

	FOOD CARE S.A.S	CódigoPC -01	VERSIÓN: 3
	SISTEMA DE GESTIÓN Y CONTROL DE LA CALIDAD PROGRAMA DE CAPACITACIÓN	Fecha 02 de enero 2024	PAG : 1 de 8

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

SISTEMA DE ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD

APLICADO A

**FOOD CARE
S.A.SNIT.
900.826.330-6**

ELABORADO POR:

Ing. KAREN PAOLA BUITRAGO SALAZAR
Nº TARJETA PROFESIONAL 70254-317806 TLM
Ing. MARYORI JIMENEZ VARGAS
Nº Tarjeta Profesional 70254-382825 TLM

FLORENCIA -CAQUETÁ

ELABORACIÓN	APROBACIÓN
ING. KAREN PAOLA BUITRAGO SALAZAR	AMPARO SALAZAR BONELO Representante legal

	FOOD CARE S.A.S	Código PC -01	VERSIÓN: 3
	SISTEMA DE GESTIÓN Y CONTROL DE LA CALIDAD PROGRAMA DE CAPACITACIÓN	Fecha 02 de enero 2024	PAG : 2 de 8

1. INTRODUCCIÓN

La Capacitación se concibe como un proceso de enseñanza práctica-aprendizaje destinado a que los manipuladores de **FOOD CARE S.A.S** adquieran mayores conocimientos, actualización y habilidades para desarrollar en su trabajo. Este programa de capacitación y educación sanitaria contiene todos los aspectos relacionados con la higiene alimentaria y los conceptos básicos de los sistemas de aseguramiento de calidad que se manejan actualmente en la industria de alimentos, orientado a formar buenos hábitos de higiene en los manipuladores, con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos.

Este programa se implementa para dar cumplimiento a las resoluciones 2674 del 2013 del Ministerio de Seguridad Social y del Trabajo, título II, capítulo III, artículo 14 “todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas...”. **FOOD CARE S.A.S** tendrá un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos...” Los Programas de Capacitación se han estructurado de acuerdo a los siguientes niveles:

- **Nivel Básico.** - Abarca eventos de capacitación dirigido al conocimiento y/o actualización de los temas referidos a la normativa básica de manipulación de alimentos que se basa en la enseñanza de (BPM) Buenas Prácticas de Manufactura, Resolución 2674 del Ministerio de Salud y el Decreto 1500/07 que se basa en el aseguramiento de la calidad de la carne y productos cárnicos.

2. OBJETIVOS

2.1. GENERAL

Capacitar a los manipuladores de la empresa FOOD CARE S.A.S en temas de importancia para la industria alimentaria; basando el aprendizaje en la normatividad legal vigente, y de esta forma permitir en ellos la capacidad de análisis e identificación y mejoramiento de falencia.

ELABORACIÓN	APROBACIÓN
ING. KAREN PAOLA BUITRAGO SALAZAR	AMPARO SALAZAR BONELO Representante legal

	FOOD CARE S.A.S	Código PC -01	VERSIÓN: 3
	SISTEMA DE GESTIÓN Y CONTROL DE LA CALIDAD PROGRAMA DE CAPACITACIÓN	Fecha 02 de enero 2024	PAG : 3 de 8

2.2. ESPECIFICOS:

- Conocer las medidas higiénicas necesarias que permitan la inocuidad de los alimentos como materias primas, productos terminado y garantizar que todos los operarios que manipulen los alimentos, cumplan con la reglamentación en cuanto auso de uniforme, medidas de protección, aseo personal y normas higiénicas.
- Garantizar la implementación de los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, alistamiento, almacenamiento, trasporte y distribución del producto procesado en la empresa **FOOD CARE S.A.S**, con el objeto de garantizar que los productos se manejen en condiciones sanitarias adecuadas y sedisminuyan los riesgos inherentes a la producción.
- Implementar un proceso de conocimiento y socialización de los diferentes microorganismos que pueden estar presentes tanto en la materia prima empleada como en el producto terminado si no se aplican adecuadas normas de BPM.

3. ALCANCE

La capacitación va dirigida a todas las personas que trabajan en la empresa **FOODCARE S.A.S**, pero se enfoca especialmente en los operarios, que son los encargados de todos los procesos involucrados.

4. DEFINICIONES Y TEMATICA

4.1. DEFINICIONES

Contaminación cruzada: es la transferencia de sustancias y microorganismos dañinos a la comida por medio de alimentos crudos a alimentos cocidos y / o listospara consumir.

ETAS (Enfermedades Transmitidas por Alimentos): son un conjunto de enfermedades que resultan de la ingestión de alimentos y / o agua contaminada encantidades suficientes como para afectar la salud del consumidor.

ELABORACIÓN	APROBACIÓN
ING. KAREN PAOLA BUITRAGO SALAZAR	AMPARO SALAZAR BONELO Representante legal

	FOOD CARE S.A.S	Código PC -01	VERSIÓN: 3
	SISTEMA DE GESTIÓN Y CONTROL DE LA CALIDAD PROGRAMA DE CAPACITACIÓN	Fecha 02 de enero 2024	PAG : 4 de 8

Inocuidad: es la seguridad que tiene un consumidor de que un alimento no le va acausar ningún daño al ser ingerido

Manipulador de alimentos: Es toda aquella persona que, por su actividad laboral, tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, venta, suministro y servicio de productos alimenticios al consumidor.

Microorganismos patógenos: Son aquellos que originan enfermedad en el ser vivo que parasitan o lo intoxican con sus toxinas.

Microorganismo: Son los seres visibles solamente bajo el microscopio o el ultra microscopio.

Toxinas: Son sustancias de naturaleza proteica que dan origen a lesiones o síntomas de su acción características, al invadir un organismo vivo.

4.2. TEMATICA

La temática que se tendrá en cuenta para la capacitación de los operarios será:

- **LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MATERIA PRIMA**
- **PROTOCOLO RECEPCIÓN Y ENTREGA DE ALIMENTOS**
- **ESTANDARIZACIÓN DE PROCESOS LOGÍSTICOS PARA LA RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA Y ENTREGA DE ALIMENTOS**
- **PLAN DE SANEAMIENTO (CONTROL PLAGAS, MANUAL LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, AGUA POTABLE, RESIDUOS SÓLIDOS), MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS.**
- **BPM**
- **ETAS (ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS)**
- **CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS**

ELABORACIÓN	APROBACIÓN
ING. KAREN PAOLA BUITRAGO SALAZAR	AMPARO SALAZAR BONELO Representante legal

	FOOD CARE S.A.S	Código PC -01	VERSIÓN: 3
	SISTEMA DE GESTIÓN Y CONTROL DE LA CALIDAD PROGRAMA DE CAPACITACIÓN	Fecha 02 de enero 2024	PAG : 5 de 8

5. DESARROLLO

Recursos

La empresa **FOOD CARE S.A.S** para la ejecución del programa de capacitación de:

Instalaciones Físicas: para el adecuado desarrollo del programa de capacitación como primera instancia se contará con el personal capacitado contratado por **FOOD CARE S.A.S**; también se coordinará con instituciones que participan en este proceso de capacitación tales como Entidades de Salud Pública y si es necesario se contara personal capacitado particular que permita darle cumplimiento al programa de capacitación.

Materia auditiva: se contará con un computador y video beam para una adecuada proyección de los temas a tratar.

6. VERIFICACIÓN

La verificación se realizará de forma inmediata, una vez finalizada cada actividad o evento se medirá el cumplimiento de los logros, mediante una evaluación escrita.

7. RESPONSABLE DE VERIFICACIÓN

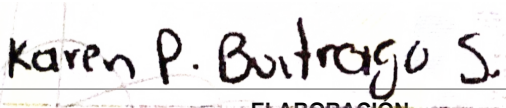
La persona responsable inspeccionar el cumplimiento de asistencia a las capacitaciones por parte de los operarios y de verificar su buen aprendizaje es el jefe de calidad.

ELABORACIÓN	APROBACIÓN
ING. KAREN PAOLA BUITRAGO SALAZAR	AMPARO SALAZAR BONELO Representante legal

	FOOD CARE S.A.S	Código go PC -01	VERSIÓN: 3
	SISTEMA DE GESTIÓN Y CONTROL DE LA CALIDAD PROGRAMA DE CAPACITACIÓN	Fecha 02 de enero 2024	PAG : 6 de 8

8. REGISTROS

Es importante que los registros de capacitación se llenen especificando el cargo o labor que el operario desempeña ya que de esta manera se puede hacer un seguimiento de la evolución y aplicación de los conocimientos adquiridos.

	
ELABORACIÓN	APROBACIÓN
ING. KAREN PAOLA BUITRAGO SALAZAR	AMPARO SALAZAR BONELO Representante legal

	FOOD CARE S.A.S		Código PC -01	VERSIÓN: 3
	SISTEMA DE GESTIÓN Y CONTROL DE LA CALIDAD PROGRAMA DE CAPACITACIÓN		Fecha 02 de enero 2024	PAG : 7 de 8

9. CRONOGRAMA

MESES Capacitación	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
Protocolo de lavado y desinfección de materia prima	X					X						
Control Plagas		X										
Protocolo recepción y entrega de alimentos		X										X
Estandarización de procesos logísticos para la recepción de materia prima y entrega de alimentos			X							X		
BPM				X							X	
Residuos Sólidos & Agua potable					X							
Etas						X						
Conservación Alimentos									X			
Limpieza y Desinfección								X				

Karen P. Buitrago S.

Amparo Salazar

ELABORACIÓN	APROBACIÓN
ING. KAREN PAOLA BUITRAGO SALAZAR	AMPARO SALAZAR BONELO Representante legal

	FOOD CARE S.A.S	Código go PC -01	VERSIÓN: 3
	SISTEMA DE GESTIÓN Y CONTROL DE LA CALIDAD PROGRAMA DE CAPACITACIÓN	Fecha 02 de enero 2024	PAG : 8 de 8

10. Bibliografía

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Capítulo VI Saneamiento / Art 26 Plan de Saneamiento

Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento, con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsable de los siguientes programas:

1. Limpieza y desinfección
2. Desechos sólidos
3. Control de Plagas
4. Abastecimiento O Suministro De Agua Potable.
- 5.

www.paho.org/hq/dmdocuments/manual-manipuladores-alimentos-2014.pdf

Ministerio de Salud. Capacitación en higiene para manipuladores de alimentos. Guía metodológica y práctica. Mayo.

ANDERSON RA, FRIESEN WT. The thermal resistance of *Bacillus stearothermophilus* spores. The effects of temperature and pH of the heating medium; Pubmed 1974.

BELLO J. ciencia bromatológica: principios generales. Ediciones Díaz de Santos. 20004; 429p BRAVO F. El manejo higiénico de los alimentos, Editorial Limusa, 2004. 13 P

CARRASCAL, AK. ALBARRACION, Y. Manual de buenas prácticas de manufactura para las microempresas lácteas; editorial Pontificia Universidad Javeriana; Bogotá, Colombia, 2005. 18p.

