PLAN DE CAPACITACIÓN MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

COMUNIDAD DE CUIDADO
HOGAR SAN JOSÉ SASAIMA

SASAIMA, CUNDINAMARCA,

JUNIO 2024

PLAN DE CAPACITACIÓN MANIPULADORES DE ALIMENTOS COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN JOSÉ SASAIMA

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 Hogar San José Sasaima, 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 Hogar San José, 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 Hogar San José Sasaima un servicio de calidad a través de la implementación de buenas 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 limpieza y desinfección acorde con el plan de saneamiento básico.

Educar a todo el personal de alimentos en temas relacionados con la prevención de contaminación de alimentos.

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 8141de 2024.

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 de la nutricionista del centro de protección social, y del técnico en alimentos.

8. Temas a desarrollar

- Introcucción a la normatividad sanitaria.
- Manejo y almacenamiento de alimentos.
- Control de pagas.
- Higiene y presentación personal.
- Procesos de limpieza y desinfecciòn de áreas y equipos.
- Proceso de limpieza y desinfección de alimentos.
- Control de temperaturas.
- Manejo de residuos.
- Lote y fecha de vencimiento.
- Tipos, y prevención de la contaminación.

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 7 meses cada mes se realizará una capacitación con un tema diferente, cuya duración total será de 10 horas de capacitación

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.

Hna. Nubia Esperanza Moya - Coordinadora Firma:
Luisa Camila Vargas - Nutricionista Firma: