ASESORIA TECNICA Y CAPACITACION EN CURSO DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

NUTRICIONISTA OLGA CECILIA CASTILLO MANTILLA

PROGRAMA DE CAPACITACION CONTINUA Y PERMANENTE
EN CUMPLIMIENTO DE LA RESOLUCIÓN 2674 DEL 2013 CAP. 3 ART. 12, 13 Y 36

INTRODUCCIÓN: Para un establecimiento donde por su actividad laboral, se tiene contacto con los alimentos durante su transporte, recepción, preparación, servicio y almacenamiento; es fundamental que los manipuladores de alimentos directos o indirectos tengan una formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM), para que estén capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asigne o desempeñen en sus puestos de trabajo, con el fin que puedan adoptar medidas preventivas para evitar contaminación a deterioro de los alimentos y de esta manera asegurar la INOCUIDAD de los alimentos.

OBJETIVO: Desarrollar cambios de actitud en el manipulador de alimentos y concientizarlo de la importancia que reviste su buen desempeño como manipulador de los productos en el transporte, recepción, procesos, productos terminados, almacenados, en el servicio y domicilios; que estén bajo su responsabilidad.

METODOLOGIA: Las capacitaciones se realizan de manera virtual el último viernes de cada mes en horario de 7am a 8 de la mañana una sesión de 1hora mensual para un total de 10 hora, para así dar cumplimiento a la resolución 2674/13. Estas se desarrollan en un área específica dentro del establecimiento cumpliendo normas de bioseguridad.
El método de enseñanza a los manipuladores se desarrolla en tres momentos: 1. **Al comenzar la** exposición: para determinar los conocimientos previos del participante, se realiza una EVALUACION lNICIAL **2. Durante la exposición:** presentando los temas. 3. **Al concluirla** exposición: Para recapitular y comprobar la comprensión de los temas. Se realiza **EVALUACION FINAL.**

AYUDAS DIDACTICA S: Se utilizan videos relacionados con el tema, diapositivas claras en colores, material impreso donde se encuentra breve pero rigurosamente los temas tratados.

RESPONSIBLE DE LA CAPACITACIÓN: La capacitación está a cargo de la nutricionista Olga Castillo
. MAT. PROF. N° 06913 Según LEY 64/78 CEL. 311 5923406, quien puede demostrar su idoneidad técnica, científica y su formación y experiencia en las áreas de hìgiene de los alimentos, BPM y sistemas de aseguramiento de la inocuidad. Según lo estipula resolución 2674/13. Capitulo 3 art. 12.

CONTROL DE A SISTENCIA: Cada sesíón esta firmada por el participante y al final de la capacitación se expide una certificación tipo carnet para que sea más fácil su manejo.
CRONOGRAMA DE LAS CAPACITACIONES: A continuación, se encuentra los

temas tratados en cada sesión, con su respectiva asistencia

METODOLOGIA CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Se realizará el curso de manipulación de alimentos con apoyo en diapositivas en power point y videos.

TIEMPO

El curso tiene una duración mínima de diez horas durante el año 2024, el tiempo se distribuirán de la siguiente forma:

TEMA	TIEMPO	FECHA
Bienvenida	5	**may-31**
Evaluación Inicial (formulario google forms)	15 minutos	
Normatividad vigente	15 minutos	
Alimento y definiciones	15 minutos	
Evaluación final (formulario google forms)	15 minutos	
Bienvenida	5 minutos	**jun-28**
Evaluación Inicial (formulario google forms)	15	
Guías alimentarias basadas en alimentos y clasificación de los alimentos.	20 minutos	
Nutrientes de alimentos	15 minutos	
Evaluación final (formulario google forms)	15 minutos	
Bienvenida	5 minutos	**jul-26**
Evaluación Inicial (formulario google forms)	15 minutos	
Contaminación de alimentos	20 minutos	
Contaminación física, biológica, química y cruzada	15 minutos	
Evaluación final (formulario google forms)	15 minutos	
Bienvenida	5 minutos	**ago-30**
Evaluación Inicial (formulario google forms)	15 minutos	
Los microorganismos patógenos, benéficos	15 minutos	
Métodos de conservación	15 minutos	

Evaluación final (formulario google forms)	15 minutos	
Bienvenida	5 minutos	**sep-27**
Evaluación Inicial (formulario google forms)	15 minutos	
Buenas Practicas de Manufactura	15 minutos	
Evaluación final (formulario google forms)	15 minutos	
Bienvenida	5 minutos	**oct-25**
Evaluación Inicial (formulario google forms)	15 minutos	
Manipulador de alimentos	15 minutos	
Higiene personal	20 minutos	
Higienización área de trabajo	20 minutos	
Evaluación final (formulario google forms)	10 minutos	
Bienvenida	5 minutos	**nov-29**
Evaluación Inicial (formulario google forms)	10 minutos	
Socialización Plan de saneamiento básico unidad operativa	20 minutos	
Programa de limpieza y desinfección	20 minutos	
Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos	10 minutos	
Programa de control integral de plagas	20 minutos	
Programa de abastecimiento de agua	20 minutos	
Evaluación final (formulario google forms)	15 minutos	
Bienvenida	**5** minutos	**dic-13**
Evaluación Inicial (formulario google forms)	**15** minutos	
ETAS(enfermedades Transmitidas por Alimentos)	25 minutos	
Evaluación final (formulario google forms)	15 minutos	
TOTAL DE HORAS 2024	10 horas	

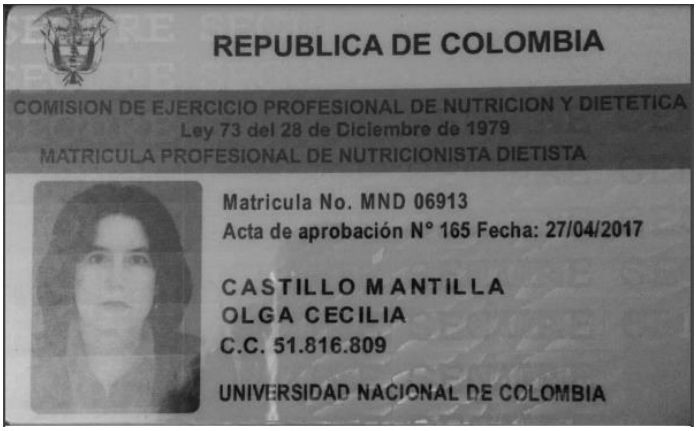
RECURSO MATERIAL Y HUMANO

- Computador o CPU
- Conexión a Internet

- Bafles
- Mesa
- Presentación en diapositivas.
- Videos.
- Cuestionarios de evaluación inicial y evaluación final, formulario de asistencia acapacitación y folletos.
- Alimentos para revisión de rotulado (5) como, por ejemplo: sal, panela, aceite, leche, arroz.

La Nutricionista Dietista Olga Cecilia Castillo Mantilla con CC 51.816.809 como profesional idóneo, ya que cuenta con el conocimiento técnico yexperiencia requerida para impartir las temáticas en las áreas de higiene de los alimentos,Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.





OLGA CECILIA **CASTILLO MANTILLA**

Carrera 136 # 153-68 apto. 101 · 3115923406
occastillo2017@gmail.com

- Profesional de acompañamiento al cumplimiento de estándares de calidad a jardines infantiles.
- Supervisión a equipo de profesionales de acompañamiento a cumplimiento de estándares de calidad en jardines infantiles.
- Implementación de actividades de trabajo para la atención integral a mujeres gestantes y niños y niñas menores de 5 años.
- Desarrollo programas preventivos en salud en diferentes tipos de población.
- Realizo talleres educo-formativos a diferentes grupos poblacionales.
- Desarrollo programas productivos autogestionarios en la línea de mercadeo de alimentos.
- Realizo vigilancia nutricional y manejo de pacientes con diferentes patologías que requieren una dieta para mejorar o mantener su estado de salud, en diferentes grupos de edad.
- Manejo de servicio de alimentos en diferentes ámbitos.
- Elaboración y análisis de ciclos de menús para hogares geriátricos, jardines infantiles, hogares de gestantes y lactantes adolescentes.
- Consejera en lactancia materna.
- Promotora de las estrategias de protección y apoyo a la lactancia materna
- Conformación y acompañamiento de redes integrales de lactancia materna; derechos sexuales y reproductivos; y prevención del embarazo adolescente.

EXPERIENCIA LABORAL

27-06-2023 – ACTUALMENTE

NUTRICIONISTA DIETISTA, PROFESIONAL DE ACOMPAÑAMIENTO A CUMPLIMIENTO DE ESTÁN DARES DE CALIDAD EN LA EDUCACIÓN INICIAL, SUBDIRECCIÓN LOCAL DE TUNJUELITO

Mis labores se centran en la vigilancia nutricional a niños y niñas menores de 5 años, educofor mación a familias participantes en la modalidad de jardines infantiles especialmente en estilos de vida saludable, vacunas, enfermedades inmunoprevenibles y acompañamiento, fun cionamiento del servicio de alimentos, actualización talento humano de las unidades operativas.

AGOSTO19-2021 – DICIEMBRE 5 -2022

NUTRICIONISTA DIETISTA, PROFESIONAL DE ACOMPAÑAMIENTO A CUMPLIMIENTO DE ESTÁN DARES DE CALIDAD EN LA EDUCACIÓN INICIAL, SUBDIRECCIÓN LOCAL DE BARRIOS UNIDOS - TEUSAQUILLO SDIS

Mis labores se centran en la vigilancia nutricional a niños y niñas menores de 5 años, educofor mación a familias participantes en la modalidad de jardines infantiles especialmente en estilos

de vida saludable, vacunas, enfermedades inmunoprevenibles y realizo acompañamiento al fun cionamiento del servicio de alimentos.

MARZO 18 – 2020 – ENERO 15-2021

NUTRICIONISTA – DIETISTA, HOGAR GERIATRICO "CASA NOSTRA"

Mis labores se centran en la vigilancia nutricional de las personas mayores, el cumplimiento de dietas prescritas por el médico tratante y los ajustes de estas de acuerdo a su estado nutricional. El manejo del servicio de alimentos que conlleva el cumplimiento del ciclo de menús y las derivaciones de las dietas, del plan de saneamiento básico y la educación en temas de promoción de estilos de vida saludable, incluyendo el protocolo para la prevención del Covid-19.

ABRIL 2019- 31 ENERO 2020

PROFESIONAL DE ACOMPAÑAMIENTO A CUMPLIMIENTO DE ESTÁNDARES DE CALIDAD EN LA EDUCACIÓN INICIAL, SUBDIRECCIÓN LOCAL DE SUBA

Mis labores se centraban en la Vigilancia nutricional a niños y niñas menores de 2 años, educo-formación a familias participantes en el programa en guías técnicas que incentiven la apropiación de estilos de vida saludable y acompañamiento en el funcionamiento del servicio de alimentos.

FEBRERO 2016 – MARZO 2017

PROFESIONAL DE ACOMPAÑAMIENTO A CUMPLIMIENTO DE ESTÁNDARES DE CALIDAD EN LA EDUCACIÓN INICIAL, SUBDIRECCIÓN LOCAL DE ENGATIVA

Acompañamiento en el funcionamiento del servicio de alimentos en tres unidades operativas de la localidad de Engativá pertenecientes a la Secretaría Distrital de integración Social.

SEPTIEMBRE 2016 – DICIEMBRE 2016

ORIENTACIÓN, ALDEAS INFANTILES S.O.S.

Orientación a línea técnica del componente de salud y nutrición con base en los referentes técnicos de educación inicial y los lineamientos del ICBF y de las instancias para el impulso y la sostenibilidad de la política de 0 a siempre

OCTUBRE 2004 – ENERO 2016

NUTRICIONISTA DIETISTA, SDIS (SUBDIRECCIÓN PARA LA INFANCIA)

Mis labores se enfocaron en:

- Acompañamiento en la conformación y Liderazgo de redes intersectoriales Integrales que manejan los temas: lactancia materna, nacimiento humanizado, prevención del embarazo adolescente, IVE (Interrupción Voluntaria del Embarazo), ruta de atención a la gestante adolescente; en las localidades de suba, Usaquén, chapinero y Engativá.
- Promoción de la lactancia materna y la alimentación infantil saludable al interior de los jardines de la secretaria de Integración social SDIS, modalidad SAFL (Salas Amigas de la Familia Lactante), Equipo "Salud Primal"; para brindar herramientas a los padres de familia ya los funcionarios en la adecuada alimentación de los niños y niñas desde el comienzo de la vida.
- Supervisión a 7 profesionales de acompañamiento a cumplimiento de estándares en la educación inicial (4 nutricionistas, 1 enfermera y 2 ingenieros de alimentos) de la localidad de suba.
- Coordinación con el equipo de profesionales de acompañamiento a cumplimiento de estándares de calidad; para la implementación de la SAFL de cada uno de los jardines infantiles, que atiende niños y niñas menores de 2 años en las localidades Suba, Usaquén, Chapinero y Engativá, que les garantice el derecho a una adecuada alimentación y a las madres el derecho al amamantamiento, en un espacio cálido dentro del jardín infantil.
- Coordinación con los equipos de talento humano, para la implementación de Salas Amigas de la Familia Lactante en el ámbito Laboral; en entidades públicas y privadas.
- Promoción y posicionamiento de la lactancia materna en las comunidades mediante encuentros locales en coordinación con otros proyectos de la secretaria SDIS e instituciones de la localidad.
- Coordinación de eventos de movilización social en las UPZ, territorios y a nivel distrital, para la promoción de la lactancia materna.
- Evaluadora externa de Salas de lactancia Hospitalarias en Hospital de suba, Saludcoop y Colsanitas.
- Asesoría Sala de lactancia hospitalaria para niños prematuros hospital Simón Bolívar.

FEBRERO 2004 – SEPTIEMBRE 2005

NUTRICIONISTA DIETISTA, HOGAR GERIATRICO SAN ANTONIO DE PADUA

Mis funciones constaban en la vigilancia nutricional de los adultos mayores, el manejo del servicio de alimentos y la educación en hábitos alimentarios.

ENERO 2001 – ENERO 2002

NUTRICIONISTA DIETISTA, CENTRO SOCIAL SAN RICARDO PAMPURÍ

Estuve a cargo del manejo de servicio de alimentos (Restaurante y refrigerio escolar), además de la consulta externa y un Programa derecuperación nutricional dirigido a niños y adolescentes.

FEBRERO 2000 – NOVIEMBRE DEL 2000

NUTRICIONISTA DIETISTA, FUNDACIÓN APOYAR (ONG)

Estuve encargada de Vigilancia nutricional de los adultos mayores, manejo del servicio de alimentos, educación en hábitos alimenticios y Talleres educo-formativos a mujeres de la comunidad Nueva Esperanza, programa de recuperación nutricional.

1998 – 1999

NUTRICIONISTA DIETISTA, HOSPITAL VECINAL DE SUBA (H.V.S.) SAN PEDRO CLAVER.

Mis funciones fueron: manejo de servicio de alimentos, elaboración de dietas a pacientes hospitalizados y consulta externa en nutrición.

1998 – 1998

NUTRICIONISTA DIETISTA, SERVI DAZA LTDA.

Asesoría nutricional en la presentación de licitaciones para el manejo de los servicios de alimentos de las siguientes empresas: Leona S.A., Cartón de Colombia, Cerromatoso y Flores del Río.

1997 – 1999

NUTRICIONISTA DIETISTA, SEMED LTDA. (SERVICIOS MÉDICOS DOMICILIARIOS)

Consulta nutricional a domicilio para el manejo de los pacientes terminales con patologías que impiden su normal desplazamiento, pertenecientes a la Policía Nacional de Colombia.

1990 – 1997

NUTRICIONISTA DIETISTA, FUNDACIÓN APOYAR (ONG)

Mis funciones fueron:

- Manejo de programa de recuperación nutricional en niños y adolescentes pertenecientes a comunidades marginadas en localidades cuarta y decimoctava de Bogotá.
- Educo-formación a líderes comunitarios para desarrollar programas preventivos en la comunidad alfarera y usuarios de los hogares del ICBF de la localidad cuarta de Bogotá.
- Promoción de la lactancia materna al interior de las comunidades enunciadas anteriormente en coordinación con las agentes educativas de los F.A.M.I y HOBI de ICBF.

- Manejo de pacientes ambulatorios con patologías que requieren una dieta especial.
- Acompañamiento en el manejo operativo y administrativo de una organización autogestionaria en la línea de mercadeo de alimentos.

EDUCACIÓN

DICIEMBRE 1989
NUTRICIONISTA DIETISTA, UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA SEDE BOGOTÁ

2007
DIPLOMADO EN GESTIÓN SOCIAL INTEGRAL, UNIVERSIDAD DISTRITAL. FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS

EDUCACIÓN COMPLEMENTARIA

MARZO 2019
CONGRESO DE ENDOCRINOLOGIA, ASOCIACION COLOMBIANA DE ENDOCRINOLOGIA.

2015
TERCER CURSO DE PROFUNDIZACIÓN EN OBESIDAD, FUNCOBES
2015
”ENTORNOS PROTECTORES Y TERRITORIOS SEGUROS”, ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ
2014
SIMPOSIO INTERNACIONAL DE DIABETES Y SUS COMPLICACIONES, ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE DIABETES.
2014
CONGRESO INTERNACIONAL POR EL DERECHO A LA SAN ”DESDE LA SEGURIDAD Y SOBERANÍA ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL, CONSTRUYENDO CIUDADANÍA Y TEJIDO SOCIAL”, OBSAN (OBSERVATORIO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL).

2014

LA E.S.E. HOSPITAL SAN RAFAEL DE FUSAGASUGÁ, TERCERA JORNADA DE CAPACITACIÓN DE BANCO DE LECHE HUMANA, UNA ESTRATEGIA PARA MEJORARLA SALUD Y NUTRICIÓN DEL RECIÉN NACIDO

2014

TALLER DE CAPACITACIÓN EN LAS ESTRATEGIAS DEL PLAN DECENAL DE LACTANCIA MATERNA 2010- 2020, FUNCOBES

2013

CURSO DE "MANEJO CLÍNICO DE LA LACTANCIA MATERNA" 150 HORAS, LIGA DE LA LECHE MENDOZA – ARGENTINA.

2013

FUNDACIÓN CAMINO CLARO, RED IBFAN ALC, SEGUNDA JORNADA DE HUMANIZACIÓN DEL PARTO, EL NACIMIENTO Y LA CRIANZA.

2012

VIII CONGRESO MUNDIAL "CONSUMO DE FRUTAS Y HORTALIZAS" FAO, MINSALUD, CALI- COLOMBIA

2012

FORO REGIONAL DE LACTANCIA MATERNA BOGOTÁ-CUNDINAMARCA Y 1ER. CONGRESO INTERNACIONAL DE LACTANCIA MATERNA, LA MESA REGIONAL DE APOYO A LA LACTANCIA MATERNA

2011

ENCUENTRO DE EDUCACIÓN INICIAL DE CALIDAD EN EL MARCO DE UNA ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA, MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

2010

CURSO DE FORMACIÓN TEÓRICO PRÁCTICO EN PROMOCIÓN, PROTECCIÓN, APOYO Y DEFENSA DE LA LACTANCIA MATERNA, SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL

2010

V JORNADA DE ACTIVIDAD FÍSICA, EJERCICIO Y NUTRICIÓN, E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE LA SAMARITANA

2010

PRIMER ENCUENTRO COLOMBIANO DE BANCOS DE LECHE HUMANA Y SEGUNDO SEMINARIO TOLIMENSE, SECRETARÍA DE SALUD DEL TOLIMA.

2009

JORNADA CIENTÍFICA LACTANCIA MATERNA: SU VALOR EN EMERGENCIAS Y EN LA HUMANIZACIÓN DE LA ATENCIÓN DE LA GESTANTE Y EL RECIÉN NACIDO, SECRETARÍA DE SALUD DE CUNDINAMARCA

2009

TALLER DE "FORMACIÓN DE VIGÍAS EN LA LACTANCIA MATERNA Y ALIMENTACIÓN INFANTIL EN EMERGENCIAS, SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD

2005

2DO. FORO INTERNACIONAL MOVILIZACIÓN POR LA PRIMERA INFANCIA, CONVENIO SAVE THE CHILDREN

2001

I CONGRESO DE PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN EN SALUD., SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD

1998

PRIMER CONGRESO CIENTÍFICO EN NUTRICIÓN, I CONGRESO H.U.S. (HOSPITAL UNIVERSITARIO LA SAMARITANA).

1995

SEXTO CURSO SOBRE LA OBESIDAD Y METABOLISMO, ASCOM (ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE OBESIDAD)

1994

PRIMER CURSO SOBRE LA OBESIDAD Y METABOLISMO, ASCOM (ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE OBESIDAD)

1990

SEMINARIO TRATAMIENTO DEL PACIENTE CON DIABETES "MELLITUS", ACODIN (ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE NUTRICIONISTAS DIETISTAS)

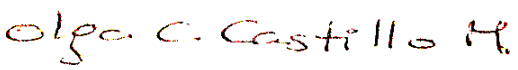
APTITUDES

- Buen trabajo en equipo
- Honesta
- Comprometida
- Dedicada a sus labores
- Fluidez verbal en público

REFERENCIAS PERSONALES

CAROLINA MONTEJO
Nutricionista Dietista
Tel. 3112423791

LUZ DARY SALDARRIAGA
Profesional de monitoreo SDIS
(Secretaría Distrital de Integración Social)
Tel.3123031613



OLGA CECILIA CASTILLO MANTILLA
CC. 51.816.809 de Bogotá.