PROGRAMA DE CAPACITACION CONTINUADA

LUGAR DE INTERVENCION: Avesol
DIRECCION: Calle 36i N° 1-49
FECHA: 16/05, 17/6, 16/07/ 16/08, 16/09 del 2024

1. OBJETIVOS

Implementar los programas de manejo higiénico de alimentos en el establecimiento de acuerdo a la Resolución 2674 a través de capacitación continuada.

2. ALCANCES

El presente plan de capacitación está dirigido al propietario, administrador y demás trabajadores del establecimiento, con este se pretende inculcar en los trabajadores la responsabilidad de un buen manejo higiénico de alimentos buscando la inocuidad de los mismos. Así mismo, a través de la capacitación continuada se espera mejorar y fortalecer en cuanto a los aspectos higiénico-sanitarios en las instalaciones y personal del lugar y prepararlos adecuadamente para recibir las visitas de las autoridades sanitarias.

Por otro lado se espera fortalecer la educación sanitaria en los trabajadores buscando que utilicen todos los elementos de protección personal necesarios y mantengan excelentes hábitos de higiene, con el objetivo de proteger tanto su salud como la inocuidad de los productos elaborados.

Finalmente, la implementación del plan de capacitación busca que el establecimiento busque la mejora continua en las condiciones de las instalaciones y el mantenimiento de las medidas de mejoramiento, para ello se programarán visitas permanentes por parte de un auditor de la Corporación CIMA.

3. TEMÁTICA

A continuación se presentan las temáticas propuestas por la Corporación CIMA para el plan de capacitación.

- Características de los alimentos.
- Salud y manipulador de alimentos.
- Características higiénicas sanitarias del establecimiento.
- Características higiénicas sanitarias del preparador de alimentos.
- La higiene de los alimentos e implementación del sistema HACCP.
- Plan saneamiento básico- Buenas practicas de manufactura

Sin embargo el auditor, en común acuerdo con el personal del establecimiento definirá otras temáticas de importancia para fortalecer el presente plan.

Escaneado con CamScanner

4. METODOLOGÍA

- Charla teórica.
- Mediante el manejo de la capacitación se dará a conocer al propietario y a los trabajadores en rasgos generales los programas de manejo higiénico de alimentos, salud y manipulador de alimentos, características higiénicas sanitarias del preparador de alimentos, características físicas de los establecimientos, elementos de protección personal, sistema HACCP, implementación de planes de saneamiento básico y buenas practicas de manufactura
- Se desarrollará una capacitación teórico-práctica durante cada una de las visitas, en la cual se realizará una revisión general de las condiciones físicas y sanitarias del establecimiento así como de sus trabajadores con el fin de fortalecer las falencias encontradas.

5. CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN

CRONOGRAMA DE CAPACITACION CONTINUADA			
VISITA	**FECHA**	**TEMAS**	**TIEMPO**
1	16/05 17/06, 16/07 del 2024	- Características de alimento. - La salud y el manipulador de alimentos - características higiénicas sanitarias del establecimiento de alimentos. - características higiénicas sanitarias del manipulador de alimentos - Sistema HACCP - Plan saneamiento- Buenas practicas de manufactura	6 horas total
2	16/08 16/09 del 2024	- evaluar establecimiento - capacitación de debilidades - revisación de implementos implementación de plan de saneamiento básico	4 horas total

Estos cronogramas se pueden modificar por acuerdo mutuo

ALONSO GUTIERREZ SOLANO
Ingeniero de Alimentos
Capacitador

RESPONSABLE DEL ESTABLECIMIENTO

Escaneado con CamScanner

1. INFORMACIÓN DE CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS

Empresa	Corporación Investigativa del Medio Ambiente "CIMA"
Representante legal	Alonso Gutiérrez Solano
Dirección	Carrera 26 B # 42 – 37 S
Teléfonos	7581644
Correo electrónico	grupoempresarialcima@gmail.com

2. INFORMACIÓN ESPECÍFICA DE LA CAPACITACIÓN

Razón social del establecimiento	JARDIN AVESOL		
Dirección de la capacitación	Calle 36i N° 1-49		
Teléfono	3214620034		
Barrio	Atenas		
Localidad	san cristobal		
Horario de la capacitación	1:00 Pm - 03:00 Pm		
Duración de la capacitación	10 Horas totales		
Fecha de capacitación 1, 2 Y 3	16/05,17/06, 16/07 2024	**Duración**	6 horas
Fecha de capacitación 4,5	16/08, 16/09 2024	**Duración**	4 horas
Capacitador	Alonso Gutiérrez Solano		
Profesión	Ingeniero Ambiental		

3. TEMÁTICAS DE LA CAPACITACIÓN

MÓDULO	TEMÁTICA
1	Características de los alimentos.
2	La salud y el manipulador de alimentos.
3	plan de saneamiento- buenas practicas de manufactura.
4	Características higiénicas y sanitarias del manipulador y preparador de alimentos.
5	La higiene de los alimentos y el sistema HACCP.

4. DESARROLLO Y RECURSOS

4.1. DESARROLLO

A continuación se presentan las actividades desarrolladas a lo largo de los dos bloques de la capacitación.

DESARROLLO DE CAPACITACIÓN Y RECURSOS	SI	NO
Presentación del capacitador y diagnóstico de conocimientos.	X	
Presentación de los asistentes, contenido del curso, marco legal y aplicabilidad.	X	
Charla magistral.	X	
Trabajo en grupo.	X	
Conversatorio.	X	
Desarrollo de taller con ejercicios prácticos.	X	
Descanso.	X	
Videos relacionados con buenas prácticas de manufactura y Sistema HACCP.	X	
Ronda de preguntas y análisis de casos específicos.	X	
Taller individual.	x	
Entrega de resúmenes.	X	
Entrega de carnets de manipulación de alimentos	X	
Cierre de la capacitación	X	

Escaneado con CamScanner

ALONSO GUTIERREZ SOLANO

INGENIERO AMBIENTAL

IDENTIFICACION: 79.298.409

MATRICULA: 25238101791CND

CONTACTO:6017581644

A lo largo de mi trayectoria, he perfeccionado mis habilidades de creación, innovación y autoaprendizaje. Aplico la inteligencia a la solución de problemas y soy capaz de priorizar y gestionar proyectos pedagógicos complejos de manera competente. Mi trayectoria solo fue pausada por el nacimiento de mis dos hijos, pero hice mi reinserción a la docencia hace tres años.

TITULO UNIVERSITARIO

CORPORACION UNIVERSITARIA DE CIENCIA Y DESARROLLO

TITULO: INGENIERO AMBIENTAL

AÑO:2001

MATRICULA PROFESIONAL 25238101791CND

Escaneado con CamScanner

EXPERIENCIA LABORAL

CIMA-CORPORACION INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE

CARRERA 26B # 42 37 BOGOTA

7581644

CAPACITADOR

2007 A LA FECHA

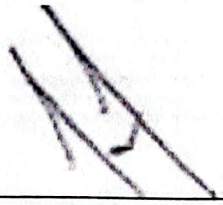
INGEMINAS

VALLEDUPAR

CARRERA 1 D N° 33 11

CAPACITADOR Y SUPERVISOR

1992- 1998.



ALONSO GUTIERREZ SOLANO

CC 79.298.409

Escaneado con CamScanner

hospital chapinero
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

RESOLUCION N° 085 -06-2015

Por la cual se autoriza a una persona como capacitador en manipulación higiénica de alimentos

EL GERENTE DEL HOSPITAL CHAPINERO E S E
En uso de sus facultades estatutarias

CONSIDERANDO

Que de acuerdo con el contrato 419 - 2006 la Secretaria Distrital de Salud contrato con el Hospital Chapinero E S E autorizar a los interesados en realizar la capacitación de los manipuladores de alimentos en toda la jurisdicción del Distrito Capital

Que en cumplimiento de lo dispuesto en el articulo tercero de la Resolución 378 de Mayo de 2012, para efectos de obtener su autorización presentó a esta entidad solicitud y los documentos correspondientes a la empresa **CORPORACION INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE-CIMA** con **NIT 830.061.924-8** en su condición de persona jurídica representada legalmente por **ALONSO GUTIERREZ SOLANO** con cédula de ciudadanía No **79 298 408** relacionando al siguiente profesional

NOMBRE	CEDULA	PROFESIÓN
ALONSO GUTIERREZ SOLANO	79 298 408	INGENIERO AMBIENTAL

Que luego de verificarse el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Resolución 378 de Mayo de 2012 según acta de revisión de documentos No 4894 de fecha 17 de Marzo de 2015 se comprobó que la persona relacionada en el considerando anterior cumple con los mismos

Razon por la cual

RESUELVE

ARTICULO 1 Autorizar a la empresa **CORPORACION INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE-CIMA** con **NIT 830 061 924-8**, persona Jurídica representada legalmente por **ALONSO GUTIERREZ SOLANO** con cédula de ciudadanía No **79 298 408** como capacitador en manipulación higiénica de alimentos a través del siguiente profesional

NOMBRE	CEDULA	PROFESIÓN
ALONSO GUTIERREZ SOLANO	79 298 408	INGENIERO AMBIENTAL

ARTICULO 2 La autorización de que trata el articulo anterior le permite ofrecer y desarrollar cursos de capacitación en manipulación higiénica de alimentos y tiene una vigencia de dos (2) años según lo dispuesto en el articulo quinto de la Resolución 378 de Mayo de 2012

ARTICULO 3 El incumplimiento reiterado de alguna de las obligaciones establecidas en el articulo cuarto de la Resolución 378 de Mayo de 2012 será causal de la suspensión de la autorización otorgada en la presente Resolución

También será causal de suspensión, la no realización de cursos de capacitación en manipulación higiénica de alimentos por un periodo continuo de un (1) año Según lo dispuesto en el articulo sexto de la Resolución 378 de Mayo de 2012

ARTICULO 4 La presente Resolución rige a partir de la fecha de expedición y contra la misma solo procede el recurso de reposición ante esta Gerencia

NOTIFÍQUESE Y CUMPLASE

Dado en Bogota D C a los 20 MAR 2015

DIRECCION

JORGE ARTURO SUAREZ SUAREZ
GERENTE
Hospital Chapinero E S E

SÓLO PARA DEMOSTRAR IDONEIDAD

BOGOTA

Escaneado con CamScanner

REPUBLICA DE COLOMBIA
CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERIA
Y SUS PROFESIONES AUXILIARES



MATRICULA No. **25238101791CND**
INGENIERO AMBIENTAL

DE FECHA **22/01/2002**
GUTIERREZ SOLANO
ALONSO
C.C. **79298408**
CORPORACION UNIVERSITARIA
DE CIENCIA Y DESARROLLO

PRESIDENTE DEL CONSEJO

Escaneado con CamScanner

PROGRAMA DE CAPACITACION CONTINUADA

LUGAR DE INTERVENCIÓN: Fundación Social Castillo San Lucas
JARDIN: AVESOL
FECHA: 16/08/2024

1. OBJETIVOS

Implementar los programas de manejo higiénico de alimentos en el establecimiento de acuerdo con la resolución 2674 de 2013 para la manipulación de alimentos a traves capacitación continuada.

2. TEMÁTICA

- Características higiénicas sanitarias del establecimiento.
- Evaluar establecimiento
- Capacitación de debilidades
- Revisión de implementos
- Implementación del plan de saneamiento

3. DESARROLLO

Siendo las 4:00 pm
El presente plan de capacitación está dirigido el talento humano del Jardín avesol, con este se pretende inculcar en los trabajadores la responsabilidad de un buen manejo higiénico de alimentos buscando la inocuidad de los mismos. Así mismo, a través de la capacitación continuada se espera mejorar y fortalecer en cuanto a los aspectos higiénico-sanitarios en las instalaciones y personal del lugar y prepararlos adecuadamente para recibir las visitas de las autoridades sanitarias.

Por otro lado se espera fortalecer la educación sanitaria en el talento humano del Jardín avesol buscando que utilicen todos los elementos de protección personal necesarios y mantengan excelentes hábitos de higiene, con el objetivo de proteger tanto su salud como la inocuidad de los productos elaborados.

Finalmente, la implementación del plan de capacitación busca que

Escaneado con CamScanner

el talento humano del Jardín avesol busque la mejora continua en las condiciones de las instalaciones y el mantenimiento de las medidas de mejoramiento, para ello se programarán visitas permanentes por parte de un auditor de la Corporación CIMA.

Carrera 26 B # 42 - 37 Sur, Teléfono
7581644 - 3108777689 - 3173315971
e-mail: grupoempresarialcima@gmail.com

EMPRESARIAL

Corporación Investigativa del Medio Ambiente
NIT. 830.081.924 - 8

Escaneado con CamScanner

PROGRAMA DE CAPACITACION CONTINUADA

Durante la visita el capacitador evaluó el establecimiento analizando cada una de las condiciones en las cuales se encuentra la cocina para la preparación de los alimentos, Para la realización de la presente evaluación se diseñó un instrumento tipo encuesta, el cual es compartido con el talento humano, Dentro del formulario / encuesta elaborada para dicha evaluación, se contemplaron los siguientes aspectos; Instalaciones, prestación del servicio, productos, higiene del establecimiento y valoración general. De igual durante el proceso de la evaluación se verifica las condiciones en las cuales se encuentra la cocina para la prestación del servicio, así como los utensilios que se utilizan para la preparación y servido de los alimentos, dichos resultado son positivos ya que la cocina se encuentra en optimas condiciones cumpliendo con todos los parámetros establecidos, se verifica que la estufa este acorde al servicio que se presta en dicho establecimiento.

Debilidades: al momento de la evaluación no se evidencia ninguna falencia ya que cuentan con la implementación de un plan de saneamiento el cual lo tienen presente durante la prestación del servicio.

REVISION DE IMPLEMENTOS: cuando se realiza la revisión de los implementos se evidencia que cada uno de ellos se encuentra en buen estado, las ollas y demás implementos están en estado aceptable, para la atención de 100 niños se evidencia que cuentan con lo implementos necesarios, platos de sopa, paltos de seco pocillos, vasos, cubiertos , que permiten el buen funcionamiento he implementación del servido de los alimentos

Escaneado con CamScanner

LISTADO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN CONTINÚA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

NOMBRES	IDENTIFICACIÓN	FECHA 1º 2 HORAS 16/05/2024	FECHA 2º 2 HORAS 17/06/2024	FECHA 3º 2 HORAS 16/07/2024	FECHA 4º 2 HORAS 16/08/2024	FECHA 5º 2 HORAS 16/09/2024
Hanzka A Rubio	52277843					
Elena Caceres	24037974					
Sara Lulo	52644211					
Diana Duque	1031153425					
Ana Huertas	1102846923					
Stefany Cardona	623934480					
Diana Milena Barrag	1016027372					
Nubia Perez	51799302					
Santia Mejia	1143168889					
Kathering Vega	1053340000					
Jhonatan Leon	1012447755					
Sonia Perez	1025926454					
Guillermo Diaz	2265256					
Diana Diaz						

ALONSO GUTIÉRREZ SOLANO
Capacitador Ingeniero Ambiental

Escaneado con CamScanner