PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUA EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Contenido

PORTADA
1. CONSIDERACIONES GENERALES 2
1.1 Introducción 2
1.2 Objetivo General 2
1.3 Alcance 2
2. RESPONSABLES 2
2.1 Capacitadores externos y/o autoridades sanitarias 2
2.2 Manipuladores de alimentos 3
3. METODOLOGÍA 3
3.1 Desarrollo de la capacitación 3
3.1.1 Estrategias didácticas 4
3.2 Diagnóstico educativo 4
3.3 Planeación curricular 4
3.4 Coordinación Logística 4
3.5 Ejecución 4
3.6 Verificación 4
4. DOCUMENTOS DE REFERENCIA 4
5. FORMATOS UTILIZADOS 4
6. ANEXOS 4

1. CONSIDERACIONES GENERALES

1.1 Introducción

Ante el incremento y la diversidad de establecimientos y/o industrias de alimentos, es importante reconocer la responsabilidad que se tiene al momento de ser quién participa en la cosecha, producción, transporte, proceso y venta de alimentos inocuos, dado su vínculo directo con su salud y la de la comunidad en general.

El presente plan de capacitación se realiza teniendo en cuenta la exigencia de la legislación colombiana y la experiencia que como profesionales hemos ido adquiriendo a través de los años; además está orientada para las y los manipuladores de alimentos, que por su interés desean conocer y a la vez fortalecer las buenas prácticas de manipulación y los procedimientos de saneamiento en sus distintas áreas de trabajo.

En este documento se presentan como comienza a participar del Plan Continúo de Capacitación en Manipulación de Alimentos en el que anualmente por mínimo diez (10) horas deberá hacer parte, dada su responsabilidad directa con las y los consumidores.

Del mismo modo, como se muestra en la tabla de contenido de la página 1 del presente documento, se irán desglosando ítems donde existe corresponsabilidad entre quienes participan de la capacitación y MABU ASESORÍAS como capacitadores idóneos para la implementación del plan de capacitación, y el cumplimiento a lo estipulado en el Capítulo III, artículo 14, Educación y capacitación de la Resolución 2674/13 y al artículo 5, enciso b del Decreto 60/02.

1.2 Objetivo General

Desarrollar los temas correspondientes a educación sanitaria, para la manipulación adecuada de los alimentos yconocimiento de los puntos de control crítico a través de capacitaciones continúas dirigidas por profesionales idóneos.

1.3 Alcance

Está dirigido a todas(os) los interesados(os) que asisten a las capacitaciones continuas de MABU ASESORÍAS contempladas dentro legislación colombiana vigente.

2. RESPONSABLES

2.1 Capacitadores externos y/o autoridades sanitarias

MABU ASESORÍAS puede demostrar su idoneidad técnica, científica y su formación y experiencia especifica en las áreas de higiene de los alimentos, teniendo en cuenta que la capacitadora principal es profesional en Bacteriología de la Universidad de San Buenaventura, y además cuenta con experiencia de seis (6) años trabajando con diferentes establecimientos y/o industrias de alimentos y demás profesionales con conocimientos específicos en manipulación de alimentos.

Nota: A partir de la Resolución 2674 de 2013, Cap. III, Art.12: El demostrar nuestra idoneidad para capacitar será a partir de la Hoja de vida de nuestros(as) profesionales, donde puede usted solicitarla sin ningún inconveniente, teniendo en cuenta que será de uso exclusivo para soportar el perfil de nuestras(os) profesionales y que ha de ser usada considerando la Ley 1581 de 2012 y el Decreto 1377 de 2013 sobre el tratamiento y protección de datos personales.

De igual manera, se les recuerda que, de acuerdo a la normatividad vigente, siempre los capacitadores y/o autoridad sanitaria deben ser idóneos.

2.2 Manipuladores de alimentos

Toda persona que, en su actividad laboral, suele tener contacto con los alimentos durante los procesos de fabricación, envasado, transporte, distribución, almacenamiento, venta oservicio.

Considerar lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013, Art 1 y 2 de las Disposiciones generales y además el Cap. III, Art.11 y 12.

Resumiendo, así que las y los manipuladores de alimentos deben:

- ✓ Asistir a las capacitaciones programadas.
- ✓ Realizar las tareas de manipulación de alimentos, teniendo en cuenta las capacitaciones recibidas.
- ✓ Contar con valoración, exámenes y certificación médica en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

En este caso, los participantes del Plan de Capacitación Continua en Manipulación de Alimentos de MABU ASESORÍAS, debe:

✓ Proporcionar los recursos económicos y logísticos necesarios para la ejecución del programa.
✓ Asegurar la asistencia de los manipuladores a las capacitaciones programadas.
✓ Implementar el programa.
✓ Verificar el cumplimiento del programa.
- ✓ Realizar y evaluar las capacitaciones mediante trabajo magistral y de campo.
- ✓ Aplicar conocimientos en sus áreas laborales y su vida cotidiana.

3. METODOLOGÍA

La capacitación debe cumplir anualmente diez horas; pero es flexible en horarios debido a que siempre se tendrá en cuenta el tiempo con el que dispongan las y los asistentes, sin embargo, cada capacitación de la que participan trae consigo módulos de aprendizaje con los temas que se muestran a continuación:

- ✓ Legislación Colombiana
- ✓ Conceptos
- ✓ Contaminación
- ✓ Conservación de los alimentos
- ✓ Enfermedades Transmitidas por Alimentos
- ✓ Buenas Prácticas de Manufactura-BPM
- ✓ Plan de Saneamiento Básico

3.1 Desarrollo de la capacitación

Las y los manipuladores de alimentos con previa cita avisan a MABU ASESORÍAS de la disponibilidad de tiempo, para que complete el Anexo 1 (Cronograma completo de actividades en el Plan Continuo de Capacitación), donde puede visualizar su participación por meses en las temáticas referidas en el ítem anterior ‘’3. METODOLOGÍA’’.

Asimismo, dentro de la capacitación se realizan actividades rompe hielo para saber los conocimientos previos de las y los asistentes y también, para estar al tanto de las áreas de trabajo de quiénes participan.

Con las capacitaciones dependiendo el ritmo del espacio solemos usar diferentes modelos de aprendizaje como lo es el Constructivo, Autorregulado, Interactivo y Tecnológico C.A.I.T, el andrológico y el por competencias, ya que, de manera práctica e interactiva, estos modelos permiten un aprendizaje con base en preguntas y situaciones de la vida cotidiana, del mismo modo, al final se aplica una evaluación por competencias

MARY BUENO SIERRA

Número de Cédula de Ciudadanía: 52.207.021
Fecha de nacimiento: 18 de diciembre de 1974
Teléfono móvil: 313 883 3680
Ciudad: Bogotá
E-mail: maryb74@hotmail.com

PERFIL LABORAL

Bacterióloga con experiencia para prestar asistencia en el diagnóstico clínico de enfermedades, mediante la toma, procesamiento, análisis, correlación e interpretación de las diferentes muestras, con estricto control de calidad y Bioseguridad; interviniendo en procesos de promoción y prevención de la enfermedad. Actuando con sentido humanístico y ético en el trabajo, aportando soluciones en pro del mejoramiento de la calidad de vida de la población, administrando mí ejercicio profesional de manera justa; gestionando con eficiencia recursos y servicios de salud con un desempeño apropiado frente a la realidad social, económica, política y cultural de la comunidad. Con experiencia en el manejo de buenas prácticas de manufactura en alimentos (BPM).

FORMACIÓN ACADÉMICA:

Universitarios: Bacterióloga
Universidad San Buenaventura
Cartagena de Indias, septiembre de 2005.

Secundarios: Bachiller Académico
Fundación Instituto Tecnológico del Sur
Bogotá D.C, noviembre de 1995.

Formación Complementaria:

DIPLOMADO EN SALUD PÚBLICA. Politécnico de Colombia, en curso.

NORMAS ISO 9000. Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA. Octubre de 2007

ACTUALIZACIÓN EN LEPRA Y TUBERCULOSIS. Sanatorio de Agua de Dios E.S.E, mayo 2006.

ACTUALIZACIÓN EN HEMATOLOGÍA. Universidad de Cartagena, octubre de 2004.

JORNADA DE ACTUALIZACIÓN EN ERRORES DEL METABOLISMO. Universidad de Cartagena, septiembre de 2004.

CONFIDENCIAL

EXPERIENCIA LABORAL

HOTELES ESTELAR, LA FONTANA
Cargo: Prestación de servicios como bacterióloga.
Enero 2016, hasta la fecha.

Responsable en toma y análisis de pruebas de laboratorio clínico para manipuladores de alimentos. Apoyo con la empresa GAMLASESORÍAS en la capacitación y asesoría en buenas prácticas de manipulación de alimentos.

SOPAS DE MAMÁ Y POSTRES DE LA ABUELA
Cargo: Prestación de servicios como bacterióloga.
Enero de 2016, hasta la fecha.

Responsable en toma y análisis de pruebas de laboratorio clínico para manipuladores de alimentos. Apoyo con la empresa Bienes y Servicios B & S en la capacitación y asesoría en buenas prácticas de manipulación de alimentos.

EMPANADAS MAMYS
Cargo: Prestación de servicios como bacterióloga y capacitadora en manipulación de alimentos.
Febrero de 2016, hasta la fecha.

Responsable en toma y análisis de pruebas de laboratorio clínico para manipuladores de alimentos, capacitación y asesoría en buenas prácticas de manipulación de alimentos. (BPM)

FUNDINES, FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL NIÑO ESPECIAL
Cargo: Prestación de servicios como bacterióloga y capacitadora en manipulación de alimentos.
Febrero de 2014, hasta la fecha.

Responsable en toma y análisis de pruebas de laboratorio clínico para manipuladores de alimentos. Y capacitación y asesoría en buenas prácticas de manipulación de alimentos.

BIENES Y SERVICIOS B & S
Cargo: Prestación de servicios como bacterióloga en toma y análisis de muestras en el laboratorio clínico, y capacitadora en manipulación de alimentos.
Marzo de 2013, hasta la fecha.

Responsable en toma y análisis de pruebas de laboratorio clínico para manipuladores de alimentos en diferentes empresas y el convenio para prestar el servicio en capacitación y asesoría en buenas prácticas de manipulación de alimentos.

CONFIDENCIAL

RESTAURANTE ARMADILLO
Cargo: Prestación de servicios como bacterióloga y capacitadora en manipulación de alimentos.
Enero13 de 2017, hasta la fecha

FUNDACIÓN COLOMBIA ÚTIL
Cargo: Prestación de servicios como bacterióloga y capacitadora en manipulación de alimentos.
Enero de 2011, hasta la fecha.

Responsable en toma y análisis de pruebas del laboratorio clínico para manipuladores de alimentos la capacitación y asesoría en buenas prácticas de manipulación de alimentos.

GAMLASESORÍAS
Cargo: Prestación de servicios como bacterióloga en toma y análisis de muestras en el laboratorio clínico y capacitadora en manipulación de alimentos.
Abril de 2009, hasta la fecha.

Responsable en toma y análisis de pruebas en el laboratorio clínico para manipuladores de alimentos y convenio para prestar el servicio en la capacitación y asesoría en buenas prácticas de manipulación de alimentos.

LABORATORIO ALIANZA
Cargo: Bacterióloga
Reemplazo de vacaciones, noviembre 18 de 2007- enero 08 de 2008

Responsable en el diagnóstico clínico de enfermedades, mediante la toma, selección de métodos y técnicas, procesamiento y análisis de las mismas.

HOSPITAL PEDRO LEÓN ALVAREZ DE LA MESA, CUNDINAMARCA
Cargo: Bacterióloga, Servicio Social Obligatorio
Febrero 15 de 2006 - agosto 15 de 2006

Apoyo de diagnóstico clínico de enfermedades, con mayor énfasis en química y hematología.

REFERENCIAS

GUSTAVO MENDOZA
Ingeniero de Alimentos
GAMLASESORÍAS
Tel: 313 805 2815

LUIS GUILLERMO MOLINA
Ingeniero de Alimentos
BIENES Y SERVICIOS B & S
Tel: 316 379 4645

Mary Bueno Sierra
C.C 52.207.021 de Bogotá D.C

CONFIDENCIAL

TP Mary Bueno S
Uso exclusivo para soportes de HV



CONFIDENCIAL

CRONOGRAMA PROYECCCION PLAN DE EDUCACION SANITARIA 2024						
TEMA	SUBTEMA	MESES DE SOCIALIZACION				OBSERVACION
		MAYO	JULIO	SEPTIEMB	NOVIEM	
MARCO LEGAL	Resolucion 2674 de 2013					Se realiza socializacion en el mes de mayo el dia 11 de manera presencial (2 horas)
	ley 9 de 1979					
	Decreto 1500 DE 2007					
	Decreto 1575 de 2010					
	Resolucion 765 de 2010					
	Resolucion 5109 de 2005					
	Resolucion 0666 de 2020					
CONCEPTOS	Manipulador (a) de alimentos					Se realizara socializacion en el mes de julio el dia 13 de manera presencial (3 horas)
	Tipos de alimentos: Clasificacion					
CONTAMINACION	Fisica					
	Quimica					
	Biologica					
	Cruzada					
	Fuentes de contaminacion					
	Desinfeccion y descontaminacion					
PLAN DE SANEAMIENTO	Limpieza y desinfeccion					Se realizara socializacion en el mes de septiembre el dia 14 de manera presencial (2 horas)
	Control de plagas y vectores					
	Manejo de agua potable					
	Clasificacion de basuras					
	Listas de chequeo					
ENFERMAMEDADES TRANSMITIDAS	Concepto					
	Clasificacion					
	Prevencion					
BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA	Concepto y ejemplos					Se realizara socializacion en el mes de noviembre 09 de manera presencial (3 horas)
	Primeros auxilios en caso de cortadas y quemaduras					
	Protocolo de Bioseguridad					
	Proteccion Personal (Uniformes y equipo de proteccion)					
CONSERVACION DE ALIMENTOS	Empaque					
	Almacenamiento					
	Refrigeracion y congelacion					
	Empaque al vacio					
	Otros sistemas					

NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	FIRMA

Nota: Las firmas de las personas relacionadas en la lista de asistentes reposan en cada unidad operativa

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



04687

FIRMA TITULAR

"Esta tarjeta es un documento público y se expide de conformidad con la Ley 1164 de 2007 y el Decreto 4192 de 2010".

"Si esta tarjeta es encontrada, favor devolverla al Colegio Nacional de Bacteriología - CNB Colombia. Carrera 15 BIS A No 33- 03 Tel: 2886084".

Stella P. de Bolívar

FIRMA REPRESENTANTE LEGAL

República de Colombia

La Universidad de San Buenaventura

Con Personería Jurídica, Resolución Nº 1326, del 25 de Marzo de 1975,
del Ministerio de Educación Nacional

Confiere el Título de

Bacteriólogo

A

Mary Bueno Sierra

C.C. 52.207.021 de Santafé de Bogotá

En testimonio de ello, se expide el presente diploma en
Cartagena de Indias D.T. y C., el día 24 del mes de Septiembre de 2005

Jr. Alberto Montealegre, ofm.
Rector

Secretario General

Decano

MINISTERIO DE SALUD
SERVICIO SECCIONAL DE SALUD DE CUNDINAMARCA
Reconócese éste título para todos los efectos legales
Bogotá, 11 DICIEMBRE 2006
Resolución No. 253693

Registrado al Folio 326 del Libro 1 de Diplomas, a los 24 días del mes de Septiembre de 2005 No. 04556

UNIVERSIDAD DE
SAN BUENAVENTURA
CARTAGENA

ACTA DE GRADO N° 056

El Secretario General de la UNIVERSIDAD DE SAN BUENAVENTURA, Seccional de Cartagena, aprobada por el Instituto Colombiano para el Fomento de la Educación Superior (ICFES), mediante acuerdo No. 191 del 5 de septiembre de 1991, CERTIFICA que en el libro correspondiente y bajo el número arriba indicado está asentada un ACTA DE GRADO por la que CONSTA QUE: "En la ciudad de Cartagena de Indias D. T. y C., el día 24 de septiembre de 2005 por Resolución de Rectoría No. 212, la UNIVERSIDAD DE SAN BUENAVENTURA otorga el Título de:

BACTERIÓLOGO

A

Bueno Sierra Mary

C.C. No. 52.207.021 de Santafé de Bogotá

Quien cumplió con los requisitos exigidos por el Estatuto Orgánico, el Reglamento Estudiantil de la Universidad y las normas legales vigentes. En testimonio se le entregó el Diploma No. 4556 y para que conste se firmó el acta correspondiente".

El Rector: Fray ALBERTO MONTEALEGRE GONZÁLEZ, O.F.M.
(Firmado)

El Decano: Doctora LOURDES BENITEZ PEÑA
(Firmado)

El Secretario General: Fray MARIO WILSON RAMOS NOVOA, O.F.M.
(Firmado)

Es fiel copia tomada del Libro de Actas de Grados, Tomo II, Página 173 de la Universidad de San Buenaventura de Cartagena.

Anotada en el libro de Registro de Diplomas de la Universidad de San Buenaventura de Cartagena Libro I, Folio 326 Registro 2403 el día 24 de septiembre de 2005.

Expedida en la ciudad de Cartagena de Indias D. T. y C., el día 24 de septiembre de dos mil cinco (2005).

Universidad de San Buenaventura
Secretario General