PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
PARA FUNDACION FANA

Elaboró:	**Revisó:**	**Aprobó :**
Nombre: **Ing. Quednnit Villamil**	**Nombre:** **Gerencia**	**Nombre:** **CAMEDICA & MP DIAGNOSTICOS SAS**
Cargo : Ingeniero	**Cargo :** Consultor	**Cargo :** Establecimiento

	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN	**PC**
		VERSIÓN: Primera
		CAMEDICA & MP DIAGNOSTICOS SAS

TABLA DE CONTENIDO

		Pág.
1	OBJETIVOS	3
1.1	Objetivo General	3
1.2	Objetivos específicos	3
2.	ALCANCE	3
3.	PLAN DE CAPACITACIÓN	4
4.	PORCENTAJE CALIFICACIÓN	5
5.	PROCEDIMIENTO PERDIDA EVALUACION	6
6.	SEGUIMIENTO CAPACITACION CONTINUA	6
7.	RESPONSABLES	6
8.	DOCUMENTOS ASOCIADOS	7
8.1	BIBLIOGRAFÍA	7
9.	CAMBIOS EN EL DOCUMENTO	8

	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN	**PC**
		VERSIÓN: Primera
		CAMEDICA & MP DIAGNOSTICOS SAS

1. OBJETIVOS

1.1. OBJETIVO GENERAL

Promover el cumplimiento de la resolución 2674 de 2013 de 2007 capacitando a los usuarios en diferentes temas contribuyendo a la aplicación de calidad.

1.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Capacitar a los usuarios que llegan a la institución en conocimientos que les permitan obtener un alimento inocuo.
- Preparar al personal para la ejecución eficiente de sus responsabilidades que asuman en sus puestos.
- Actualizar y ampliar los conocimientos requeridos en áreas en la manipulación de alimentos.
- Dar cumplimiento a las disposiciones legales contempladas en la Resolución 2674 de 2013.
- Ayudar en la preparación de personal calificado en cuanto a calidad alimentaria, acorde con los, objetivos y requerimientos de la Empresa.

2. ALCANCE

El alcance de este programa va a todos los usuarios que se lleguen a capacitar en la resolución 2674 de 2013 .

3. PLAN DE CAPACITACIÓN DE ACUERDO A LA RESOLUCIÓN 2674/13

- **PRIMER MODULO**

1. INTRODUCCIÓN

1.1 Qué es una ley?
1.2 Para qué sirve?
1.3 Como se aplica?

Tiempo de duración (30 minutos)

VIDEO (Higiene y manipulación de alimentos) 8 min.

2. Definiciones de la resolución 2674/13.

Tiempo de duración (20 minutos)

3. Desarrollo de la resolución 2674/13

Tiempo de duración (60 minutos)

VIDEO (HACCP) 6 min.

4. Infraestructura

Tiempo de duración (40 minutos)

5. Plan básico de Saneamiento
5.1 programa de L&D
5.2 Programa de Residuos Sólidos y Líquidos
5.3 Programa de Control de Plagas
5.4 Programa de Agua Potable
5.5 Buenas practicas de manufactura
5.6 Recepcion y almacenamiento
5.7 Practicas higienicas y medidas de proteccion

Tiempo de duración (90 minutos)

VIDEO (Buenas Prácticas de Manufactura) 5 min

6. BPM
7. HACCP
8. Recepción y proceso
9. Evaluación

Tiempo de duración (30 minutos)

4. Porcentaje de calificación

Al momento de evaluar al manipulador se aplica la evaluación la cual consta de 10 preguntas de selección múltiple y la cual maneja el siguiente porcentaje de calificación:

- 1-6 preguntas correctas: 10%-60%: Se pierde la evaluación.

CUNDINAMARCA REGION Que Progresa! EN SALUD

AL CONTESTAR CITE ESTE NÚMERO: CE - 2023559431
ASUNTO: AUTORIZACION CAPACITADOR PARTICULAR DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS
DEPENDENCIA: 404 - SECRETARIA DE SALUD

SVSP-DSAAL-411-2023
Bogotá D.C.. 11 de Mayo de 2023

EL SECRETARIO DE SALUD DE CUNDINAMARCA
HACE CONSTAR

Que **ZULEYMA URZOLA REINA** identificada con la Cédula de Ciudadanía 52.035.048 de Bogotá D.C, en su condición de Representante Legal de la sociedad denominada **CAMEDICA & MP DIAGNOSTICOS SAS** NIT **90055744 5-1** con domicilio en la ciudad de Bogotá D.C. presentó a la Secretaría de Salud de Cundinamarca solicitud de **AUTORIZACIÓN** como persona jurídica particular para capacitar particularmente a manipuladores de alimentos, según lo establecido por la normativa sanitaria para cada sector *(carnes y productos cárnicos comestibles; bebidas alcohólicas; leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante; alimentos comercializados en vía pública en ventas autorizadas; y objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos)* y la Circular Externa DAB-4150-10264-19 que da los lineamientos para la expedición de la Autorización de capacitadores de manipuladores de alimentos, bebidas y materias primas para fabricación de alimentos, que el INVIMA como ente articulador y referente técnico de las Entidades Territoriales de Salud, frente a las acciones de Inspección, Vigilancia y Control de alimentos y bebidas expidió.

Que para el efecto el solicitante presentó los documentos y la hoja de vida certificada de los postulados, en la que consta la idoneidad profesional y plan de capacitación.

Que, evaluados los documentos presentados por el solicitante, se observa que los postulados cumplen de manera correcta con los parámetros requeridos para implementar una adecuada formación en materia de manipulación de alimentos en sectores los anteriormente mencionados adecuados a su perfil.

Por lo anterior, en nombre de la Secretaría de Salud de Cundinamarca se **AUTORIZA** a la sociedad **CAMEDICA & MP DIAGNOSTICOS SAS** NIT **90055744 5-1** con domicilio en la ciudad de Bogotá D.C y representada por **ZULEYMA URZOLA** REINA identificada con la Cédula de Ciudadanía **52.035.048** de Bogotá D.C, para **CAPACITAR** particularmente a Manipuladores de Alimentos, **AUTORIZANDO** como capacitador a **ALVARO HERNANDEZ MEDINA** identificado con la Cédula de Ciudadanía N° 5.712.920 Puente Nacional, de profesión Bacteriólogo, para los sectores de ***Leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante:*** *Decreto 1880 de 2011 artículo 9.* ***Alimentos comercializados en vía pública en ventas autorizadas:*** *Resolución 604 de 1993 artículo 9.* A esta Autorización le corresponde la codificación **DSP-SDVSP-AL-CMA-127-05-23** y tiene validez hasta el día **20 de Mayo de 2024**

LUIS EFRAIN FERNANDEZ OTALORA
Secretario de Salud

Aprobó: Juan Jose Muñoz- DSP
Aprobó: Jhon Alexander Morera Gutiérrez – SVSP
Revisó: Andrea Ariza – Profesional Universitario SVSP
Proyectó: Lina Rubio-Profesional de Apoyo – SVSP

CUNDINAMARCA REGIÓN Que Progresa! EN SALUD

NOTIFICACIÓN

El Capacitador se compromete a formar grupos de capacitación menores a 25 personas por sesión, dictar la capacitación con una duración mínima de 10 ó 12 horas en total de acuerdo con el sector de alimentos capacitado. Igualmente, a informar a la Secretaría de Salud con diez (10) días hábiles antes de la capacitación el lugar (dirección exacta), día, horario, tema, metodología y público objeto de la capacitación; como también a presentar informe mensual de los cursos dictados en jurisdicción del Departamento de Cundinamarca a la Oficina de Saneamiento Ambiental de la Dirección de Salud Pública de la Secretaría de Salud de Cundinamarca, informando lugar y fecha en que fue dictado y número de asistentes al correo capacitacionalimentos@cundinamarca.gov.co

En la fecha, se notificó oficial y personalmente de la presente **Autorización para Capacitar particularmente a Manipuladores de Alimentos** de los sectores leche cruda para consumo humano directo y alimentos comercializados en vía pública en ventas autorizadas (Código **DSP-SDVSP-AL-CMA-125-03-23**) a la señora **ZULEYMA URZOLA** REINA identificada con la Cédula de Ciudadanía **52.035.048** de Bogotá D.C, en su calidad de Representante Legal de la empresa **CAMEDICA & MP DIAGNOSTICOS SAS** NIT **90055744 5-1**, quien en constancia firma como abajo aparece, hoy a: Día 23 Mes 05 Año 2023.

EL NOTIFICADO:

Firma: _____
Nombre: Zuleyma Urzola R.
C.C. No. 52.035.048 Bta
Dirección Cra 28 # 57 F 33 sur
Teléfono: 3112225875
Correo Electrónico diagnosticos.mpcamedica.com

☐ Se anexa poder del Titular

EL NOTIFICADOR:

_____
_____
Cargo: Prof. Universitario.

CAMEDICA MP
Medicina General - Medicina del Trabajo - Laboratorio Clínico
NIT: 900 887 213-3

REGISTRO CAPACITACIÓN EN SISTEMAS DE GESTION DE CALIDAD EN ALIMENTOS

FECHA	NOMBRE	IDENTIFICACIÓN	EMPRESA	CARGO	FIRMA	EVALUACION
19-07-2024	Elda Marlen Gualtero Vanegas	20.678886	FANA	Aux Alimentos	Elda Gualtero	4,5
19-07-2024	Diana cecilia Bravo naranjo	35163 202	FANA	AUX Alimentos	Diana Bravo	4,5
19-07-2024	ALBA NORY AGREDO G	24.577.646	FANA	AUX. Alimentos	Alba Nory Agredo	4,5
19-07-2024	Nohora Isabel Melo A.	52 582462	FANA	Aux Alimentos	Nohora Melo	4,5
19-07-2024	Keila Meza Torres	55.238.974	FANA	AUX Alimentos	Keila Meza	