Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María
Convenio: 8478 de 2024
Componente: Nutrición y salubridad
Profesional: David Esteban Perdomo Sossa

Cronograma de cualificación en Buenas Prácticas de Manufactura

		AGO				SEP				OCT				NOV				DIC				ENE			
No	Tema de Capacitación / Semana	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	Protocolo de almacenamiento de alimentos																								
2	Protocolo de preparación de alimentos																								
3	Protocolo de servido y distribución de alimentos																								
4	Plagas y vectores																								
5	Limpieza y desinfección																								
6	Equipo y utensilios																								

REVISIÓN Y APROBACIÓN			
Responsable	**Nombre**	**Cargo**	**Firma**
Elaboró	David Esteban Perdomo	Nutricionista	
Revisó	Hna. Anabelly Cadena	Coordinadora	Hna. Anabelly Cadena
Aprobó			

PLAN DE CAPACITACIÓN MANIPULADORES DE ALIMENTOS COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

DOMINICAS HIJAS DE NUESTRA SEÑORA DE NAZARETH

FUNZA D.C.
2024

PLAN DE CAPACITACIÓN MANIPULADORES DE ALIMENTOS COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA

1. Justificación.

El objetivo del componente de alimentación y salubridad es contribuir al mejoramiento y/o mantenimiento del estado nutricional de las personas mayores que se encuentran institucionalizadas en la Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María, y fomentar hábitos de alimentación saludable a través del suministro de porciones de alimentos adecuadas, y de talleres en estilos de vida saludables.

El propósito anteriormente descrito, solo se logra con el trabajo adecuado de todo el talento humano del Corazón Inmaculado de María, pues es el trabajo interdisciplinario el que permite que las personas mayores vivan una vejez activa y feliz, sin embargo con relación al componente nutricional, el equipo del servicio de alimentación, junto con la profesional en nutrición son los referentes del proceso, es por esto que la capacitación del personal manipulador de alimentos cobra gran importancia para que se ejecuten adecuadas prácticas de compra, recepción, almacenamiento, preparación, servido y distribución de alimentos que garanticen la inocuidad de los alimentos y así se eviten eventos en salud pública como la presencia de enfermedades transmitidas por alimentos ETAS.

2. Objetivo General

Ofrecer a las personas mayores de la Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María un servicio de calidad a través de la implementación de adecuadas prácticas de manufactura en donde se dé cumplimiento al manual de BPM y al plan de saneamiento básico de la institución.

3. Objetivos específicos

- Fomentar las buenas prácticas de manufactura en el servicio de alimentación de la unidad operativa.

- Educar a los manipuladores y manipuladoras de alimentos en prácticas relacionadas con el adecuado manejo de los utensilios de cocina acorde con el plan de saneamiento básico.

- Evitar la contaminación de los alimentos en el servicio del centro de protección social.

4. Alcance

Este documento va desde la necesidad de implementar adecuadas prácticas de manufactura y adecuados procesos de limpieza y desinfección en el servicio de alimentación de la unidad operativa, hasta la implementación del mismo.

5. Meta

Capacitar al 100% del talento humano que labora al interior del servicio de alimentación durante la ejecución del convenio.

6. Metodología

Partiendo del requisito establecido en el anexo técnico, en el cual se solicita que el personal manipulador debe tener formación certificada en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, con vigencia no mayor de un año con relación al inicio de la operación del convenio, se plantea la presente guía.

Los talleres que se desarrollarán, deben ser teórico prácticos dependiendo del tema que se va a tratar, por lo que, durante el desarrollo del convenio, se realizarán socializaciones mensuales de 1 hora de duración, en las cuales se ejecutarán talleres escritos, se presentarán videos, diapositivas, o se realizará la capacitación durante la operación del servicio, es decir en la práctica.

Los talleres se realizarán en diferentes áreas de la unidad operativa, teniendo en cuenta la disponibilidad del sitio, los recursos tanto humanos como físicos que se vayan a utilizar, y como se mencionó anteriormente el tema que se requiera desarrollar.

Para lograrlo es indispensable hacer énfasis en documentos de consulta, que le permitan reforzar el conocimiento adquirido en la capacitación desarrollada. Estos documentos deben contener conceptos básicos ajustados al nivel educativo del personal y en lo posible contener ejemplos de cada proceso, especialmente en lo relacionado con cálculos de alimentos, preparación de soluciones desinfectantes, manejo de Kardex, diligenciamiento de registros de limpieza y desinfección, manejo de residuos, control de plagas y de la calidad del agua, antes de implementar o desarrollar las capacitaciones, es necesario realizar una búsqueda bibliográfica y una preparación del tema, lo cual estará a cargo de la profesional en nutrición y del técnico en gastronomía, quienes se encargarán de capacitar a todas las auxiliares del servicio de alimentación, tanto las antiguas como las que van ingresando a laborar en el servicio.

De cada una de las capacitaciones desarrolladas, se dejarán evidencias, tales como acta, registro fotográfico, y registro de asistencia, así como planes de mejora o guías para estudio individual en caso de identificar dificultades

7. Docentes

El presente plan de capacitación estará a cargo del nutricionista de la Comunidad de Cuidado, y del técnico en alimentos.

8. Temas a desarrollar

- Protocolo de almacenamiento de alimentos.
- Protocolo de preparación de alimentos.
- Protocolo de servido y distribución de alimentos.
- Plagas y vectores.
- limpieza y desinfección.
- Equipos y utensilios.
- Elementos de protección personal.
- Manejo de sustancias químicas al interior del servicio.
- Residuos sólidos y líquidos.
- Calidad del agua.
- Dietas terapéuticas y derivaciones de menú
- Enfermedades Trasmitidas por Alimentos.

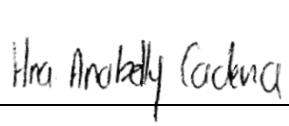
Cabe aclarar que el presente listado de temas puede modificarse, dependiendo de las necesidades identificadas durante la ejecución del convenio.

9. Duración

El presente plan tiene una duración de 12 meses cada mes se realizará una capacitación con un tema diferente, cuya duración no será inferior a 1 hora.

10. Cronograma de capacitación.

El operador planeará cada una de los talleres y temáticas teniendo en cuenta las necesidades del servicio, el personal al que vaya dirigido, el tiempo que se debe implementar, y los recursos tanto físicos como humanos que estén disponibles.
De la misma manera, se realizará el envío de la socialización al equipo de apoyo a la supervisión del convenio, quienes revisarán las actividades desarrolladas con el personal de cocina.

REVISIÓN Y APROBACIÓN			
FECHA	**NOMBRE**	**CARGO**	**FIRMA**
Elaboró	David Esteban Perdomo	Nutricionista	
Revisó	Hna. Anabelly Cadena	Coordinadora	
Aprobó			

Gmail Nutrición Corazón Inmaculado de María <nutricioncccorazon@gmail.com>

Plan de capacitación anual Corazón Inmaculado de María

3 mensajes

Nutrición Corazón Inmaculado de María <nutricioncccorazon@gmail.com> 15 de agosto de 2024, 7:40
Para: Melany Andrea Fandiño Martinez <mfandinom@sdis.gov.co>
Cc: jjimeneza@sdis.gov.co, funzahsj@gmail.com

Cordial saludo equipo SDIS,

atentamente me permito enviar para su aprobación y revisión el formato no controlado de plan de capacitación anual de BPM. Estaremos atentos a sus comentarios y requerimientos.

Sin otro particular,

Cordialmente,

--

David Esteban Perdomo
Nutricionista Dietista
Área de Nutrición y Salubridad
Centro de Comunidad De Cuidado Corazón Inmaculado de Maria

6.2. Plan de capacitación anual.docx
240K

Nutrición Corazón Inmaculado de María <nutricioncccorazon@gmail.com> 3 de septiembre de 2024, 9:41
Para: Laura Mayita Prieto Acosta <lprieto@sdis.gov.co>

Fraternal saludo Laura,

atentamente me permito enviar para su aprobación y revisión el formato no controlado de plan de capacitación anual de BPM. Estaremos atentos a sus comentarios y requerimientos.

Sin otro particular,

[El texto citado está oculto]

6.2. Plan de capacitación anual.docx
240K

Laura Mayita Prieto Acosta <lprieto@sdis.gov.co> 5 de septiembre de 2024, 9:27
Para: Nutrición Corazón Inmaculado de María <nutricioncccorazon@gmail.com>

Cordial saludo,

Revisada la propuesta presentada por la Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María- Dominicas Hijas de Nuestra Señora de Nazareth, Sede Funza, correspondiente al plan de **capacitación al personal manipulador de alimentos**, para ser implementada en el transcurso del actual convenio, se avala en su totalidad, evidenciándose que su planteamiento cumple con los aspectos exigidos como objetivos, alcance, metodología, temas a desarrollar y cronograma entre otros.

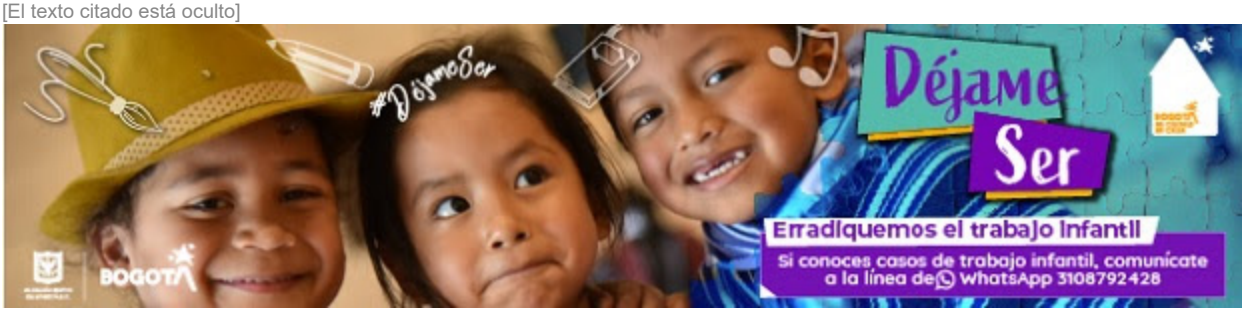
Se enfatiza en que a todo lo plasmado en las propuestas presentadas se le deberá dar cabal cumplimiento.

Cordialmente.

Laura Mayita Prieto Acosta
Nutricionista - Dietista
Subdirección para la Vejez
Secretaría de Integración Social

De: Nutrición Corazón Inmaculado de María <nutricioncccorazon@gmail.com>
Enviado: martes, 3 de septiembre de 2024 9:41 a. m.
Para: Laura Mayita Prieto Acosta <lprieto@sdis.gov.co>
Asunto: Fwd: Plan de capacitación anual Corazón Inmaculado de María

[El texto citado está oculto]





"La información aquí contenida es para uso exclusivo de la persona o entidad de destino. Está estrictamente prohibida su utilización, copia, descarga, distribución, modificación y/o reproducción total o parcial, sin el permiso expreso de la Secretaría de Integración Social, pues su contenido puede ser de carácter confidencial y/o contener material privilegiado. Si usted recibió esta información por error, por favor contacte en forma inmediata a quien la envió y borre este material de su computador. La Secretaría de Integración Social no es responsable por la información contenida en esta comunicación, el directo responsable es quien la firma o el autor de la misma."