1. INTRODUCCION

Conocedores de la necesidad de adquirir conocimientos concretos y específicos acerca del manejo higiénico de los alimentos, siendo éstos, necesarios como requisitos básicos para garantizar el mantenimiento de la inocuidad de nuestros productos, se capacita al personal dinamizador de alimentos en temáticas relacionadas con las Buenas Prácticas de Manufactura, hábitos higiénicos, limpieza y desinfección, control de plagas, enfermedades transmitidas por alimentos, minuta, almacenamiento, entre otros que contribuyan a la calidad e inocuidad de los alimentos ofrecidos en el programa de alimentación escolar.

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GENERAL

Formar al personal dinamizador de alimentos y transportadores de alimentos en buenas prácticas higiénico-sanitarias con el fin de mejorar las prácticas higiénicas durante la recepción, preparación, almacenamiento de los alimentos que permitan disminuir el riesgo de contaminación y por ende las enfermedades de transmisión alimentaria de los beneficiarios del programa de alimentación escolar.

2.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS

- ✓ Establecer un cronograma de capacitación mensual para el personal dinamizador y transportador de alimentos.
- ✓ Retroalimentar de manera constante al personal dinamizador y transportador de alimentos sobre la aplicación de las BPM en los procesos de recepción, almacenamiento, transporte y distribución.
- ✓ Realizar las capacitaciones de forma práctica teniendo en cuenta el nivel de escolaridad del personal.

3. ALCANCE

Este programa está dirigido a todo personal dinamizador y transportador de alimentos que interviene en los procesos de recepción, empaque, almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos del programa de alimentación escolar.

4. METODOLOGIA

Las capacitaciones se realizarán de forma presencial con todos los protocolos de bioseguridad, las cuales serán participativas, interactivas, integrando sesiones teórico-prácticas, empleando ayudas audiovisuales, demostraciones, folletos y carteleras, con el fin de un mejor entendimiento por parte del personal dinamizador y transportador de alimentos.
La sesión culmina con una evaluación del impacto en relación a la temática tratada.

5. RESPONSABLES

El programa de capacitación es responsabilidad del operador Resguardo Indígena Arhuaco de la Sierra Nevada quien garantiza contratar personal idóneo para la realización y ejecución del mismo durante la ejecución del programa de alimentación escolar.

6. CRONOGRAMA

Ver anexo Cronograma de capacitación personal dinamizador y transportador de alimentos. Las capacitaciones se llevarán a cabo entre los días 20 y 30 de cada mes.

7. TEMAS A TRATAR – DURACION

El programa de manipulación de alimentos tiene una duración mínima de 10 horas anuales según lo establece la resolución 2674 de 2013. El operador Resguardo Indígena **Businchama** de la Sierra Nevada ha establecido realizar sesiones mensuales y/o según se requiera de 1 hora con la finalidad de garantizar que el personal dinamizador y transportador de alimentos asimile las temáticas tratadas.
Las temáticas a desarrollar durante la ejecución de las actividades son:

a. Protocolo de bioseguridad basado en la resolución 777 de 2021- Recomendaciones de uso y retiro adecuado de los EPP
b. Plan de Saneamiento
c. Estandarización de Minuta y Materia Prima
d. BPM
e. Higiene Personal
f. Hábitos y estilos de vida saludable.
g. Enfermedades Transmitidas por Alimentos ETAS

8. EVIDENCIAS

En las capacitaciones de desarrollaran actividades prácticas como preparación de soluciones detergentes y desinfectantes, lavado correcto de manos, forma correcta de portar el tapabocas, cofia y uniforme, entre otras. De igual forma, se realizarán talleres y entregarán folletos educativos.

De todas las capacitaciones se tendrá registro fotográfico o fílmico y planillas de asistencia.

9. EVALUACION DEL IMPACTO

La finalidad de cada capacitación es mejorar las condiciones sanitarias de la bodega, comedores escolares, de los alimentos preparados y distribuidos, y las prácticas higiénicas aplicadas por el personal dinamizador y transportador de alimentos.

ANEXO 1. PLANEACION DE LA CAPACITACION

	PLANEACION DE LA CAPACITACION	PC – F11
FECHA:		
MUNICIPIO:		
RESPONSABLE CAPACITACION:		
OBJETIVO:		
METODOLOGÍA:		
RECURSOS UTILIZADOS:		
OBSERVACIONES:		

Asociación de autoridades Tradicionales Wayuu
Territorio de ISHO
Nit: 900720126-3

ANEXO 2. ASISTENCIA A CAPACITACION PC – F12

ENTIDAD:_____
FECHA:_____

	NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS	NUMERO DE IDENTIFICACION	FIRMA
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			

Dirección: KM 5 Vía Manaure-Uribia
correo electrónico: asoc.wayuuisho@gmail.com
Celular: 3185172122 - 3172605206
Manaure - La Guajira

ANEXO 3. CRONOGRAMA DE CAPACITACION

	CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN A PERSONAL MANIPULADOR					
FECHA	TEMA	OBJETIVOS	PERSONAL OBJETIVO	METODOLOGIA	HORA	RESPONSABLE
Jul-21	PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD RECOMENDACIONES DE USO Y RETIRO ADECUADO DE EPP	Sensibilizar al personal en la importancia de las medidas de bioseguridad para salvaguardar su vida, la de su familia y consumidores.	Personal dinamizador y transportador de alimentos	Charla Educativa Sensibilización Material Didáctico	1 Hora	Personal Idóneo
Jul-21	PLAN DE SANEAMIENTO • Programa de Limpieza y Desinfección, Programa de Control de Plagas, Programa de Desechos Sólidos, Programa Calidad del agua, Programa de Mantenimiento de equipos	Conocer y manejar los procedimientos para cada uno de los programas del PSB.	Personal dinamizador y transportador de alimentos	Charla Educativa Material Didáctico Evaluación	1 Hora	Personal Idóneo
Ago-21	ESTANDARIZACION DE MINUTA Y MATERIA PRIMA	Enseñar a medir las cantidades a suministrar por cada alimento que contiene la minuta. Garantizar que los procesos se realicen adecuadamente evitando su contaminación, alteración y daños físicos.	Personal dinamizador y transportador de alimentos	Charla Educativa Sensibilización Material Didáctico	1 Hora	Personal Idóneo

002

Dirección: KM 5 Vía Manaure-Uribia
correo electrónico: asoc.wayuuisho@gmail.com
Celular: 3185172122 - 3172605206
Manaure - La Guajira

Sep-21	BPM • Conceptos • Condiciones específicas de equipos y utensilios, Contaminación cruzada. • Higiene para manipuladores de alimentos.	Sensibilizar al personal en la Resolución 2674 de 2013. Conceptualizar aspectos en el manejo de alimentos.	Personal dinamizador y transportador de alimentos	Charla Educativa Material Didáctico	1 Hora	Personal Idóneo
Oct-21	HIGIENE PERSONAL • Lavado de manos. • Malos hábitos. • Presentación personal. • Exámenes médicos.	Sensibilizar la importancia de las normas básicas para la manipulación de alimentos	Personal dinamizador y transportador de alimentos	Charla Educativa Sensibilización Evaluación	1 Hora	Personal Idóneo
Nov-21	HABITOS Y ESTILOS DE VIDA SALUDABLE • Alimentación adecuada. • Actividad física regular. • Descanso adecuado. • Platos saludables.	Concientizar al personal en la importancia de buenos hábitos para mejorar la calidad de vida.	Personal dinamizador y transportador de alimentos	Charla Educativa Sensibilización Material Didáctico	1 Hora	Personal Idóneo
Dic-21	ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS ETAS • Factores de crecimiento de microorganismo. • Enfermedades microbianas. • Mecanismos de transmisión. • Conservación de alimentos.	Dar a conocer los riesgos de contaminación que conllevan a enfermedades de trasmisión alimentaria	Personal dinamizador y transportador de alimentos	Charla Educativa Material Didáctico	1 Hora	Personal Idóneo

Dirección: KM 5 Vía Manaure-Uribía
correo electrónico: asoc.wayuuisho@gmail.com
Celular: 3185172122 - 3172605206
Manaure - La Guajira

100