongos que pueden ser causantes de enfermedades y deterioro de los productos.


zoom Workplace
View
Sign in
Noryennis
felipe baldrich Vallecil...
HenryDaniel Reino Medr...
nancy guisao
Participants (57)
Find a participant
luz dary espitia
luz yetni Perea
Maria elena Guerra
Maria Salgado Herazo
Nancy
nancy guisao
NINI YOHANA SOTO
Noryennis
Olga Vergara
Omar correa
PAOLA ANDREA MEDINA GIRALDO (pha...
sugey gutierrez
Usuario de Zoom
Invite
Unmute me
AlejandraAC
Audio
Video
Participants
Chat
React
Share
AI Companion
More
Leave

ASEO INTEGRAL
SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
OBRA CIVIL
SUMINISTROS EN GENERAL
CONSERJERIA

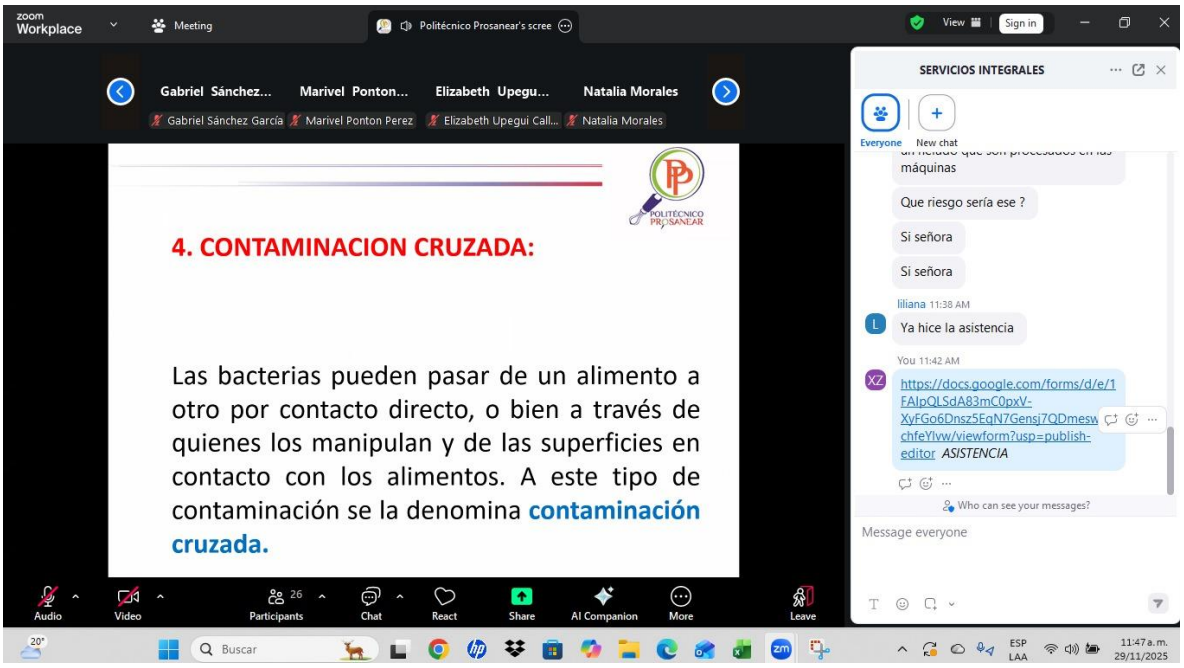
SERVICIOS INTEGRALES S.I. SAS

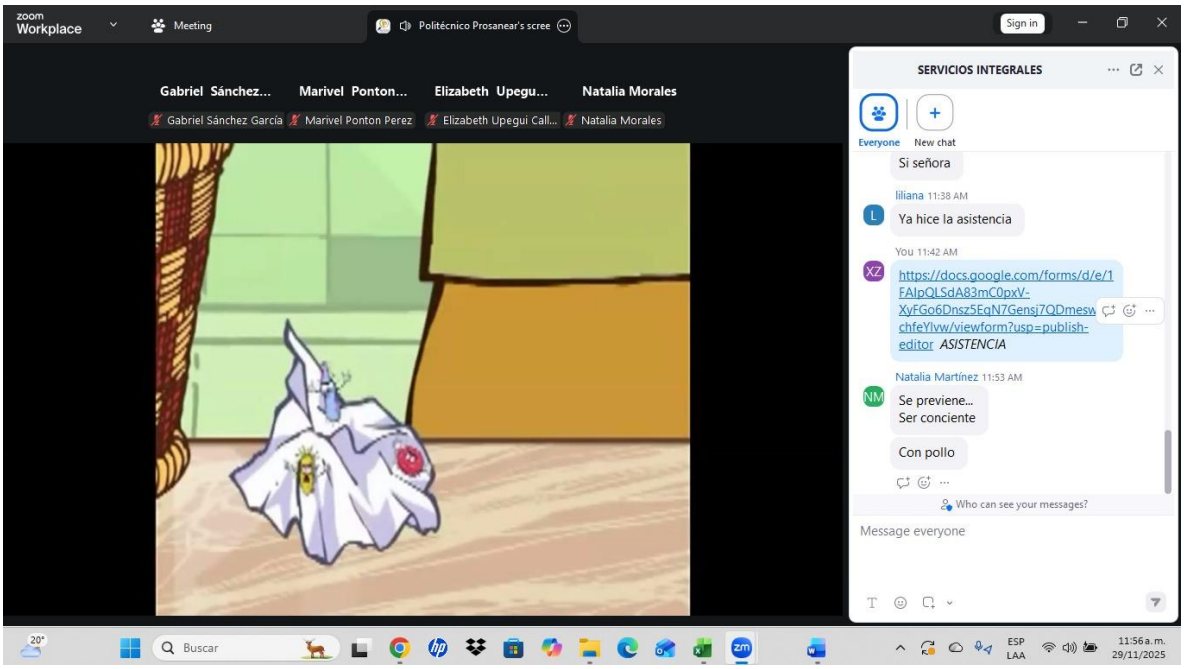




SERVICIOS INTEGRALES S.I. SAS

ASEO INTEGRAL
SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
OBRA CIVIL
SUMINISTROS EN GENERAL
CONSERJERIA





7- CONCLUSION

El fortalecimiento de las competencias del personal operativo en temas de higiene, seguridad y sostenibilidad es fundamental para garantizar el cumplimiento de las normas ambientales y sanitarias dentro de la empresa.
La aplicación de buenas prácticas en el manejo de residuos, sustancias químicas, uso eficiente de recursos y manipulación higiénica de alimentos contribuye no solo a la salud de los trabajadores, sino también a la imagen institucional y a la protección del medio ambiente.
Estas capacitaciones continuas fomentan una cultura de responsabilidad, cuidado y compromiso con la calidad del servicio.

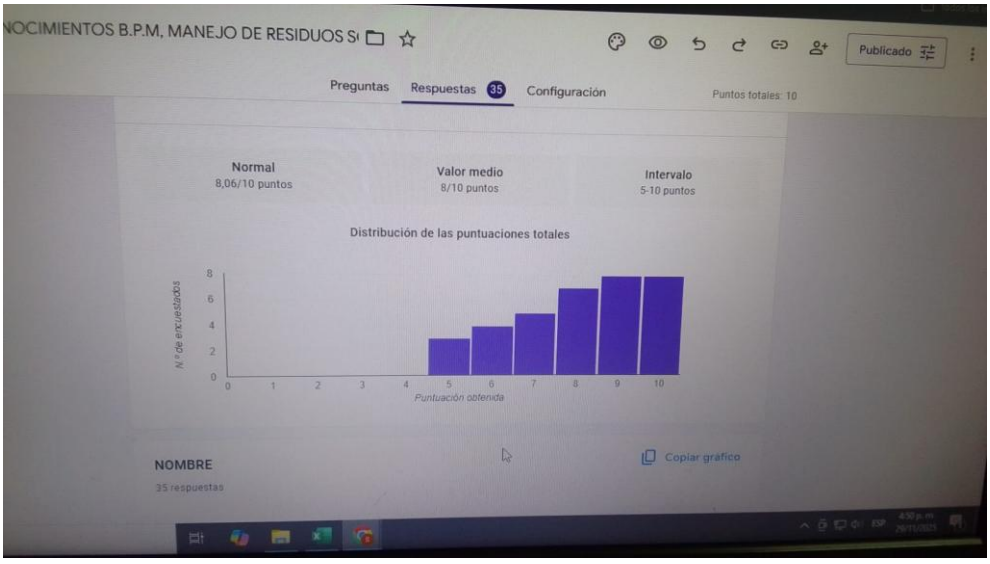
La capacitación representó una oportunidad significativa para mejorar la calidad del trabajo y fortalecer las competencias del personal operativo. Gracias a esta formación, los trabajadores comprendieron la relación directa entre sus labores diarias y la salud de la comunidad educativa, reconociendo que cada acción, por mínima que parezca, contribuye al bienestar general y a la prevención de enfermedades.

Además, el espacio permitió unificar criterios sobre las buenas prácticas de higiene y fomentar el trabajo en equipo, logrando una mayor articulación entre las áreas de aseo, cafetería, mantenimiento y jardinería. De esta manera, se garantiza que los procesos de limpieza, preparación y conservación de alimentos se desarrollen bajo parámetros seguros, higiénicos y responsables.

En conclusión, la capacitación fortaleció el sentido de compromiso institucional, promovió la responsabilidad individual y colectiva, y consolidó una cultura de buenas prácticas que beneficia a toda la organización y a la comunidad a la que se presta el servicio.

10. EVALUACION EN LA EFICACIA





ASEO INTEGRAL
SERVICIOS ADMINISTRATIVOS
OBRA CIVIL
SUMINISTROS EN GENERAL
CONSERJERIA

SERVICIOS
INTEGRALES S.I.
SAS

