PROGRAMA DE CAPACITACIÓN EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

COMUNIDAD DECUIDADO LIBERTAD

Un programa de capacitación según Guerrero J. (2015) "es un proceso estructurado y organizado por medio del cual se suministra información y se proporcionan habilidades a una persona para que desempeñe a satisfacción un trabajo determinado".[1]

Un programa de capacitación es "un proceso a corto plazo aplicado de manera sistemática y organizada, mediante el cual las personas obtienen conocimientos, aptitudes, y habilidades en función de objetivos definidos" (p. 418)[2]. De este modo, la capacitación se da por lapsos cortos, pero puede ser continua y facilita la formación integral del individuo con unos propósitos definidos.

El objetivo del Programa Capacitación al personal vinculado al proyecto es capacitar principalmente al personal **MANIPULADOR DE ALIMENTOS** vinculado al proyecto ejecutado en la Comunidad de Cuidado Libertad, en temas técnicos, ambientales y sociales relacionados con dicho proyecto.

Mediante la implementación del Plan de Educación y Capacitación, la **FUNDACION INTEGRAL PARA EL DESARROLLO HUMANO FIPADH**, genera procesos de sensibilización al personal, para que el mismo adquiera y desarrolle conocimientos y habilidades relacionadas a su quehacer y su entorno laboral.

[1] Guerrero, J. (2015). *Programa de Capacitación en Inteligencia Emocional con Técnicas Cogni7vo-conductuales para los Direc7vos de Educación*. Tesis Doctoral. Mérida: Venezuela.

Tabla de contenido

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA 1

COMUNIDAD DECUIDADO LIBERTAD 1

OBJETIVO GENERAL 3

OBJETIVOS ESPECÍFICOS 3

ALCANCE 4

DEFINICIONES 4

OPERACIÓN DEL PROGRAMA 5

NECESIDADES DE CAPACITACIÓN 5

METODOLOGÍA 6

DOCUMENTOS RELACIONADOS 7

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN (CRONOGRMA-TEMAS-CONTENIDO-METODOLOGÍA-DURACIÓN 9

Objetivo general

Establecer una metodología de formación que permita potencializar las competencias y enriquecer las capacidades técnicas del personal manipulador de alimentos que permita garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos ofrecidos en el Centro Comunidad de cuidado Libertad.

Objetivos específicos

- ✓ Fortalecer los conocimientos de las personas manipuladoras del servicio de alimentación por medio de socializaciones mensuales entorno a estrategias para implementar Buenas Prácticas de Manufactura, para así formar un perfil de conocimientos, habilidades y actitudes requeridos en su puesto de trabajo para asegurar la calidad nutricional e inocuidad de todos productos.

- ✓ Promover en el equipo del servicio de alimentos el desarrollo de las actitudes y conocimientos indispensables para implementar de manera continua las Buenas Prácticas de Manufactura contemplando todos los criterios técnicos del programa de nutrición y salubridad con el fin de brindar una alimentación de calidad a las persona mayores de la comunidad de cuidado.

- ✓ Implementar herramientas básicas para la obtención de alimentos seguros para el consumo humano por medio de la evaluación continua de las prácticas higiénicas diarias con el fin de identificar de manera oportuna oportunidades de mejora para así reformular de manera permanente las estrategias para implementar Buenas Prácticas de Manufactura.

- ✓ Fortalecer los conocimientos sobre los criterios técnicos por parte del equipo del servicio de alimentos de acuerdo acerca de la normatividad colombiana vigente por medio de talleres teóricos con el fin de contribuir a la adopción continua de Buenas Prácticas de manufactura y contribuir a la calidad de los alimentos ofrecidos a las personas mayores.

Alcance

Este programa contempla un modelo para la capacitación que recibe el personal que labora en el servicio de alimentación de la Comunidad de Cuidado Libertad para el desarrollo y cumplimiento de las políticas de calidad y los lineamientos que se han establecido para realizar un proceso en donde la calidad y el mejoramiento continuo sean las herramientas propias para garantizar la inocuidad de los alimentos y proteger la salud de los participantes.

Definiciones

Buenas prácticas de manufactura: Las Buenas Prácticas de Manufactura son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y la forma de manipulación.

- Son útiles para el diseño y funcionamiento de los establecimientos, y para el desarrollo de procesos y productos relacionados con la alimentación.
- Contribuyen al aseguramiento de una producción de alimentos seguros, saludables e inocuos para el consumo humano.

Capacitación: define como el conjunto de actividades didácticas, orientadas a ampliar los conocimientos, habilidades y aptitudes del personal que labora en una empresa. La capacitación les permite a los trabajadores poder tener un mejor desempeño en sus actuales y futuros cargos, adaptándose a las exigencias cambiantes del entorno.

Entrenamiento: Preparación para perfeccionar el desarrollo de una actividad, especialmente para la práctica de un deporte o una actividad.

Educación: Preparación para perfeccionar el desarrollo de una actividad, especialmente para la práctica de un deporte.

Formación: Desarrollo intelectual, afectivo, social o moral de las personas como resultado de la adquisición de enseñanzas o conocimientos.

Manipulador de alimentos: es toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.

Personal capacitador: Es la persona que brinda orientación a los nuevos talentos que se integran a una compañía y apoya a los que ya forman parte de esta. Su principal misión es transmitir información y tratar de generar una buena interacción entre los integrantes. Busca, por medio de la organización, el cumplimiento de los objetivos.

Operación del programa

Se requiere compromiso del recurso humano y para ello adopta este programa de capacitación que va dirigido al perfeccionamiento técnico del trabajador para que se desempeñe eficientemente en las funciones asignadas, mantenga la inocuidad de los productos comercializados, produzca resultados de calidad, de excelentes servicios a sus clientes y prevenga y solucione anticipadamente problemas potenciales dentro de la organización y a dar cumplimento al decreto 3075 y a la resolución 2674, especialmente a lo que se refiere a las prácticas higiénicas en la manipulación de estos y en la debida ejecución de las tareas y medidas que se le asignen para evitar la contaminación de los alimentos.

Teniendo en cuenta que el manipulador de alimentos es responsable ante los usuarios y referentes familiares para la mitigación del riesgo biológico y de las posibles consecuencias para la salud humana

Necesidades de capacitación

De acuerdo con las actividades realizadas en el servicio de alimentación, se analizarán las prácticas higiénicas, los procedimientos de limpieza y desinfección y las demás labores y funciones que a diario realizan los manipuladores, con el fin de estipular las diferencias en diferentes temas y tomar las acciones correctivas pertinentes generando las necesidades de capacitación.

Mediante la identificación de estas necesidades de formación de personal involucrando en la manipulación de los alimentos de la Comunidad de Cuidado Libertad, se pretende proporcionar una formación adecuada y certera con el fin de asegurar su competencia en el desarrollo de labores que le sean asignadas y para que comprendan la importancia de evitar durante el proceso de comercialización, riesgos de contaminación aceptación a la salud de los consumidores.

Metodología

Se realizaran sesiones de fortalecimiento de los conocimientos del equipo del servicio de alimentos en metodología teoría-practica con el fin de brindar conceptos técnicos y recomendaciones prácticas para llevar a cabo una operación diaria de calidad acorde con el lineamiento tecnico de nutrición y salubridad, en armonía con la normatividad vigente colombiana en el marco de la regulación del sistema agroalimentario destinado para el consumo humano..

Personal responsable de la capacitación

La planeación y el cumplimiento de las capacitaciones es responsabilidad del tecnólogo de alimentos y Nutricionista para las temáticas que apliquen. Debe tenerse en cuenta que el personal que imparte las capacitaciones debe brindar la información de forma clara, sencilla y mayor medida práctica.

Evaluación de las actividades

Para cada actividad programada se llevara a cabo un proceso de evaluación pretest y pos-test para medir impacto de la información entregada, adicionalmente el tecnólogo de alimentos evaluara por medio del desarrollo de las actividades la aplicación de los conceptos abordados.

Documentos relacionados

- ✓ Cronograma de capacitaciones

Normatividad

- ✓ **Ley 9 de 1979.** Código Sanitario Nacional por cuanto dicta medidas sobre las condiciones sanitarias básicas para la protección en el medio ambiente, suministro de agua, saneamiento de edificaciones, alimentos, droga, medicamentos, cosméticos, vigilancia y control epidemiológico, prevención y control de desastres, derechos de los habitantes respecto a la salud.
- ✓ **Resolución 60 2002.** Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (HACCP): En esta norma se definen los criterios de inocuidad e higiene alimentaria.

- ✓ **Resolución 2505 de 2004.** Transporte de alimentos. Se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescado u otros alimentos.

- ✓ **Resolución 5109 2005 .**Reglamento Técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado para alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, expedido por el Ministerio de Protección Social y publicado en el Diario Oficial 46150 de enero 13 de 2006.

- ✓ **Resolución 5109 de 2005.**Etiquetado o rotulado como Información al consumidor .Determina los requisitos de etiquetado o rotulado que deben cumplir los alimentos envasados o materia primas para consumo humano.

- ✓ **Decreto 1575 2007 .** Establece el sistema para la protección y control de la calidad del agua, con el fin de monitorear, prevenir y controlar los riesgos para la salud humana causados por su consumo, exceptuando el agua envasada.

- ✓
- ✓ Resolución 2606 de 2009.**Aditivos alimentarios**: Podemos consultar los requisitos de los aditivos para consumo humano.

- ✓ Resolución 2115 de 2007:**Agua Potable** : Para todos los procesos en que se haga uso de agua, la empresa en cuestión debe aplicar esta norma como sistema de control.

- ✓ **Resolución 333 de 2011**. Declaraciones nutricionales : La comunicación publicitaria plasmada en los envases debe estar definida con base científica.

- ✓ **Resolución 683 de 2012**.Material de Empaque para alimentos y bebidas: envases, envoltorios y equipos en contacto directo con el alimento.

- ✓ **Resolución 719 de 2015**.Clasificación de los alimentos : De acuerdo con el impacto en la salud pública que los alimentos puedan tener, se hace una clasificación.

- ✓ **NTC 2167 de 2016**. Control de peso neto: Establece que los productos pre-envasados cumplan con el contenido neto y que el producto ha sido sometido a un tratamiento estadístico y, por lo tanto, el peso indicado se acerca mucho al real.

- ✓ **Resolución 2492/2022**. Establece el reglamento técnico de etiquetado nutricional y frontal para alimentos envasados y empacados para consumo humano.

PROGRAMA DE CAPACITACION EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA COMUNIDAD DE CUIDADO LIBERTAD	Versión: 0 Fecha:15/06/2024

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN (CRONOGRAMA-TEMAS-CONTENIDO-METODOLOGÍA-DURACIÓN

FECHA PROGRAMADA	TEMAS	CONTENIDO	METODOLOGIA	DURACIÒN
24 JUNIO 2024	**GENERALIDADES BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA**	- Definición de buenas prácticas de manufactura. -Ser humano como contaminante. -Contaminación cruzada. -Contaminación directa e indirecta.	Se iniciara con la presentación del objetivo de la actividad. Luego de esto se realizara una evaluación pretest. Posteriormente, se realizaran preguntas introductorias al tema para evaluar sobre: - ¿Qué significan las siglas BPM? -¿Qué es contaminación? - ¿Cómo sucede la contaminación cruzada? A continuación, por medio de diapositivas se explicaran los temas a	**1 hora**

		-Estrategias para implementar Buenas Pràcticas de Manufactura.	tratar en la capacitación; se aclaran las dudas de los participantes. Una vez aclaradas las dudas, se realiza un postest para evaluar la información brindada. Al finalizar se brinda retroalimentación teniendo en cuenta las respuestas dadas por los participantes y explicando porque cada contaminante pertenece a los diferentes riesgos.	
11 JULIO 2024	**PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÒN**	-Definiciones -Protocolos de limpieza y desinfección de las diferentes alimentos. -Protocolos de limpieza y desinfección de las diferentes equipos y áreas.	Se iniciara con la presentación del objetivo de la actividad. Luego de esto se realizara una evaluación pretest. Luego de esto, se realizaran preguntas para saber los conocimientos previos de los participantes. Así mismo, se orientara conceptualmente por medio de piezas comunicativas o apoyo de diapositivas. Posteriormente, se aclararan las dudas y se realiza una actividad dinámica en grupos que consiste en un tipo de alimento y un área a cada grupo, los participantes deben	**1 hora**

			describir como se realiza la limpieza y desinfección. Después, se entregara un test para evaluar lo aprendido en la capacitación. Se finalizara con un proceso de retroalimentación de todo lo tratado en la capacitación acorde con los resultados de la evaluación postest.	
20 AGOSTO 2024	**ESTRATEGIAS PARA REDUCIR EL RIESGO DE CONTAMINACION CRUZADA Y DE ETAS**	-Definiciones. -Tipos de contaminación cruzada. -Estrategias para la reducción cruzada en la operación del servicio de alimentos.	Se realizan preguntas para saber los conocimientos previos de los participantes. Se explican los temas a tratar con apoyo de diapositivas; se aclaran las dudas y se realiza una actividad dinámica que consiste en repartir imágenes de alimentos y utensilios limpios y contaminados, los participantes deben indicar como se evita la contaminación cruzada, luego se entrega un test para evaluar lo aprendido en la capacitación. Adicionalmente, se realizan preguntas como ¿Qué significa la sigla ETAS? para saber los conocimientos previos de los participantes. Se explican los temas	**1 hora**

			a tratar con apoyo de diapositivas; se aclaran las dudas, luego se hace entrega de un test a cada participante para evaluar lo aprendido en la capacitación. Al finalizar se brinda retroalimentación del test inicial y final .	
16 SEPTIEMBRE 2024	**PLAN DE CONTINGENCIA DEL SERVICIO DE ALIMENTOS**	-Marco conceptual -Protocolo eventualidad de corte de energía, acueducto, gas. -Protocolo eventualidad de acumulación de residuos sólidos.	Se iniciara con la presentación del objetivo de la actividad. Luego de esto, se aplicara evaluación pretest en donde se preguntara a cada persona los ajustes en la operación del servicio en cada una de las eventualidades. Posteriormente, se realizara la socialización por medio de una presentación con uso de piezas comunicativas. Se explican los temas a tratar con apoyo de diapositivas; se aclaran las dudas, luego se hace entrega de un test a cada participante para evaluar lo aprendido en la capacitación.	**1 hora**

			Al finalizar se brinda retroalimentación del test inicial y final .	
15 OCTUBRE 2024	**PLAN DE SANEAMIENTO BASICO: PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS**	-Definiciones. -Generalidades del plan de saneamiento básico. -Hermeticidad. -Estrategias de monitoreo. -Limpieza y desinfección. -Elementos en desuso. -Fumigación. -Prevención. -Medidas correctivas.	Se iniciara con la presentación del objetivo de la actividad. Luego de esto, se aplicara evaluación pretest en donde se preguntaran sobre los conceptos básicos del programa de control de plagas y las estrategias de monitoreo. Posteriormente, se realizara un ejercicio práctico de inspección en el servicio de alimentos y en las instalaciones de la comunidad de cuidado. Después de esto, se realizara una presentación conceptual y de las estrategias para reducir el riesgo de proliferación de plagas. En este marco, se resolverán dudas preguntas y se finalizara con evaluación postest.	**1 hora**
18 NOVIEMBRE 2024	**PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS Y ABASTECIMIENTO DE AGUA.**	-Definición -Programa Abastecimiento de Agua y Control de Plagas.	Se iniciara con la presentación del objetivo de la actividad. Luego de esto, se aplicara evaluación pretest en donde se preguntaran sobre los conceptos básicos del programa de	**1 hora**

			manejo de residuos sólidos y abastecimiento de agua. Posteriormente, se realizara una la presentación conceptual del programa, su importancia en el mantenimiento de las condiciones de salubridad y las recomendaciones de para el adecuado manejo de residuos. En este marco, se resolverán dudas preguntas y se finalizara con evaluación postest.	
16 DICIEMBRE 2024	**BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA: METODOS DE CONSERVACION DE ALIMENTOS**	-Definición -Métodos de conservación. -	Se iniciara con la presentación del objetivo de la actividad. Luego de esto, se aplicara evaluación pretest en donde se preguntaran sobre los conceptos de los métodos de conservación de los alimentos, así como las estrategias para preservar los alimentos. Posteriormente, se realizara una la presentación conceptual de las En este marco, se resolverán dudas preguntas y se finalizara con evaluación postest.	**1 hora**

PROGRAMA DE CAPACITACION EN BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA	Versión: 0
COMUNIDAD DE CUIDADO LIBERTAD	Fecha:15/06/2024

NOMBRE COMPLETO	CARGO	FIRMA
NATALY STEFANY FANDIÑO REMOLINA	Nutricionista	
LAURA XIOMARA REINA LARA	Coordinadora	

